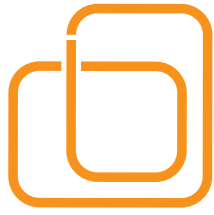




bernardi





bernardi

Es existiert eine bedeutende Gestik sowie Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben werden, Gerüche und Eindrücke, die man nie vergisst: die Kunst, Teig zu kneten, reicht weit zurück und gehört dem Erinnerungsschatz an, der Teil unserer Kindheitserinnerungen ist und heute zu einem gemeinschaftlichen Kulturgut beiträgt. Brot, Pizza, Fladenbrot, Panettone und Croissants: Teig kneten erfordert Technik, Kraft und Entschlossenheit. Wir bewahren die Natürlichkeit der Gestik und erlauben den Profis bestmögliche Ergebnisse beim Teig kneten zu erzielen.

Das Unternehmen BERNARDI aus Cuneo/Italien ist seit 35 Jahren auf die Produktion von Spiral-, Tauch- und Gabelknetmaschinen spezialisiert.

Seine größte Stärke stellen jedoch die Teigknetmaschinen mit Taucharmen dar, die seit jeher die beste Technologie für die Herstellung von Hefeteigen (Brot, Pizza, Fladenbrot, Blätterteig und Panettone) bieten.

Die Geburt des Unternehmens wurde besiegelt durch das Bedürfnis des Gründers Elvio Bernardi, eine Teigknetmaschine zu erstellen, die Teige für die häusliche Brotherstellung bearbeiten kann.

Es war der Beginn der 1980er Jahre und auf dem Markt befanden sich lediglich kleine Spiralknetmaschinen. Aus Erfahrung, welche der Firmengründer als Junge in einem kleinen Süßwarenunternehmen gesammelt hatte, wusste er jedoch, dass es für einen guten Hefeteig keine bessere als die Tauchknetmaschine gab. Das Streben nach Perfektion veranlasste ihn, eine erste, kleine Tauchknetmaschine für sich selbst zu konstruieren, die allerdings schon nach kurzer Zeit reproduziert wurde, bis daraus letztendlich ein Beruf entstand.

Diese Passion wurde der zweiten Generation weitergegeben, welche diese Technologie heute mit ehrgeizigen Projekten weiterentwickelt. Dadurch entstehen Teigknetmaschinen von hoher Qualität und einer ansprechenden Ästhetik.

ERFAHRUNG QUALITÄT AVANTGARDE

WICHTIGE ENTSCHEIDUNGEN

Das Unternehmen hat den Weg einer wichtigen Erneuerung eingeschlagen, der sowohl die Produktionseinheit, als auch die gesamte Palette der angebotenen Produkte betrifft.

Die Produktionsprozesse wurden von Grund auf geändert. Dazu wurden Konzepte wie „Lean Manufacturing“ eingeführt, um Lieferungen in kürzest möglicher Zeit und höchste Qualitätsstandards zu garantieren.

Um mit der Zeit Schritt zu halten, müssen mutige Entscheidungen getroffen werden – nur diese führen zu Veränderungen.

AUF DIE ZUKUNFT AUSGERICHTET

Dank des Einsatzes modernster „Smart Technology“-Systeme ist das Unternehmen bereit, die Herausforderungen der vierten industriellen Revolution anzunehmen.





DAS UNTERNEHMEN TRIFFT SEINE KUNDEN



BACKSTUBE FÜR
BACKVERSUCHE



GELEGENHEITEN
FÜR FACHLEU-
TE UND LEIDEN-
SCHAFTLICHE
KENNER



Nach 35 Jahren Erfahrung mit der Taucharmtechnologie hat BERNARDI sein eigenes Angebot um ein Trainingsprojekt erweitert, welches sich an Köche und Liebhaber richtet. Durch die Eröffnung eines Experimentallabors für die Herstellung von Brot, Pizza und Süßwaren im Herbst 2013 kann man seine Kenntnisse in der Bearbeitung verschiedenster Teigarten vertiefen und das Potential einer Technologie entdecken, welche die Tradition preist.

