

Teigknetmaschinen von Häussler Bärenstarke Helfer



Profiwissen rund um den Teig

Guter Teig ergibt gute Backwaren

Was versteht man unter einem guten Teig?

Ein guter Teig ist reich an Sauerstoff, luftig-locker in der Konsistenz, glatt an der Oberfläche und flexibel in der Spannung. Der Kleber im Mehl muss gut aufgeschlossen sein, damit der Teig zu einer homogenen Masse wird.

Natürlich kann man Teige auch traditionell von Hand kneten. Aber da die Einarbeitung von Sauerstoff so wichtig ist, muss man etwa 30 bis 40 Minuten kräftig hinlangen. Umso leichter tut man sich mit einer Teigknetmaschine. Diese schafft ein besseres Ergebnis in nur 12 Minuten.

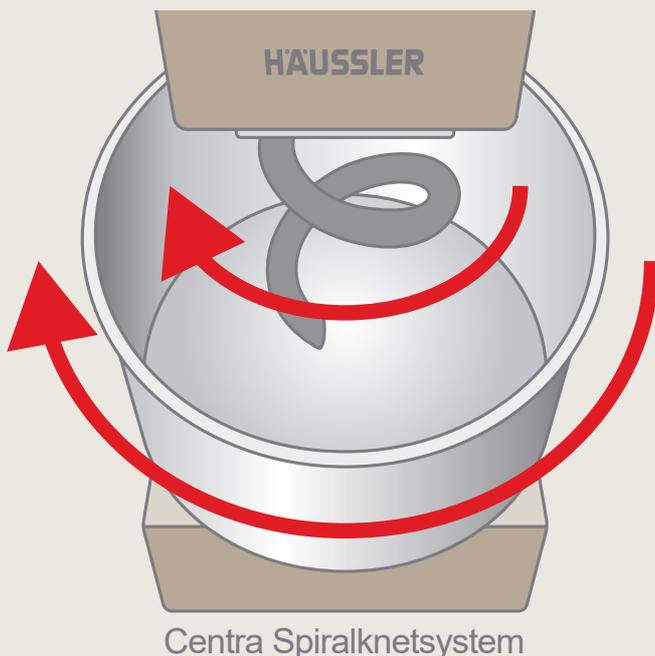
Lassen Sie sich nicht beirren: Teigkneten wird heute von vielen Haushaltsmaschinen versprochen.

Das Ergebnis hat oftmals aber wenig mit einem gekneteten Teig zu tun – es handelt sich eher um eine Vermischung oder Verquirlung der Zutaten.

Für professionell geknetete Teige empfehlen wir definitiv das Centra Spiralknetsystem.



Professionelle Technik wie bei großen Bäckereiknetmaschinen: Knethaken und Teiggessel drehen sich gleichzeitig.



Centra Spiralknetsystem

Sowohl der Knethaken als auch der Teiggessel drehen sich hier gleichzeitig. Aber sie drehen sich mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten, damit ein leichter Versatz entsteht und der Knethaken immer wieder an anderer Stelle in den Teig eintaucht. So wird jeder Bereich der Masse zuverlässig erreicht. Der Teig wird perfekt durchgeknetet – von vorne bis hinten, von oben bis unten – besser als es von Hand möglich ist. Durch das ständige Eintauchen des Knethakens wird richtig viel Sauerstoff eingearbeitet. Als Ergebnis erhalten Sie einen Teig mit wunderbarer Elastizität und perfekter Oberflächenspannung. Unsere Teigknetmaschinen sind sehr flexibel. Der starke Knetarm arbeitet aus der Kesselmitte heraus bis an den Rand. Auch kleine und kleinste Mengen (bis zu 10 % der Höchstmenge) können verarbeitet werden – mit dennoch optimalem Knetergebnis. Zum Teigkneten braucht es Kraft. Deshalb verfügen unsere Maschinen über kräftige Industrienmotoren, die zwar sehr viel Drehmoment bereitstellen, aber wenig Watt aufnehmen. Die Kraftübertragung erfolgt über einen extrem stabilen und nahezu verschleißfreien Kettenantrieb. Die Gehäuse sind aus stabilem Metall. Mit unseren Teigknetmaschinen erhalten Sie Profi-Technik vom Feinsten.

