

Teigknetmaschine BERTA (25 kg), dreiphasig, 1 Geschwindigkeit

Preis: 1.100,00 € + IVA



Referenz: BERTA25TR

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Teigknetmaschinen für Pizza

Beschreibung

Teigknetmaschine BERTA (25 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 470 mm x P 625 mm x H 805 mm
Leistung	0,75 KW
Nettogewicht	61,5 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	Behälter, Werkzeug, Gitterabdeckung
Teigknetmaschinen - Modelltypen	Spiralteigknetmaschine mit festem Kessel und festem Kopf
Fassungsvermögen der Teigknetmaschine	32 Liter
Kessel	rotierend
Kessel Durchmesser	Ø 400 x H 260 mm
Geschwindigkeit	1 Geschwindigkeit

Kundenauftrag

1. Geschwindigkeit knethacken U/Min 23 rpm

Erstellt am 17/04/2026
