

BERTA®15 TEIGKNETMASCHINE

SKU: BERTA15

**ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN**

Kw Leistung	<u>0,55 kW (1 Ph- 3 Ph) 0,75/ 0,55 kW 2nd speed (optional)</u>
Stromversorgung	<u>230-400V/3N/50Hz, 230V/1N/50 Hz</u>
Teig pro Zyklus (Kg)	<u>15</u>
Schüsselgröße (L)	<u>20 L. (ø 360 x 210(h) mm)</u>
Drehzahl (U/min)	<u>28 rpm 28 - 56 rpm - 2nd speed (optional)</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>410 x 580 x 755(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>51</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>59,5</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>460 x 700 x 860(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0.276</u>

Die ideale Maschine für Pizza, Brot, Brotsticks, Focaccia, Piade und alle Hefeprodukte. Berta verwendet das innovative Hakenwerkzeugsystem, das die Bewegung der Hand nachbildet, ohne die Temperatur des Teigs zu verändern, wodurch seine Sauerstoffversorgung und Verdaulichkeit verbessert wird. Die Verarbeitungszeit des Teigs wird im Vergleich zu einer herkömmlichen Knetmaschine mit Schwenkarmen, Gabel oder Spirale um die Hälfte reduziert. "Berta" ist die einzige von Fimar patentierte Teigknetmaschine. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet

- Behälter, Werkzeug und Deckel aus Edelstahl AISI 304. Optional: Zweite Geschwindigkeit nur bei Drehstrommodellen, mechanische Zeitschaltuhr und Rädern.