Einfache Bedienung



Hochschwenkbarer Knetarm und abnehmbarer Teiggessel

Dadurch sind die Maschinen einfach und komfortabel zu bedienen. Den hochschwenkbaren Knetarm und den abnehmbaren Teiggessel bieten alle Häussler Teigknetmaschinen – bis hin zum Modell SP 40 KA. Die Teigentnahme ist dadurch sehr bequem und die Reinigung geht leicht von der Hand.

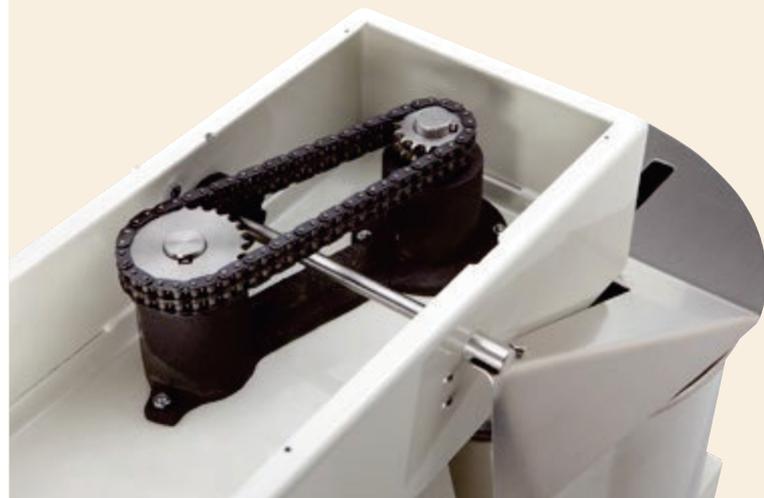
Zeitschaltuhr

Lassen Sie die Maschine für sich arbeiten – während Sie sich um den Ofen kümmern, die Gäste bewirten oder einfach Ihre Freizeit genießen. Mit der Zeitschaltuhr stellen Sie die gewünschte Knetdauer ein. Danach schaltet die Maschine automatisch ab. Brotteige benötigen etwa 15 Minuten Knetdauer, helle Hefeteige lässt man ungefähr 8 Minuten kneten. Auf der nebenstehenden Seite finden Sie die Richtwerte für gängige Teigarten.

Robuste Ausführung und lange Lebensdauer

Häussler Geräte sind extrem robust und langlebig ausgelegt. Diese Philosophie gilt insbesondere auch für unsere Teigknetmaschinen. Es kommen nur hochwertige Materialien und Bauteile zum Einsatz. Eine Teigknetmaschine von Häussler ist die perfekte Ergänzung zum Holzbackofen oder zum Elektro-Steinbackofen. Und gleich wie der Ofen ist auch die Teigknetmaschine nach solidem Grundprinzip gebaut. Sie ist keine mit Elektronik hochgezüchtete Küchenmaschine, sondern ein verlässliches Arbeitsgerät. Viele unserer Teigknetmaschinen sind über Jahrzehnte im Einsatz. Profitieren Sie von der langen Häussler Erfahrung.

Ab SP20 mit Doppelketten-Antrieb



Preisgünstig im Stromverbrauch

Durch den kraftvollen Industriemotor ist die Stromaufnahme sehr begrenzt. Beispielsweise arbeitet die Alpha mit 370 Watt. Dadurch kostet das Kneten von 5 kg Teig nur etwa 3 Cent. Verglichen mit einer herkömmlichen Küchenmaschine mit 1.800 W ist das 6 x günstiger!

