

## BERTA®7 TEIGKNETMASCHINE

SKU: BERTA7



### ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

<b>Kw Leistung</b>	<u>0,37 kW (1 PH) 0,55 / 0,37 kW (only 3 PH) 2nd speed</u>
<b>Stromversorgung</b>	<u>230-400V/3N/50Hz, 230V/1N/50 Hz</u>
<b>Teig pro Zyklus (Kg)</b>	<u>7</u>
<b>Schüsselgröße (L)</b>	<u>10 L. (ø 260 x 200(h) mm)</u>
<b>Drehzahl (U/min)</b>	<u>35 rpm 35 -70 rpm - 2nd speed</u>
<b>Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)</b>	<u>315 x 480 x 700(h) mm</u>
<b>Nettogewicht (kg)</b>	<u>39</u>
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	<u>47,5</u>
<b>Verpackungsgröße (B x T x H -mm)</b>	<u>460 x 700 x 860(h) mm</u>
<b>Verpackungsvolumen (m3)</b>	<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. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Behälter, Werkzeug und Deckel aus Edelstahl AISI 304. Das BERTA 7 Drehstrom-Modell ist standardmäßig mit der zweiten Geschwindigkeit ausgestattet.

Optional: mechanische Zeitschaltuhr und Rädern.

