

Berta®

BERTA L'IMPASTATRICE Facile, veloce ed esperta!

“BERTA” È LA RIVOLUZIONARIA IMPASTATRICE BREVETTATA DA FIMAR

“BERTA” è l'unica impastatrice che:

- **DIMEZZA** i tempi di lavorazione dell'impasto rispetto ad una tradizionale impastatrice a forcella, spirale o a braccia tuffanti;
- **MANTIENE LA TEMPERATURA DELL'IMPASTO INALTERATA** sfruttando l'innovativo utensile a gancio che riproduce il movimento delle mani;
- **E' FACILMENTE LAVABILE** grazie al sistema di pulizia a braccio smontabile;

Struttura rivestita con vernice antigraffio: vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

“BERTA” è disponibile nelle versioni da 7-15-25 e 35 Kg.

L'impastatrice BERTA brevettata da Fimar è un macchinario **MADE IN ITALY!**



GUARDA I VIDEO DI BERTA



<https://www.youtube.com/watch?v=blsLJxu4aac>

<https://www.youtube.com/watch?v=D1RVpY96EmY&t=29s>



FIMAR SPA – via Del Tesoro, 397 – 47826 Villa Verucchio – Rimini - Italia



Come funziona la nuova impastatrice “BERTA”?

“BERTA” è l’impastatrice progettata da Fimar dotata di un gancio innovativo. Il sistema studiato e progettato dal nostro staff di ingegneri e tecnici prevede la rotazione della sola vasca, mentre l’utensile rimane fermo.

E’ una macchina semplice e rivoluzionaria al tempo stesso, dotata di una struttura solida ed affidabile; il suo particolare utensile prevede un movimento di “schiacciamento” dell’impasto che imita il palmo della mano.

Proprio come la lavorazione fatta “a mano” questo movimento **non altera la temperatura dell’impasto**, rendendolo omogeneo ed in alcune lavorazioni, pronto all’ uso. Il movimento accompagnatorio non crea attrito e quindi non scalda la massa, di conseguenza i grassi presenti nell’impasto come ad esempio olio o strutto, non si scaldano e fanno partire il processo di lievitazione. **Basta pesare e preparare tutti gli ingredienti, inserirli nella vasca contemporaneamente e risparmiare tempo di lavorazione, riuscendo così a pianificare il lavoro in cucina.**

- Il particolare utensile è completamente smontabile, permettendo una facile uscita dell’impasto ed una perfetta pulizia.

“BERTA” permette un lavaggio facile, veloce ed accurato?

Assolutamente sì! “BERTA” è completamente lavabile.

L’utensile dell’impastatrice “BERTA” è completamente smontabile.

In pochi secondi e senza utilizzare alcun strumento, possiamo sganciare l’utensile e lavarlo in lavastoviglie, permettendo così una pulizia approfondita anche della vasca.

Grazie a questa caratteristica unica nel suo genere, **è possibile la preparazione anche di impasti per celiaci in totale sicurezza.**

La possibilità di togliere completamente l’utensile **rende possibile una prima puntatura in vasca, riducendo e semplificando i tempi di lavorazione.**

Come devo utilizzare Berta?

Per sfruttare al meglio tutte le funzionalità di questa innovativa impastatrice brevettata da Fimar, **è necessario pesare e inserire contemporaneamente tutti gli ingredienti nella vasca in modo da creare fin da subito una massa omogenea e liscia.**

Se necessario **si può “aggiustare” l’impasto aggiungendo in lavorazione ulteriori solidi**, è invece sconsigliato l’aggiunta di liquidi data la particolare conformazione dell’utensile. In questo modo è possibile preparare velocemente anche lavorazioni più complesse e molto più rapidamente di una normale impastatrice.



Per quali impasti è consigliata “BERTA”?

“BERTA ” è consigliata per tutti gli impasti che necessitano di una lievitazione come ad esempio: **pane, pizza, pizza in teglia, pizza in tegame, grissini, spianate, pane arabo, piada, cracker e quanto altro.** L’impastatrice nasce per tutti quegli impasti che non hanno necessità di incordatura. La macchina infatti non stimola il glutine in una maniera tale da costruire la maglia glutinica; **la particolare rotazione della vasca e la conformità dell’utensile permettono di amalgamare dolcemente la massa grassa, quindi tutti quegli impasti ricchi di olio o strutto** ad esempio. Più la massa è grassa e più il grasso viene assorbito dalla stessa senza “trasudare” ma penetrando all’interno dell’impasto.



Per quale attività ristorativa è consigliata “BERTA”?

L’impastatrice “BERTA” è consigliata per tutte quelle attività di ristorazione legate alla panificazione. **Pizzerie, panetterie, piadinerie** ma anche ristoranti che vogliono fornire un prodotto sempre fresco e ricercato.

Posso sostituire l’impastatrice a spirale con l’impastatrice “BERTA”?

Su alcune lavorazioni, ancora una volta la nostra risposta è positiva! “BERTA” è la migliore scelta per **tutti quegli impasti a bassa idratazione come ad esempio pizza, pane, grissini, cracker, taralli o rinfreschi di pasta madre. E’ particolarmente indicata per piadinerie, panifici e pizzerie.** Per tutte le esigenze di impasti ad alta idratazione vi ricordiamo la nostra gamma completa di impastatrici a spirale targate Fimar.



