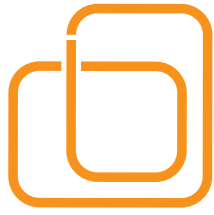




bernardi





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



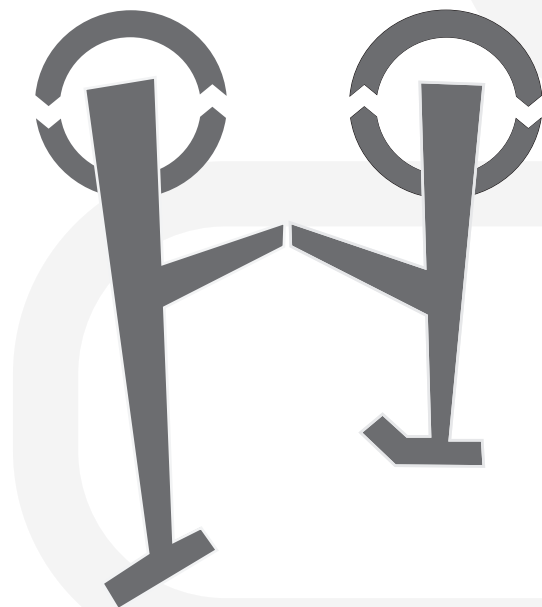
EXZELLENT
ERGEBNISSE FÜR
BÄCKER,
KONDITEURE UND
PIZZABÄCKER

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.

AUFREIHING 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 Knet-systeme 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

TEIG	RS	BTS
BROT		
PIZZA		
EIERTEIGPASTA*		
MÜRBETEIG		
CROISSANTS		
PANETTONE		
TEIG HOHER HYDRATION		

* „Reduzierung der maximalen Knetkapazität auf die Hälfte“

REIHE

rs

Knetmaschine mit zwei Geschwindigkeitsstufen und dem exklusiven, kompakten Taucharmsystem - Bernardis Patent für die professionelle Nutzung.

Die RS Reihe eignet sich besonders für Pizzerien und Restaurants. Das exklusive kompakte System ermöglicht den Taucharmen minimale Raumforderungen und erlaubt ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Das Bedienpanel mit Touchsystem und der hoch effiziente Induktionsmotor erlaubt ein hohes Drehmoment mit minimalem Konsum und einem geräuschlosen Betrieb. Leichte Herausnahme und Reinigungsvorgänge dank der komplett entnehmbaren Arme.



2 Geschwindigkeitsstufen

RS	RS 12	RS 24	RS 48
Mehlkapazität	1,3 - 8 kg	2 - 15 kg	3 - 30 kg
Knetkapazität	2 - 12 kg	3 - 24 kg	5 - 48 kg
Bottichvolumen	27 lt	35 lt	60 lt
Bottichgröße	Ø 38 - h 25	Ø 43 - h 30	Ø 50 - h 34
Spannung	230 V einphasig	230 V einphasig	230 V einphasig
Leistung	1100 W	1500 W	1500 W
Armgeschwindigkeit	38 und 52 Schläge/min	38 und 52 Schläge/min	38 und 52 Schläge/min
Maße LxBxH (cm)	44x70x86	45x71x91	53x79x96
Gewicht	114 kg	124 kg	145 kg
Code	RS1223029	RS2423029	RS4823029
Preis	--	--	--

FAQ

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

NUTZER: perfekt für Pizzerien und Restaurants.