Seit jeher setzt BERNARDI darauf, die Kultur der Taucharmtechnologie zu übermitteln, sowohl hinsichtlich der Qualität der Maschinen, als auch bezüglich der hervorragenden Ergebnisse, die für alle Hefeteigprodukte damit erzielt werden können.

Für ein Unternehmen, das mit der Zeit Schritt halten möchte und dafür die passende Technologie entwickelt, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, manifestiert sich mit der Eröffnung des BERNARDI BAKERY LAB die beste Gelegenheit, den Bedürfnissen des Marktes mit immer anspruchsvolleren Kunden zu begegnen.



WAS DER MARKT BIETET

TAUCH-ARME

Langsames Knetsystem, das auf der Bewegung von zwei Taucharmlen basiert, welche die Handarbeit simulieren, dadurch erhält man einen perfekt mit Sauerstoff angereicherten Teig. Die minimalistische mechanische Reibung ermöglicht es, dass der Teig sich während der Bearbeitung nicht erwärmt, wodurch die Eigenschaften des Mehls unverändert bleiben.



GABEL

Knetsystem, welches auf einer sehr langsamen Rotationsbewegung einer Gabel um eine schräge Achse basiert, was eine optimale Sauerstoffzufuhr des Teigs ohne Erwärmen ermöglicht. Typischerweise für Teige niedriger Hydratation verwendet.

SPIRAL

Schnelles Knetsystem, das auf der Rotation einer Spirale um ihre eigene Achse beruht, welche eine Streckung und Verlängerung des Gluten Netzes veranlasst. Dieses System erzeugt eine starke Reibung, wodurch der Teig sich erwärmt, was wiederum bestimmte Anpassungen wie die Verwendung von Zutaten bei niedrigen Temperaturen oder eine aufmerksame Zeiteinteilung beim Teigkneten erfordert.



KOMPAKTES KNETSYSTEM

DIE VORTEILE DES KOMPAKTEN KNETSYSTEMS



KOMPAKTE
DIMENSIONEN



OPTIMALES
PREIS-LEISTUNGS-
VERHÄLTNIS



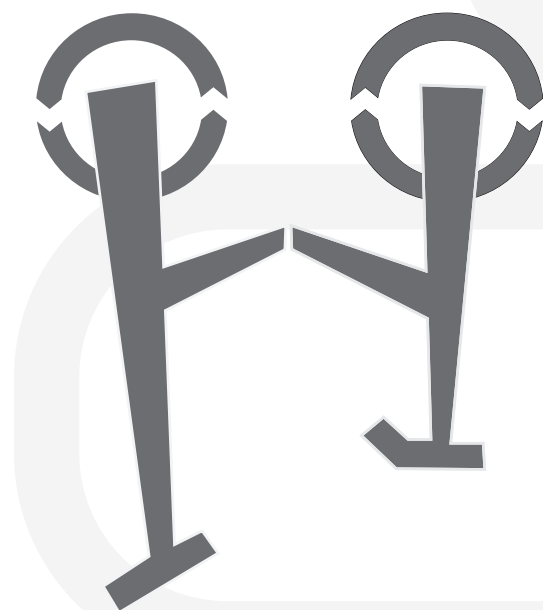
EXZELLENT
ERGEBNISSE FÜR
BÄCKER,
KONDITEURE UND
PIZZABÄCKER

KOMPAKTES SYSTEM

Das exklusive kompakte Taucharmsystem ist ein Patent von Bernardi, das die Herstellung von Maschinen mit kompakten Maßen und einem optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis erlaubt.

Das System passt sich perfekt an die beruflichen Bedürfnisse von Pizzabäckern und Bäckern an.

Unsere Versuche haben gezeigt, dass mit dem kompakten System die Zubereitung der schwierigsten Rezepte, wie große Hefemengen und Teige mit hoher Hydratation, möglich ist.



