

Teigknetmaschine BERTA (15 kg), dreiphasig, 1 Geschwindigkeit

Preis: 995,00 € + IVA



Referenz: BERTA15TR

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Teigknetmaschinen mit Knethaken

Beschreibung

Teigknetmaschine BERTA (15 kg), dreiphasig, 1 Geschwindigkeit

Die Teigknetmaschine ist ideal für die Zubereitung von **Pizza, Brot, Brotsticks, Focaccia und allen Hefeprodukten.**

Das **innovative Hakenwerkzeugsystem**, das die Handbewegung nachahmt, vermischt den Teig ohne seine Temperatur zu verändern. Der Teig wird mit Sauerstoff gesättigt und ist **leichter verdaulich.**

Das Zubehör kann abgenommen und **in der Spülmaschine** gereinigt werden, was auch eine gründliche Reinigung des Kessels ermöglicht. Dank dieses Systems **können auch Teigwaren für Gluten-Allergiker** unbedenklich zubereitet werden. Außerdem trägt es dazu bei, dass die Arbeit vereinfacht und die Verarbeitungszeit verkürzt wird.

Während der Zubereitung des Teiges können harte Zutaten, wie z.B. getrocknete Früchte beigegeben werden.

Die Verarbeitungszeit des Teigs wird im Vergleich zu einer herkömmlichen Knetmaschine mit Schwenkarmen, Gabel oder Spirale um die Hälfte reduziert.

Das Gehäuse hat eine kratzfeste Lackierung. Der Kessel, das Zubehör und der Deckel sind aus Edelstahl AISI 304.

Standardausstattung:

1 Kessel;

1 Zubehör;

1 Schutzgitter

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	L 410 mm x P 580 mm x H 755 mm
Leistung	0,55 KW
Nettogewicht	51 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	Behälter, Werkzeug, Gitterabdeckung
Fassungsvermögen der Teigknetmaschine	20 Liter

Kundenauftrag

Kessel	rotierend
Kessel Durchmesser	Ø 360 x H 210 mm
Geschwindigkeit	1 Geschwindigkeit
1.Geschwindigkeit knethacken U/Min	28 rpm

Erstellt am 20/04/2026