Teig richtig kneten

Unsere Knetmaschinen arbeiten besonders kraftvoll. Bitte achten Sie darauf, dass die Teige nicht zu lange geknetet werden. Denn auch ein „Zuviel“ kann dem Teig schaden. Wenn der Kleber überknetet wird, kann das Brot nicht mehr richtig aufgehen. Deshalb hat jede Knetmaschine eine eingebaute Zeitschaltuhr, mit der

sich die richtige Knetdauer ganz leicht einstellen und überwachen lässt. Bei 1-Gang-Maschinen wird der Teig komplett mit einer gleichbleibenden Geschwindigkeit geknetet. Bei 2-Gang-Maschinen wird erst langsam gemischt und dann intensiv ausgeknetet. Dies ist vor allem bei kleberstarken Weizen- oder Dinkelteigen von Vorteil.

1-Gang-Maschine (Knetzeit in ca. Minuten)	Knetzeit gesamt	2-Gang-Maschine (Knetzeit in ca. Minuten)	Gang 1 langsam	Gang 2 schnell	Knetzeit gesamt
Brötchenteig	12	Brötchenteig	4	+ 5	= 9
Weizen-Dinkelteig	15	Weizen-Dinkelteig	4	+ 9	= 13
Roggenteig	8	Roggenteig	5	+ 2	= 7
Weizen-Vollkornteig	15	Weizen-Vollkornteig	4	+ 9	= 13
Baguette	13	Baguette	5	+ 6	= 11
Ciabatta	16	Ciabatta	5	+ 10	= 15
Pizzateig	12	Pizzateig	4	+ 6	= 10
Hefezopf-Stutenteig	10	Hefezopf-Stutenteig	4	+ 3	= 7

Grundsatz: Ideal ist es, die Knetmaschine an die Kapazität des Ofens anzupassen. Und: Kaufen Sie besser eine größere Knetmaschine als eine zu kleine. In einer größeren Maschine können Sie den Teig in der Schüssel gehen lassen. Bei einer zu kleinen Maschine würde der

Teig herausquellen. Als Faustregel gilt: In der Schüssel kann man etwa 60 % der maximalen Mehlmenge gehen lassen. Alternativ können Sie statt einer größeren Maschine auch ein kleineres Modell mit einem zusätzlichen Teiggessel wählen.

Empfohlene Kombinationen

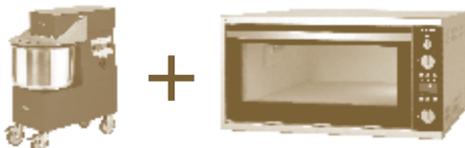
Nova
oder Alpha
+ Mono



SP 10 +
Primus



SP 15 +
Master



SP 20 +
INO 2004



SP 30 +
INO 2006



Alpha
oder SP 10
+ HABO 2/4



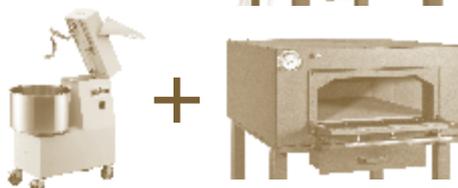
SP 15 +
HABO 4/6



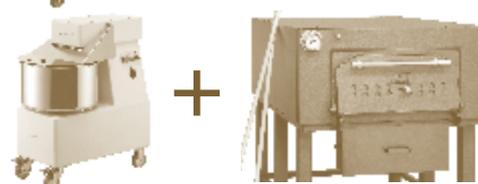
SP 20 +
HABO 6/8



SP 30 +
HABO 10



SP 40 +
HABO 15



NOVA



Mit der NOVA präsentieren wir eine komplett neu entwickelte Knet-, Schlag- und Rührmaschine im kompakten Format. In dieser Maschine stecken unsere gesamten Erfahrungen aus vielen Dekaden der Teignetzung und Rührmassenzubereitung. In intensiver Detailarbeit von unserem Technikteam und unseren Bäckermeistern im Backdorf entwickelt, wird die NOVA hier in unserer neuen Manufaktur in sorgfältiger Handarbeit produziert. Made in Heiligkreuztal.

Die NOVA ist die konsequente Weiterentwicklung des klassischen Spiralknetters, gepaart mit einem innovativen Motoren- und Bedienkonzept. Hierbei bleiben die traditionellen Stärken des Spiralknetters erhalten und werden sogar verfeinert. Neu hinzu kommen moderne Funktionen, die weit über den bekannten Stand bei Knetmaschinen hinausgehen.

