



## 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 Industriemotor 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
- Teigkessel und Knetarm drehen sich gleichzeitig
- Übersichtliches Bedienfeld
- Robuster Industriemotor
- Unverwüstlicher 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

### Mit einer Knetgeschwindigkeit

Die bewährte Haushaltsknetmaschine Alpha ist für den täglichen Einsatz gerüstet. Einfach zu bedienen, komfortable Bauweise und modernste Technik sind die Zutaten aus dem Hause Häussler. Die Maschine knetet bis zu 3 kg Mehl (ergibt 5 kg Teig)\*. Mit Ihrer konstanten Knetgeschwindigkeit eignet sie sich hervorragend für alle Weizen- und Dinkelmischteige sowie für Roggen- und Vollkornteige. Sie ist das Basismodell für den gehobenen Backanspruch. Knetzeiten finden Sie auf Seite 129.



### Unsere Farben:



Weiß



Weinrot



Stahlblau



Edelstahl/matt



Anthrazit/matt

### Die technischen Details der ALPHA im Überblick

|                       |                                                                                                                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mehlmenge             | 300 g – 3 kg                                                                                                                            |
| Teigmenge             | kleiner TA 160: 0,5 – 2,25 kg Teig*<br>größer TA 160: 0,5 – 5 kg Teig*                                                                  |
| Kesselinhalt          | 8,5 Liter                                                                                                                               |
| Zeitschaltuhr (Timer) | 0 bis 30 Min. einstellbar                                                                                                               |
| Abmessungen B x T x H | 28 x 45 x 40 cm                                                                                                                         |
| Höhe aufgeklappt      | 67 cm                                                                                                                                   |
| Industriemotor        | 230 V / 0,37 kW                                                                                                                         |
| Gewicht               | 29 kg                                                                                                                                   |
| Serienmäßig           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Schwenkbares Kopfteil</li> <li>Abnehmbarer Knethaken</li> <li>Abnehmbare Teigschüssel</li> </ul> |

|                              |          |           |
|------------------------------|----------|-----------|
| ALPHA Weiß                   | 3/300047 | € 1.890,- |
| ALPHA Weinrot                | 3/300064 | € 1.890,- |
| ALPHA Stahlblau              | 3/300065 | € 1.890,- |
| ALPHA Anthrazit              | 3/300052 | € 1.890,- |
| ALPHA Edelstahl              | 3/300051 | € 2.060,- |
| Rührwerk und Schüsseleinsatz | 3/300643 | € 198,-   |
| Zusatzteigkessel             | 3/302358 | € 205,-   |

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

# 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 129.



### Unsere Farben:



Weiß



Weinrot



Stahlblau



Edelstahl/matt



Anthrazit/matt

### Die technischen Details der ALPHA 2G im Überblick

|                       |                                                                                                                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mehlmenge             | 300 g – 3 kg                                                                                                                            |
| Teigmenge             | kleiner TA 160: 0,5 – 2,25 kg Teig*<br>größer TA 160: 0,5 – 5 kg Teig*                                                                  |
| Kesselinhalt          | 8,5 Liter                                                                                                                               |
| Zeitschaltuhr (Timer) | 0 bis 30 Min. einstellbar                                                                                                               |
| Abmessungen B x T x H | 28 x 45 x 40 cm                                                                                                                         |
| Höhe aufgeklappt      | 67 cm                                                                                                                                   |
| Industriemotor        | 230 V / 0,37 kW                                                                                                                         |
| Gewicht               | 29 kg                                                                                                                                   |
| Serienmäßig           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Schwenkbares Kopfteil</li> <li>Abnehmbarer Knethaken</li> <li>Abnehmbare Teigschüssel</li> </ul> |

|                              |          |           |
|------------------------------|----------|-----------|
| ALPHA 2G Weiß                | 3/302993 | € 2.190,- |
| ALPHA 2G Weinrot             | 3/302995 | € 2.190,- |
| ALPHA 2G Stahlblau           | 3/302996 | € 2.190,- |
| ALPHA 2G Anthrazit           | 3/302997 | € 2.190,- |
| ALPHA 2G Edelstahl           | 3/300885 | € 2.340,- |
| Rührwerk und Schüsseleinsatz | 3/300643 | € 198,-   |
| Zusatzteigkessel             | 3/302358 | € 205,-   |