Bernardi Patent



KNETEN MIT DEM TAUCHKNET- SYSTEM

Das Taucharmsystem stellt das Mehl ins Zentrum des Rezepts. Dieses wird zuerst in den Bottich gegeben und alle weiteren Zutaten werden an dessen Menge proportioniert. Das Wasser wird schrittweise hinzugegeben und, falls der Teig es erfordert, werden Öl und andere sekundäre Zutaten in den zuvor vermengten Teig gegeben. Das Salz beendet den Zubereitungsprozess, wenn alle Hefezutaten sich in einer homogenen Weise vermengt haben, wodurch Effizienzverluste vermieden werden.

AUFREIHUNG DES GLUTEN NETZWERKS

Das Gluten ist ein komplexes Protein, das durch die Verbindung zwei einfacher Proteine – Gliadin und Glutenin – entsteht. Diese befinden sich aufgrund der mechanischen Vorgänge und der Anwesenheit von Wasser im Mehl. Deshalb stellt die Knetphase nicht nur ein einfaches Mischen von Zutaten dar, sondern sie besitzt die wichtige Funktion, die Gluten Netze aneinander zu reihen, da diese dazu dienen, den Teig während des Aufgehens zusammenzuhalten.



WEISSE
EINE WELT AUS

TEMPERATUR DES TEIGS

Der Respekt vor Naturelementen ist eine grundlegende Regel der weißen Kunst. Während des Knetens ist es notwendig, den Zustand der einzelnen Zutaten zu prüfen. Die natürliche Kraft der Hefe reduziert sich stark bei Temperaturen über 30°C. Der im Mehl vorhandene Zucker leidet an einem Karamelisierungsprozess, der seine Natur zu Lasten eines verringerten Aufgehens und einer schlechteren Verdaulichkeit verändert. Die unterschiedliche Reibung, die durch verschiedene Knetsysteme verursacht wird, spielt dabei eine wichtige Rolle.



HYDRATION DES TEIGS

Die Wassermenge ist ein grundlegendes Element in der Teigstruktur und den organoleptischen Eigenschaften. Eine nachhaltige Hydratation (mehr als 70 % Wasser) ermöglicht dem Teig einen gut entwickelten Lufteinschluss und begünstigt die Aktivität des Aufgehens. Ein stark hydratisierter Teig bedarf jedoch einer korrekten Wahl des Mehls und einer angemessenen Bearbeitung: das Taucharmsystem ermöglicht die Übertragung einer starken, benötigten mechanischen Energie, wobei der Teig perfekt mit Sauerstoff versorgt wird, ohne überhitzt zu werden.

KUNST HEFE UND TEIG



MODELLAUSWAHL

DOUGH	MISS BAKER CHEF MISS BAKER CHEF XL	MISS BAKER PRO MISS BAKER PRO XL
BROT BREAD		
PIZZA		
MÜRBETEIG		
EIERTEIGPASTA*		
CROISSANT		
PANETTONE		
TEIG HOHER HYDRATION		

* „Reduzierung der maximalen Knetkapazität auf die Hälfte“

MISS BAKER® CHEF - CHEF XL

Miss Baker®

ist die erste Tauchknetmaschine, die auf den Tisch gestellt werden kann: Ermöglicht dem Teig von 0,5 bis 6 kg einen perfekten Lufteinschluss.

Miss Baker® umschließt trotz ihrer Dimensionen in ihrem Rahmen aus Edelstahl das Beste, was die Technologie bieten kann, dazu zählen ein Bedienfeld mit Touch-System und ein bürstenloser Motor mit hoher Effizienz, der ein hohes Drehmoment mit minimalem Konsum sowie absoluter Stille erlaubt.

Ideal für Brote in Restaurants, Basisteige für Pizzen, Fladenbrot, Croissants, Mürbeteig, Blätterteig und Eierteige.

