



septembre 2019

**H'AUSSLER**

## **ALPHA** Machine de pétrissage



**H'AUSSLER**

**Pétrir comme  
un vrai  
boulangier**

Votre distributeur:

**Stroomop**

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

[stroomop.be](http://stroomop.be) | [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

**H'AUSSLER**  

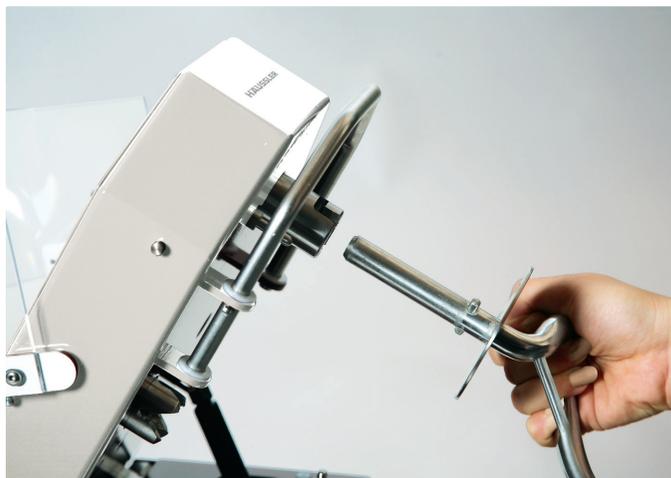


## Qu'est-ce qui fait qu'une pâte est une bonne pâte ?

Une bonne pâte est riche en oxygène, aérée, lisse et en même temps flexible. Le gluten de la farine doit être suffisamment décomposé pour que la pâte devienne une masse homogène. Bien sûr, vous pouvez aussi pétrir la pâte à la main. Mais parce que l'absorption d'oxygène est si importante, cela peut prendre de 30 à 40 minutes. Cette machine obtient le même résultat en seulement 12 minutes. Raison suffisante !

## Système à spirale centrale

Avec ce système, le crochet à pâte et la bouilloire à pâte fonctionnent en même temps. Mais ils tournent à des vitesses différentes de sorte qu'il y a un léger décalage et que le crochet de pâte se retrouve dans la pâte à des endroits différents. De cette façon, chaque zone de la pâte est malaxée, de haut en bas, de l'arrière vers l'avant, mieux que ce qui est possible à la main. Parce que le crochet à pâte pompe constamment dans la pâte, une grande quantité d'oxygène est traitée dans la pâte. Le résultat est une pâte avec une belle élasticité et une tension superficielle parfaite.



## Intéressant à savoir:

- > Bras de pétrissage pliable
- > Bol à pâte amovible
- > Utilisation simple
- > Moteurs industriels robustes
- > Faible consommation d'électricité
- > Minuterie pour régler le temps de pétrissage correct
- > Capacité de 5 kg de pâte
- > La pâte peut lever dans un bol de pâte
- > Nettoyage facile
- > Manipule même de petites quantités (jusqu'à 10% de la capacité maximale)
- > D'autres accessoires sont également possibles (assortiment de batteurs ou spatule à beurre pour les préparations sucrées)



## Alpha 1G

- > Une vitesse de pétrissage
- > Usage domestique
- > Utilisation simple
- > Idéal pour toutes les pâtes de blé, d'épeautre et de seigle

## Alpha 2G

- > 2 vitesses de pétrissage
- > Pétrissage intensif
- > Usage domestique
- > Utilisation simple
- > Idéal pour la pâte de blé et d'épeautre, la pizza, les pistolets et la pâte à bretzel

## Combinaison conseillée:



Machine de pétrissage  
ALPHA

+



Four à briques électrique  
MONO