Posso sostituire una planetaria con l'impastatrice "BERTA"?

L'impastatrice planetaria continua ad essere indicata per tutte quelle masse montate, morbide o semi morbide, l'impastatrice BERTA è invece indicata per impasti duri o semi duri. Fimar è in grado di soddisfare tutte le esigenze, scarica il nostro catalogo o richiedi maggiori informazioni.

Posso utilizzare BERTA anche per la creazione di impasti all'uovo?

Per quanto riguarda la preparazione di pasta all'uovo della tradizionale pasta italiana, certamente sì.

Posso utilizzare qualsiasi tipo di farina?

E' possibile utilizzare l'impastatrice "BERTA" con qualsiasi tipo di farina: integrale, semi-integrale, semola, di riso e quanto altro.

L'utilizzo di farine di diverso tipo non cambia la consistenza della massa in quanto il movimento di schiacciamento avviene attraverso l'attrito che si crea fra l'impasto e la vasca.



In quali misure è disponibile l'impastatrice "BERTA"?

Fimar offre un'ampia gamma di dimensioni della vasca da 7-15-25 e 35 Kg.

Una vasca da 7 Kg ha una capacità di circa 10 L ed una capacità minima e massima di 1.2 /3.5 kg di farina circa; una vasca da 15 Kg ha una capacità di circa 20 L ed una capacità minima e massima di impasto di 2 / 7.5 kg farina circa; una vasca da 25 kg ha una capacità di circa 32 L ed una capacità minima e massima di impasto di 3.5 / 12.5 kg di farina circa; una vasca da 35 kg ha una capacità di circa 42 L ed una capacità minima e massima di impasto di 5 / 18 kg di farina circa.

	BERTA7	BERTA15	BERTA25	BERTA35
	0,25 kW (1 PH) 0,22/0,15 kW 2 nd speed (3 PH)	0,55 kW (1 PH) 0,37 kW (3 PH) 0,55/0,37 kW 2 nd speed (optional)	0,9 kW (1 PH) - 0,75 kW (3 PH) 0,75/1,1 kW 2 nd speed (optional)	
	400V/3N/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	7 Kg	15 Kg	25 Kg	35 Kg
	260 x 200 - 10 L	360 x 210 - 20 L	400 x 260 - 32 L	450 x 260 - 42 L
	46 rpm - 46-92 rpm 2 nd speed	35 rpm - 35-70 rpm 2 nd speed (optional)	28 rpm - 28-56 rpm 2 nd speed (optional)	
	315 x 480 x 690(h) mm	410 x 580 x 745(h) mm	470 x 625 x 795(h) mm	520 x 675 x 795(h) mm
	35 Kg	46 Kg	60 Kg	64 Kg

Posso avere "BERTA" sia con voltaggio in monofase e trifase?

Tutti i modelli di BERTA prevedono la possibilità di lavorare sia con monofase che trifase.

Quali sono gli optional a disposizione?

Per tutti i modelli è possibile avere uno speciale voltaggio, ruote ed un timer meccanico. La versione BERTA 7 sul modello trifase ha la seconda potenza già inclusa nel prezzo, per gli altri modelli è prevista come optional aggiuntivo.



FIMAR SPA – via Del Tesoro, 397 – 47826 Villa Verucchio – Rimini - Italia

RICAPITOLANDO: I 10 PUNTI PER CUI SCEGLIERE LE NUOVE IMPASTATRICI “BERTA” BREVETTATE DA FIMAR!

1. Velocità di impasto e di finitura dello stesso – **RISPARMIO DI TEMPO E DENARO – POSSIBILITA' DI PIANIFICAZIONE DEL LAVORO – MIGLIOR RISULTATO FINALE.**
2. Dopo aver pesato ed inserito gli ingredienti contemporaneamente nella vasca possiamo eseguire altre preparazioni – **VELOCITA' DI REALIZZAZIONE DEL LAVORO E PIANIFICAZIONE DELLO STESSO**
3. Facilità di estrazione dell'impasto grazie al braccio completamente removibile – **FACILITA' DI UTILIZZO**
4. Facilità di pulitura – **IGIENE ACCURATA E POSSIBILITA' DI LAVORARE ANCHE IMPASTI GLUTEN FREE**
5. Impasti non snervati ma freschi e ben stimolati – **POSSIBILITA' DI EVITARE LA PUNTATURA**
6. Facilità nel rendere un impasto da morbido a duro – **POSSIBILITA' DI LAVORARE FARINE DI TUTTI I TIPI SENZA NESSUNA DIFFICOLTA'**
7. Possibilità di lasciare gli impasti in vasca anche togliendo il braccio – **LIEVITAZIONE IN VASCA – RISPARMIO NON SOLO DI TEMPO MA ANCHE DI SPAZIO**
8. Lavora impasti abbondanti senza versamenti esterni – **PULIZIA DI LAVORO**
9. Perfetta per impasti particolarmente duri e grassi – **CONSISTENZA DELL'IMPASTO INALTERATO IDEALE PER PIZZA, PANE, GRISSINI, PIADA E CRACKER**
10. Made in Italy – **PRODOTTO ITALIANO, BREVETTATO DA UN'AZIENDA STABILE E SOLIDA SUL MERCATO INTERNAZIONALE DA OLTRE 40 ANNI!**

fimar
group