Die NOVA knetet kraftvoll – selbst schwere Teige packt sie leicht. Darüber hinaus glänzt sie auch in den schnellen Disziplinen, die für Knetmaschinen bisher nicht möglich waren. Beim Schlagen und Rühren erreicht sie durch ihren Permanentmagnetmotor absolute Spitzenwerte. Die NOVA verfügt über sieben Geschwindigkeitsstufen und eröffnet der Knetmaschine neue Anwendungsbereiche.

Acht Gründe für die NOVA

- Massives Metallgehäuse
- Permanent-Magnetmotor
- Modernes Touch-Display
- Hochleistungsriemenantrieb
- Perfekte Werkzeuge
- Kontaktlose Sensoren
- Modernes Produktdesign
- Fertigung in Deutschland



Kneten

Die NOVA begeistert durch die Bank mit hervorragenden Kneitergebnissen. Auch die extremen Teige – wie zum Beispiel zähen Brezelteig oder weichen Ciabattateig – beherrscht sie souverän. Die Maschine arbeitet schnell, effizient und geht dennoch schonend mit dem Teig um. Die unerwünschte Teigerwärmung bleibt erstaunlich gering. Die NOVA bietet eine besonders hohe Knettoleranz. Dies sorgt für entspanntes Arbeiten und hohe Anwendungssicherheit.

Rühren

Die NOVA stellt sieben Geschwindigkeitsstufen zur Verfügung. In Kombination mit dem Rührpaddel läuft sie damit bei Rührkuchen, Füllungen und Cremes zur Topform auf. Auch Spätzleteige, weiche Sauerteige und Brühstücke gelingen absolut überzeugend.

Schlagen

Für das Schlagen steht eine eigene Werkzeugaufnahme mit gegenläufiger Welle bereit. Der große Schneebesen dreht sich entgegen der rotierenden Schüssel, deckt einen großen Bereich ab, hat raffiniert geführte Spiralen und sorgt für hervorragenden Sauerstoffeintrag und optimale Aufschlagswerte.



Teigknetmaschine NOVA

Die NOVA ist ein hochkarätiges, stabiles und langlebiges Profigerät, das nach den Prinzipien einer Gewerbemaschine konstruiert ist. Sie verfügt über ein robustes Metallgehäuse in dem ein großer Industriemotor eingebaut ist. Power satt! Teigkessel und Kneithaken drehen sich gleichzeitig und garantieren somit beste Kneitergebnisse. In dieser Klasse sind dies echte Alleinstellungsmerkmale und unterscheiden die NOVA von allen gängigen Küchenmaschinen.

Mit ihrem Kesselvolumen von 5 Litern lässt sich die Maschine vielfältig einsetzen. Rasch sind Teige geknetet oder Massen gerührt. Spielend leicht lässt sich Neues ausprobieren. Mit der NOVA ist es eine wahre Freude zu arbeiten und zu experimentieren. Diese schöne Maschine entfacht ganz frische Leidenschaften beim Backen und Kochen. Lassen Sie sich inspirieren von den neuen Möglichkeiten.



Die technischen Details der NOVA im Überblick

Fassungsvermögen bis zu	kleiner TA160: 0,3-2 kg Teig* größer TA160: 0,3-3 kg Teig*
Kesselinhalt	5 Liter
Zeitschaltuhr (Timer)	max. 45 Minuten einstellbar
Zeitähler	max. 45 Minuten
Abmessungen B x T x H	24 x 41,5 x 38,1 cm
Höhe aufgeklappt	54 cm
Industriemotor	110-240 V ~ 50/60 Hz 0,35 kW
Anschlusskabel	Kaltgeräte Netzkabel 1,5 m mit Schuko-Stecker
Gewicht	18 kg

NOVA Weiß	3/304105
NOVA Silber	3/304104
NOVA Weinrot	3/304103
NOVA Stahlblau	3/304106
NOVA Anthrazit	3/304100

*TA = Teigausbeute beschreibt das Mischungsverhältnis von Mehl zu Wasser. Dabei ist Mehl immer mit 100 Teilen gewichtet.