UM ZU HAUSE UND IM
ARBEITSRAUM ZU ÜBERRASCHEN



2 Geschwindigkeitsstufen

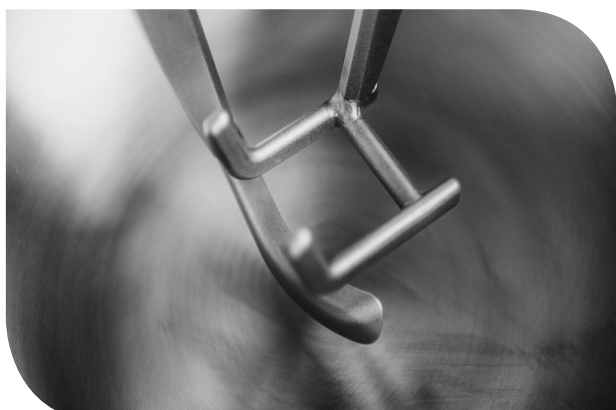
MISS BAKER	CHEF	CHEF XL
Mehlkapazität	0,3 - 1,8 kg	1 - 3 kg
Knetkapazität	0,5 - 3 kg	1,5 - 6 kg
Bottichvolumen	10 lt	20 lt
Bottichgröße	Ø 32 - h 18	Ø 36 - h 20
Spannung	230 V einphasig	230 V einphasig
Leistung	300 W	500 W
Armgeschwindigkeit	38 und 52 Schläge/min	38 und 52 Schläge/min
Maße LxBxH (cm)	33x49x51	38x54x53
Gewicht	28 kg	33 kg
Code	MS0323029	MS0623029
Preis	--	--

FAQ

ENTNAHMEMÖGLICHKEIT DER KNETARME: Durch die komplette Entnahmemöglichkeit der Knetarme können die Teigentleerung und die Reinigung ganz einfach erfolgen.

MAXIMALE KAPAZITÄTEN: „Die nominalen Knetkapazitäten sollen nicht überschritten werden, bei zähen Teigen – Hydratation unter

ist die erste Tauchknetmaschine, die auf den Tisch gestellt werden kann: Sie ermöglicht dem Teig von 0,5 bis 6 kg einen perfekten Lufteinschluss.



NUTZER

Haushalte, kleinere Arbeitsräume und Restaurants.

NUTZUNG

Geeignet für Basisteige für Brot, Pizza, Fladenbrot, Croissants, Mürbeteig, Blätterteig und Eierteig.

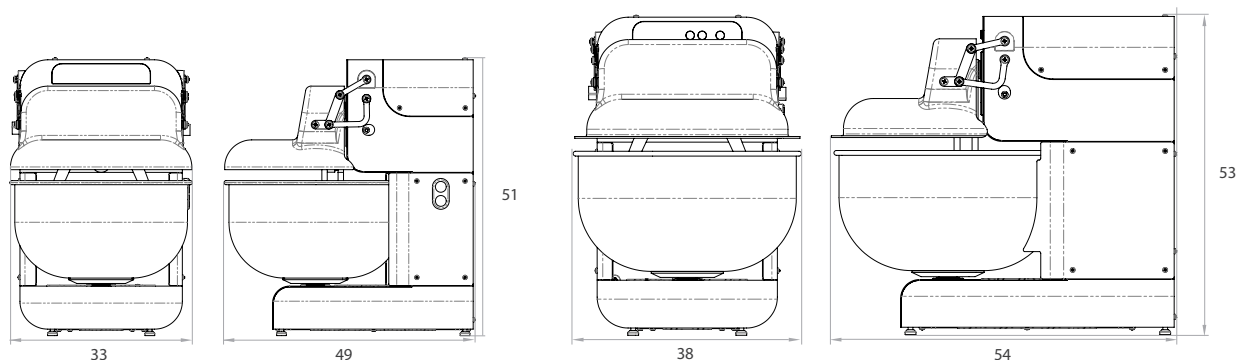
WESENTLICHE EIGENSCHAFTEN

System zur Bewegung der Arme mit zwei Geschwindigkeitsstufen (38 und 52 Schläge pro Minute)

