

**IT** Macchina ideale per impasti pizza, pane, grissini, focacce, piade e tutti i lievitati. Berta utilizza l'innovativo sistema di utensile a gancio che riproducendo il movimento della lavorazione a mano non altera la temperatura dell'impasto migliorandone l'ossigenazione e la digeribilità. I tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati rispetto ad una tradizionale impastatrice a braccia tuffanti, forcella o a spirale. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.  
Optional: 2° velocità solo su modelli trifase, timer meccanico e ruote.




**EN** The ideal machine for pizza, bread, breadsticks, focaccia, piade and all leavened products. Berta uses the innovative hook tool system that reproduces the movement of the hand working without altering the temperature of the dough, improving its oxygenation and digestibility. The working time of the dough is halved compared to a traditional kneading machine with double arm, fork or spiral. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, tool and grilled lid in stainless steel AISI 304. Optional: 2nd speed only on three-phase models, mechanical timer and wheels.

**FR** La machine idéale pour la pizza, le pain, les gressins, la focaccia, la piade et tous les produits levés. Berta utilise le système innovant d'outils à crochet qui reproduit le mouvement de la main en travaillant sans altérer la température de la pâte, améliorant ainsi son oxygénation et sa digestibilité. Le temps de travail de la pâte est réduite de moitié par rapport à une pétrisseuse traditionnelle avec bras plongeants, fourchette ou spirale. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, outil et couvercle à grille en acier inox AISI 304.  
En option: 2ème vitesse uniquement sur les modèles triphasés, minuterie mécanique et roues.

**DE** 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. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Behälter, Werkzeug und Deckel aus Edelstahl AISI 304. Optional: Zweite Geschwindigkeit nur bei Drehstrommodellen, mechanische Zeitschaltuhr und Rädern.

**ES** Máquina ideal para pizza, pan, palitos de pan, focaccia, piade y todos los productos con levadura. Berta utiliza el innovador sistema de herramientas de gancho que reproduce el movimiento de la mano trabajando sin alterar la temperatura de la masa, mejorando su oxigenación y digestibilidad. El tiempo de trabajo de la masa se reduce a la mitad en comparación con una amasadora tradicional con brazos, horquilla o espiral. Estructura recubierta de pintura antiarañazos - bol, útil y tapa en acero inoxidable AISI 304. Opcional: 2ª velocidad sólo en modelos trifásicos, temporizador mecánico y ruedas.

**RU** Идеальная машина для приготовления пиццы, хлеба, палочек, фокаччи, пиады и всех квашенных продуктов. Berta использует инновационную систему крюковых инструментов, которая воспроизводит движение ручной работы без изменения температуры теста, улучшая его оксигенацию и усваиваемость. Время работы тестовой массы сокращается вдвое по сравнению с традиционной машиной для замешивания теста с погружными рычагами, вилкой или спиралью. Конструкция покрыта антицарапанной краской - бак, инструмент и крышка из нержавеющей стали AISI 304. Опционально: 2-я скорость только для трехфазных моделей, механический таймер и колеса.

	<b>BERTA25</b>	<b>BERTA35</b>
	0,9 kW ( 1 PH) - 0,75 kW (3 PH) 0,75/01,1 kW 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	400V/3N/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	25 Kg	35 Kg
	400 x 260 - 32 L	450 x 260 - 42 L
	28 rpm 28 - 56 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	28 rpm 28 - 56 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)
	470 x 625 x 795(h) mm	520 x 675 x 795(h) mm
		
	60 Kg	64 Kg
	71 Kg	77 Kg
	550 x 850 x 1060(h) mm	
	0,0495 m³	
		
	<b>1450 €</b>	<b>1620 €</b>
	<b>1490 €</b>	<b>1660 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + <b>50 €</b>	
	Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + <b>150 €</b>	
	<b>Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс</b>	
	<b>58 €</b>	
	<b>Timer meccanico - Mechanical timer - Minuterie mécanique Mechanischer Timer - Temporizador mecánico - Механический таймер</b>	
	<b>50 €</b>	