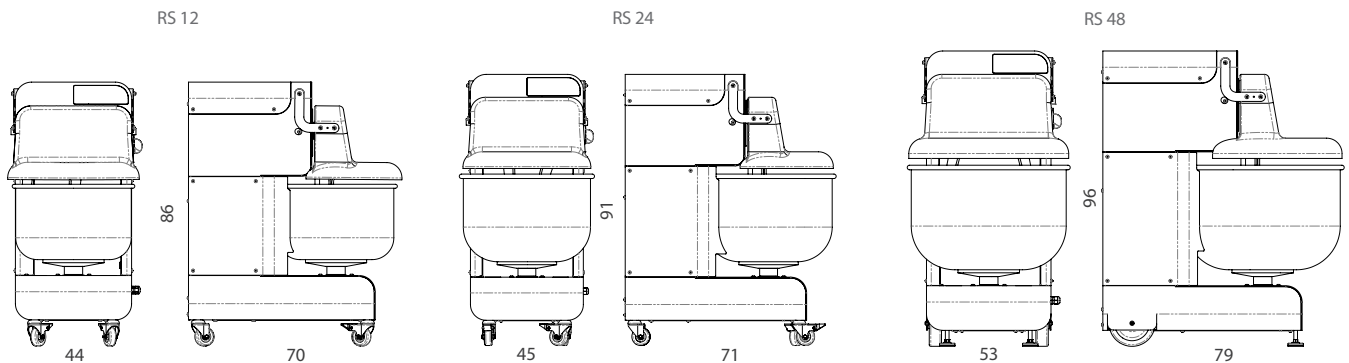


RS Reihe
Knetmaschine mit einer Geschwindigkeit
und kompaktem Taucharmsystem

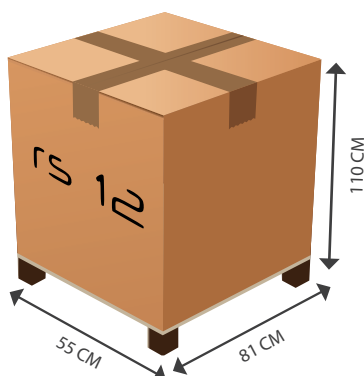
NUTZER
Pizzerien und Restaurants

NUTZUNG
Geeignet für Basisteige für Pizza, Brot und Fladenbrot

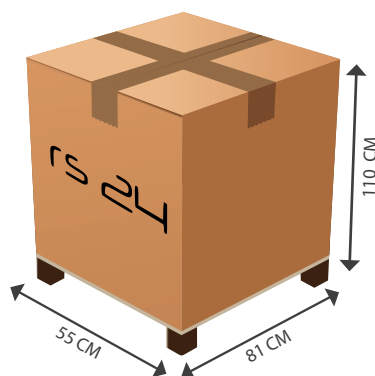
WESENTLICHE EIGENSCHAFTEN
System zur Bewegung der Arme mit zwei Geschwindigkeitsstufen (38
und 52 Schläge pro Minute)
Kompaktes Taucharmsystem mit geringen Abmessungen
Komplette Entnahmemöglichkeit der Knetutensilien
Notabschaltsystem mit Doppelkanal („Safety Torque Off“)
Bedienungsfeld mit Touch-System
Hochleistungsinduktionsmotor



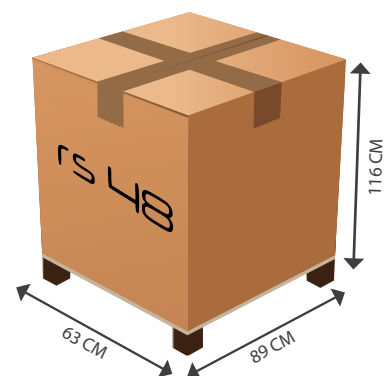
GEWICHT und VOLUMEN



130
KG



159
KG



187
KG

Die BTs Reihe ist das Topprodukt der Tauchknetmaschinen mit der gleichen Knetkapazität und den gleichen Maßen wie die RS, aber mit einem fortschrittlichen Invertier-kontrolliertem System mit 5 Geschwindigkeiten, um die Geschwindigkeit zwischen 35 und 65 Schlägen pro Minute für jeden Typ Teig zu variieren.

Das kompakte Taucharmsystem – Bernardi Patent – für den professionellen Gebrauch erlaubt die Integration der Vorteile des Taucharmsystems mit minimalem Platzbedarf und einem guten Preis-/Leistungsverhältnis.

Das Bedienpanel mit Touchsystem und der hoch effiziente Induktionsmotor erlaubt ein hohes Drehmoment mit minimalem Konsum und einem geräuschlosen Betrieb. Leichte Herausnahme und Reinigungsvorgänge dank der komplett entnehmbaren Arme.