Zum Beispiel:
TA 160: 100 Teile Mehl zu 60 Teilen Wasser
TA 220: 100 Teile Mehl zu 120 Teilen Wasser





Unsere Farben:



Weiß



Silber



Weinrot



Stahlblau



Anthrazit/matt

- Softopen Schwenkkopf
- Softclose Schüsselabdeckung
- Rezeptspeicher (9 Plätze)
- Permanentmagnetmotor mit digitaler Steuerung
- Glasfaserverstärkter Riementrieb
- Spiralsystem: Knethaken und Schüssel rotierend
- Kontaktlose Sensoren
- Touch Bedienoberfläche
- Verstärktes Scharnier- und Verschlusssystem



Zubehör

Mit einem Schneebesen und Rührpaddel erweitern Sie den Funktionsumfang Ihrer Maschine. Mit einer Ersatzschüssel sowie einer Schüsselabdeckung sind Sie flexibler und können auch mal zwei Teige verarbeiten und dabei einen Teig in der Schüssel gehen lassen.



NOVA
Schneebesen
Art. 304101



NOVA
Rührpaddel
Art. 304102,



NOVA Abdeckhaube
Art. 302823



NOVA Ersatzschüssel*
Art. 304107
Lieferumfang: 1 Schüssel (zweite Schüssel
ist abgebildet, um die Unterseite zu zeigen)



NOVA Schüsselabdeckung
Art. 301373

Im Serienumfang enthalten:





Teigknetmaschine ALPHA

Unser Universaltalent

Ob nun die Teigmenge für unseren kleinen Elektro-Steinbackofen Mono oder für den etwas größeren Bedarf – mit unserer Alpha liegen Sie richtig. Bereits ab 400 g Mehl ist sie für den Einsatz bereit. Bei 2 kg Mehl können Sie den Teig in der Schüssel gehen lassen und selbst bei 3 kg Mehl knetet die Alpha glatte, geschmeidig lockere Teige. Die als Zubehör erhältliche zweite Schüssel macht sie auch für den größeren Bedarf interessant. Durch das professionelle Spiralknetsystem knetet sie mühelos alle Arten von Teigen – vom weichen Hefeteig bis zum schweren Roggenteig. Dies garantiert der robuste Industriebmotor und der stabile Kettenantrieb der Maschine. Doch die Alpha kann noch mehr: Mit dem als Zubehör erhältlichen Rührwerk wird sie zum Universaltalent und schlägt luftige Sahne und Eischnee sowie cremige Rührteige. Der hochklappbare Knetarm und die abnehmbare Teigschüssel ermöglichen einfache Teigentnahme und leichte Reinigung. Eine bärenstarke Maschine.

Deshalb die Häussler ALPHA

- Hochschwenkbarer Knetarm
- Abnehmbarer Kessel
- Teiggessel und Knetarm drehen sich gleichzeitig
- Übersichtliches Bedienfeld
- Robuster Industriebmotor
- Unverwüster Kettenantrieb
- Solides Metallgehäuse
- Kindersicherung



Komfortable Bedienung

Einfache, komfortable Bedienung mit digitaler Knetzeiteinstellung.



Knetarm abnehmbar

Hierdurch kann der Knetarm besser gereinigt werden. Auch zum Austausch mit dem Rührwerk ist nur ein kurzer Dreh im Handgelenk notwendig.



Abnehmbarer Teigkessel

Der Teigkessel aus Edelstahl ist dank Bajonettverschluss einfach zu demontieren. Somit ist eine unbeschwerte Handhabung gewährleistet.



Durchdachte Details

Mit einem Handgriff kann der Deckel nach oben geschwenkt werden, somit lässt sich der Teig besser vom Knetarm abstreifen. Ein praktischer Kabelhalter befindet sich auf der Rückseite.



