



september 2019

H'AUSSLER

ALPHA Kneedmachine



H'AUSSLER
—
**Kneden als
een echte
bakker**

Uw verdeler:

Stroomop

Kattestraat 81, B-8520 Kuurne
+32 (0)56 72 36 30 | eva@stroomop.be

stroomop.be | www.backdorf.de

H'AUSSLER  



Wat maakt deeg een goed deeg?

Een goed deeg is rijk aan zuurstof, luchtig, glad en tegelijk flexibel. De gluten van de bloem moeten voldoende worden afgebroken zodat het deeg een homogene massa wordt. Natuurlijk kunt u het deeg ook traditioneel met de hand kneden. Maar omdat de opname van zuurstof zo belangrijk is, duurt het op die manier wel 30 tot 40 minuten. Deze machine bereikt hetzelfde resultaat in slechts 12 minuten. Reden genoeg dus!



Centra-spiraalsysteem

Met dit systeem draaien zowel de deeghaak als de deegketel tegelijk. Maar ze draaien met verschillende snelheden zodat er een lichte verschuiving is en de deeghaak op verschillende punten in het deeg terechtkomt. Op deze manier wordt elk gebied van het deeg gekneed, van boven naar onder, van achter naar voor, beter dan met de hand mogelijk is. Doordat de deeghaak constant in het deeg pompt, wordt er veel zuurstof in het deeg verwerkt.

Het resultaat is een deeg met een prachtige elasticiteit en een perfecte oppervlaktespanning.

Belangrijk om weten:

- > Opklapbare kneedarm
- > Uitneembare deegkom
- > Eenvoudige bediening
- > Robuuste industriële motoren
- > Laag elektriciteitsverbruik
- > Timer om juiste kneedtijd in te stellen
- > 5 kg deegcapaciteit
- > Deeg kan je laten rijzen in deegkom
- > Eenvoudige reiniging
- > Verwerkt ook kleine hoeveelheden (tot 10% van max. capaciteit)
- > Ook andere accessoires mogelijk (gardeset of boterspattel voor zoete bereidingen)



Alpha 1G

- > Eén kneedsnelheid
- > Huishoudelijk gebruik
- > Eenvoudige bediening
- > Ideaal voor alle tarwe-, spelt- en roggedeeg

Alpha 2G

- > 2 kneedsnelheden
- > Kneedt intensief
- > Huishoudelijk gebruik
- > Eenvoudige bediening
- > Ideaal voor tarwe- en speltdeeg, pizza, pistolets en pretzeldeeg

Aanbevolen combinatie:



Kneedmachine
ALPHA

+



Elektrische steenbakoven
MONO