5 Geschwindigkeitsstufen

BTs	BT 12s	BT 24s	BT 48s	BT 60s
Mehlkapazität	1,3 - 8 kg	2 - 15 kg	3 - 30 kg	3,5 - 35 kg
Knetkapazität	2 - 12 kg	3 - 24 kg	5 - 48 kg	5,5 - 60 kg
Bottichvolumen	27 lt	35 lt	60 lt	85 lt
Bottichgröße	Ø 38 - h 25	Ø 43 - h 30	Ø 50 - h 34	Ø 55 - h 36
Spannung*	400 V dreiphasig	400 V dreiphasig	400 V dreiphasig	400 V dreiphasig
Leistung	1100 W	1500 W	1500 W	2500 W
Armgeschwindigkeit	von 35 bis 65 Schläge/min	von 35 bis 65 Schläge/min	von 35 bis 65 Schläge/min	von 35 bis 65 Schläge/min
Maße LxBxH (cm)	44x70x86	45x71x91	53x79x96	58x86x107
Gewicht	128 kg	140 kg	154 kg	243 kg
Code	BT1240059	BT2440059	BT4840059	BT6040059
Preis	--	--	--	--

*Auf Anfrage: 230 V einphasig für BT12s, BT24s und BT48s.

FAQ

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

NUTZER: Ideal für die Verwendung in Pizzerien, Gaststättenbetrieben und Konditoreien.

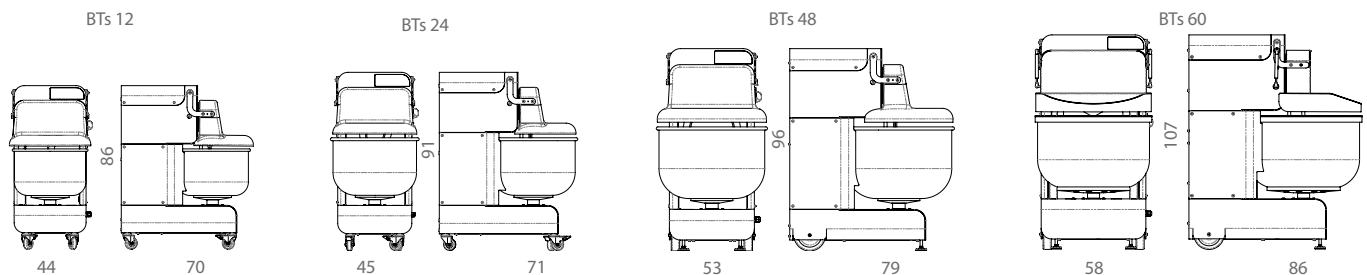


BTs Reihe
Knetmaschine mit einer oder zwei Geschwindigkeitsstufen
und kompaktem Taucharmsystem

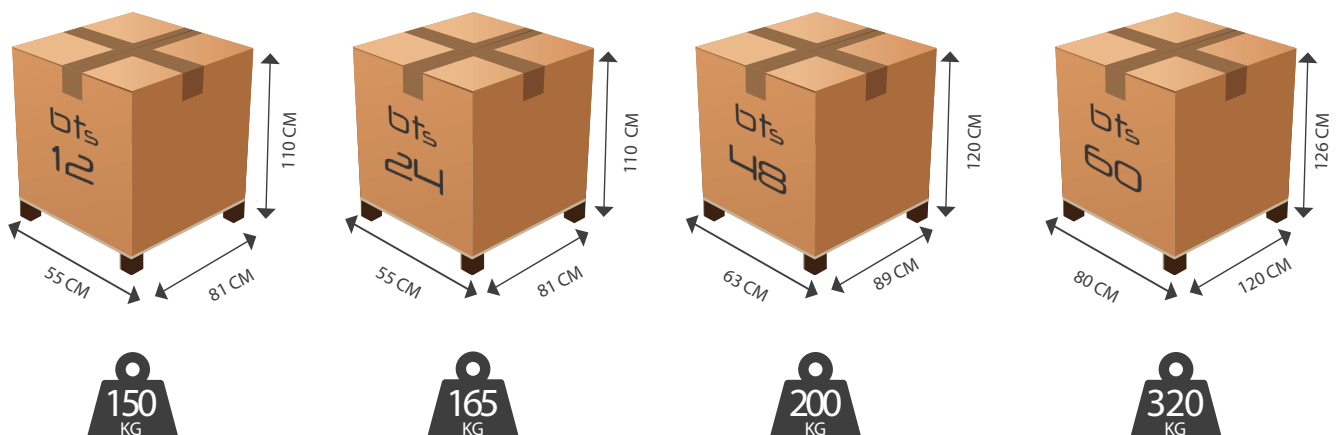
NUTZER
Bäckereien & Konditoreien

NUTZUNG
Geeignet für Basisteige für Pizza, Brot und Croissants,
Teige hoher Hydratation und große Hefemengen

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