Unsere Farben für die Teigknetmaschine ALPHA und die SP-Serie



Weiß

Weinrot

Stahlblau

Anthrazit/
Samtmatt

Edelstahl/
Samtmatt

Teigknetmaschine

ALPHA 2G

Mit zwei Knetgeschwindigkeiten

Speziell für Weizen- und Dinkelteige, Pizza-, Brötchen- und Brezelteige, die eine intensive Teigknetung benötigen, eignet sich die Alpha 2G hervorragend. Ebenfalls knetet sie auch kleberarme Roggenteige sowie schwere Vollkornteige schonend und präzise zu gutem Teig. Die Maschine knetet bis zu 3 kg Mehl (ergibt 5 kg Teig)*. Eine Maschine, die jedem Teiganspruch gerecht wird.

Kneten wie die Profis:

Mit der ersten, langsameren Stufe wird der Teig angeknetet (aufgemischt). Anschließend wird der Teig auf der zweiten Stufe fertig geknetet (ausgeknetet). Knetzeiten finden Sie auf der Seite 127.



Unsere Farben:



Weiß



Weinrot



Stahlblau



Edelstahl/matt



Anthrazit/matt

Die technischen Details der ALPHA 2G im Überblick

Fassungsvermögen bis zu	3 kg Mehl (5 kg Teig)	ALPHA 2G Weiß	3/302993	
Kesselinhalt	8,5 Liter	ALPHA 2G Weinrot	3/302995	
Zeitschaltuhr (Timer)	0 bis 30 Min. einstellbar	ALPHA 2G Stahlblau	3/302996	
Abmessungen B x T x H	28 x 45 x 40 cm	ALPHA 2G Anthrazit	3/302997	
Höhe aufgeklappt	67 cm	ALPHA 2G Edelstahl	3/300885	
Industriemotor	230 V / 0,37 kW	Rührwerk u. Schüsseleinsatz	3/300643	
Gewicht	29 kg	Zusatzteigkessel	3/302358	
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"> Schwenkbares Kopfteil Abnehmbarer Knethaken Abnehmbare Teigschüssel 			

*Hinweis: Die maximale Leistung/Fassungsvermögen ist abhängig von der Festigkeit und der Zusammensetzung der Teige.

Teigknetmaschine ALPHA Zubehör

Passend zur Häussler Teigknetmaschine Alpha haben wir viele nützliche Helfer im Programm.



Zusatz-Teigkessel

Wollen Sie, während die Alpha knetet, schon einen neuen Teig vorbereiten? Oder Sie möchten einen Teig kneten, während der andere gerade ruht? Mit einem Zusatzteigkessel ist das möglich. Gewicht: 2,5 kg Höhe: 17 cm, Ø 28 cm

3/302358



Schüsselabdeckung für Teigkessel

Der Edelstahldeckel mit praktischem Griff verschließt den Kessel. Ideal um Sauerteige, Quell-, Brüh- und Kochstücke anzusetzen. Auch für die Teigruhe bestens geeignet. Teig kann direkt im Kessel ruhen. Gewicht: 0,2 kg, Ø 28 cm

3/300949

Video zum Rührpaddel im Einsatz finden Sie bei uns auf der Homepage beim Produkt.



Rührpaddel

Robustes Edelstahlpaddel für Massen, Cremes, Rührteige, Sandteige, Spätzleteige und zum Ansetzen von Quell- und Brühstücken. Die umlaufende Gummilippe garantiert ein sauberes und homogenes Vermischen der Zutaten. Passend für Alpha und Alpha 2G.

Zutat zum Verrühren	Mindestmenge	Höchstmenge
Rührkuchen	180 g	1 kg
Crememasse	500 g	3 kg
Spätzleteig	500 g	3 kg

3/300631



Rührwerk mit Schüsseleinsatz

Das Rührwerk mit Schüsseleinsatz (Übersetzungsgetriebe) ermöglicht Ihnen das Schlagen luftigster Sahne, Eischnees und cremigster Rührteige. Aus Edelstahl.