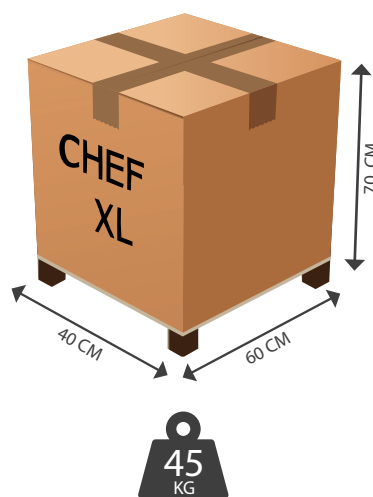
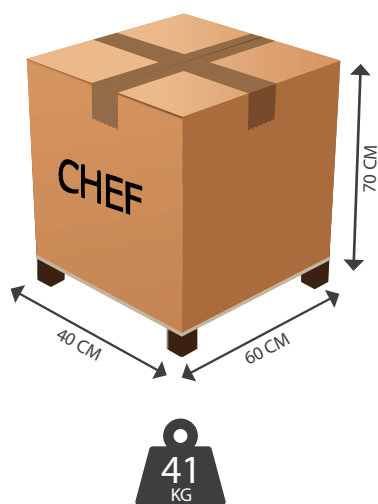
Kompaktes Taucharmsystem mit geringen Abmessungen

Komplette Entnahmemöglichkeit der Knetutensilien

Notabschaltsystem mit Doppelkanal („Safety Torque Off“).



GEWICHT und VOLUMEN



MISS BAKER® PRO - PRO XL

Miss Baker® ist die erste Tauchknetmaschine für kleine Mengen, die auf den Tisch gestellt werden kann. Mit Miss Baker knetet man auf professionelle Art zwischen 1 und 6 kg eines optimalen Produkts.

Professionelles Modell mit fortschrittlichem Armbewegungssystem, dass durch einen Inverter kontrolliert wird und fünf Geschwindigkeiten besitzt, um die Geschwindigkeit zwischen 35 und 65 Schlägen pro Minute zu variieren.

Ideal für die Zubereitung großer Hefemengen in Konditoreien, Brote mit hoher Hydratation, Basisteige für Pizza, Fladenbrot, Croissants, Mürbeteig, Blätterteig und Eierteig.

Trotz ihrer Dimensionen umschließt die Miss Baker PRO in ihrem Rahmen aus Edelstahl das Beste, was die Technologie bieten kann, dazu zählen ein Bedienfeld mit Touch-System und ein bürstenloser Motor mit hoher Effizienz, der ein hohes Drehmoment mit minimalem Konsum sowie absoluter Stille erlaubt.

FÜR SPEZIELLE ZUBEREITUNGEN, WIE DIE PROFIS"



5 Geschwindigkeitsstufen

MISS BAKER	PRO	PRO XL
Mehlkapazität	0,3 - 1,8 kg	1 - 3 kg
Knetkapazität	0,5 - 3 kg	1,5 - 6 kg
Bottichvolumen	10 lt	20 lt
Bottichgröße	Ø 32 - h 18	Ø 36 - h 20
Spannung	230 V einphasig	230 V einphasig
Leistung	300 W	500 W
Armgeschwindigkeit	von 35 bis 65 Schläge/min	von 35 bis 65 Schläge/min
Maße LxBxH (cm)	33x49x51 cm	38x54x53 cm
Gewicht	28 kg	33 kg
Code	MS0323059	MS0623059
Preis	--	--

FAQ

ENTNAHMEMÖGLICHKEIT DER KNETARME: Durch die komplette Entnahmemöglichkeit der Knetarme können die Teigentleerung und die Reinigung ganz einfach erfolgen.

MAXIMALE KAPAZITÄTEN: „Die nominalen Knetkapazitäten sollen nicht überschritten werden, bei zähen Teigen – Hydratation unter 55% (bei Eierteig, Sauerteig) muss die maximale Kapazität auf 50% Mehl gesenkt werden.“



Miss Baker®

ist die erste Tauchknetmaschine, die auf den Tisch gestellt werden kann: Ermöglicht dem Teig von 0,5 bis 6 kg einen perfekten Lufteinschluss.