Zutat zum Aufschlagen	Mindestmenge	Höchstmenge
Eiweiß	5 Stück	20 Stück
Ganze Eier	4 Stück	16 Stück
Butter	150 g	1000 g

3/300643



Abdeckhaube

Schützt vor Staub, Schmutz und Kratzern. Aus abwaschbarem, robustem Material. Das Gewebe ist lebensmittelecht und extrem langlebig. Die Haube ist aus warmem, elfenbeinfarbigem Material, Nähte und Markenaufdruck in dunkelgrün. (Ohne Gerät und Auszug)

1/302653



Schwerlastauszug für Küchenschrank

So hat die Alpha den perfekten Platz in Ihrem Küchenschrank. Sie gewinnen freie Arbeitsfläche in der Küche. Komplett aus Edelstahl. (Ohne Gerät)

Für 40 cm-Schrank Innen-
schrankbreite 36,2 bis 36,8 cm

2/200505

Für 50 cm-Schrank Innen-
schrankbreite 46,2 bis 46,8 cm

2/200506



Tischroller

Damit werden Alpha, Alpha 2G oder Nudelmaschine PN 100 mobil. Einfach an gewünschte Position rollen. Das Gerät steht dann fest auf robusten Gummifüßen. Aus Edelstahl. (Ohne Gerät), Maße: 22 x 44,5 x 5 cm

2/301443



Teigthermometer

Perfekte Teige durch exakte Temperaturbestimmung. Ein Teigthermometer gehört in jede ambitionierte Backstube. Breiter Messbereich von -40° C bis +200° C. Maße: 20 x 2,3 x 2,3 cm

2/303568

Haftfett UNIMOLYGL 82

Hochleistungs-Ketten- und Gleitlagerfett. Wasserbeständig und oxidationsstabil. Zum Schmieren der Antriebsketten und Zahnräder. Inhalt: 70 g.



2/302603

Lebensmittelechtes Fett

Für alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Sehr hohe Alterungs- und Oxidationsstabilität. Inhalt: 95 g.



2/201007



Untergestell mit Rädern

Mit Feststeller ausgestattet ist das Untergestell mobil und im Stand gesichert. Gewicht: 12 kg. Erhältlich in weiß oder in Edelstahl. Maße: 30 x 50 x 67 cm.

Untergestell Edelstahl

3/301442

Untergestell Weiß beschichtet

3/301452

Teigknetmaschinen Zubehör

Hier finden Sie Zubehör, passend für die Teigknetmaschinen der SP-Serie.



Zusatz-Teigkessel für SP-Serie

Mit Bajonettverschluss aus Edelstahl.

Gerät	Ø / Höhe	Gewicht	Art.-Nr.
SP 10	30 cm / 21 cm	4,5 kg	3/300041
SP 15	34 cm / 22 cm	5 kg	3/300045
SP 20	38 cm / 25 cm	6,8 kg	3/300042
SP 30	42 cm / 27 cm	8,0 kg	3/300043
SP 40	47 cm / 27 cm	10,5 kg	3/300044



Schüsselabdeckung für Teigkessel

Der Edelstahldeckel mit praktischem Griff verschließt den Kessel. Ideal um Sauerteige, Quell-, Brüh- und Kochstücke anzusetzen. Auch für die Teigruhe bestens geeignet. Teig kann direkt im Kessel ruhen.

Gerät	Ø	Gewicht	Art.-Nr.
SP 10	30 cm	0,3 kg	3/300954
SP 15	34 cm	0,3 kg	3/300955
SP 20	38 cm	0,4 kg	3/300956



Abdeckhauben für SP-Serie

Schützt Ihre Maschine vor Staub, Schmutz und Kratzern. Aus abwaschbarem, robustem Material. Das Gewebe ist lebensmittelecht und extrem langlebig. Die Hauben sind aus hellgrauem Material, mit Häussler Logo-Fahne.

Abdeckhaube für SP 10/SP 15	3/302654
Abdeckhaube für SP 20	3/302655
Abdeckhaube für SP 30	3/302656

Haftfett UNIMOLYGL 82

Hochleistungs-Ketten- und Gleitlagerfett. Wasserbeständig und oxidationsstabil. Zum Schmieren der Antriebsketten und Zahnräder. Inhalt: 70 g.



2/302603

Lebensmittelechtes Fett

Für alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Sehr hohe Alterungs- und Oxidationsstabilität. Inhalt: 95 g.



2/201007