NUTZER

Restaurants, Konditoreien und F&E-Labors der Lebensmittelindustrie

VERWENDUNG

Ideal für die Produktion großer Hefemengen in Konditoreien, Brote mit hoher Hydratation, Basisteige für Pizzen, Fladenbrot, Croissants, Mürbteig, Blätterteig und Eierteige.

Versorgt Teige mit nachhaltiger Hydratation ganz perfekt, auch bei über 100%.

WESENTLICHE EIGENSCHAFTEN

System zur Armbewegung durch Inverter mit fünf Geschwindigkeitsstufen (zwischen 35 und 65 Schläge pro Minute)

Kompaktes Taucharmsystem für kleinere Maße

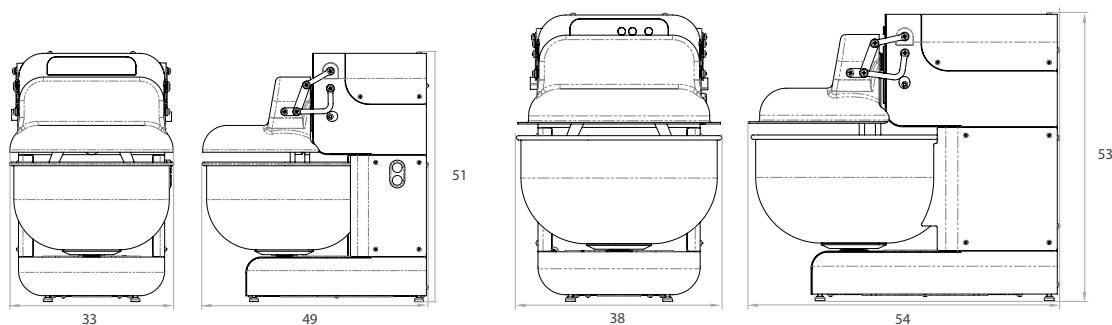
Komplette Entnahmemöglichkeit der Knetutensilien

Notabschaltsystem mit Doppelkanal („Safety Torque Off“)

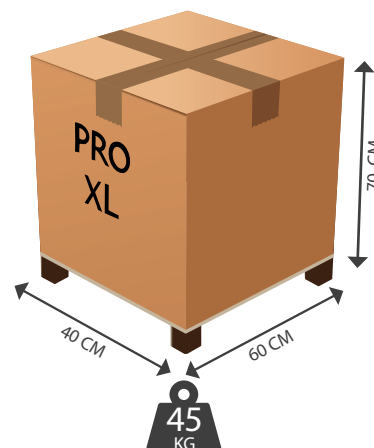
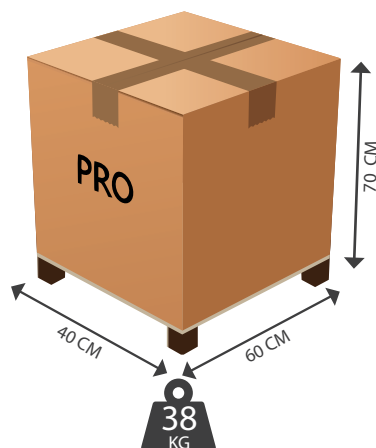
Bedienungsfeld mit Touch-System

Hochleistungsinduktionsmotor

Bluetooth-Kommunikationssystem für den Einsatz der eigenen App „MixDrive“ auf Smartphone iOS und Android



GEWICHT und VOLUMEN



Bernardi srl
Via Caduti sul Don, 1
12020 Villar San Costanzo – CN
Tel. 0171 902352
Fax 0171 902280
info@bernardi-impastatrici.it
www.bernardi-impastatrici.it
www.missbaker.it

Bernardi Bakery Lab
Via della Magnina, 3/b
12100 Cuneo – CN
info@bernardibakerylab.it

Autorisierter Händler