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



## ALPHA 1G mit Rührpaddel PAKET 1

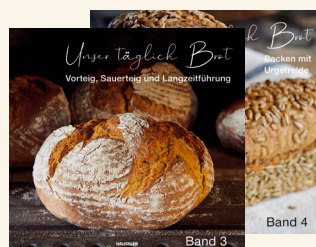
Das ALPHA 1G Starterpaket 1 mit Rührpaddel und zwei Häussler Backbüchern. Das Set besteht aus folgenden Teilen:

- Teigknetmaschine ALPHA 1G  
(Farbe nach Wahl, Knethaken ist enthalten)
- ALPHA Rührpaddel
- Bücher „Unser täglich Brot, Band 3 + 4“



**PAKET**  
ZUM  
LOSLEGEN

|                              |          |           |
|------------------------------|----------|-----------|
| Paket mit ALPHA 1G Weiß      | 3/304182 | € 2.070,- |
| Paket mit ALPHA 1G Weinrot   | 3/304183 | € 2.070,- |
| Paket mit ALPHA 1G Stahlblau | 3/304184 | € 2.070,- |
| Paket mit ALPHA 1G Anthrazit | 3/304185 | € 2.070,- |
| Paket mit ALPHA 1G Edelstahl | 3/304186 | € 2.240,- |



## ALPHA 1G mit Rührpaddel PAKET 2 + viel Zubehör

Die ALPHA 1G mit Rührpaddel und reichhaltigem Zubehör. Das Set besteht aus folgenden Teilen:

- Teigknetmaschine ALPHA 1G  
(Farbe nach Wahl, Knethaken ist enthalten)
- ALPHA Rührpaddel
- ALPHA Abdeckhaube
- ALPHA Schüsselabdeckung
- Buch-Set „Unser täglich Brot, 1–4“



**PAKET**  
ZUM  
LOSLEGEN

|                              |          |           |
|------------------------------|----------|-----------|
| Paket mit ALPHA 1G Weiß      | 3/304192 | € 2.190,- |
| Paket mit ALPHA 1G Weinrot   | 3/304193 | € 2.190,- |
| Paket mit ALPHA 1G Stahlblau | 3/304194 | € 2.190,- |
| Paket mit ALPHA 1G Anthrazit | 3/304195 | € 2.190,- |
| Paket mit ALPHA 1G Edelstahl | 3/304196 | € 2.360,- |



## ALPHA 2G mit Rührpaddel + Rührwerk

### PAKET 1

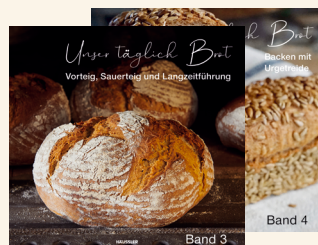
Die ALPHA 2G zusätzlich mit Rührpaddel und Rührwerk ist das ideale Starterpaket für die 2-Gang-Maschine. Das Set besteht aus folgenden Teilen:

- Teigknetmaschine ALPHA 2G (Farbe nach Wahl, Knethaken ist enthalten)
- ALPHA Rührwerk mit Einsatz
- ALPHA Rührpaddel
- Bücher „Unser täglich Brot, Band 3 + 4“



**PAKET**  
ZUM  
LOSLEGEN

|                              |          |           |
|------------------------------|----------|-----------|
| Paket mit ALPHA 2G Weiß      | 3/304187 | € 2.570,- |
| Paket mit ALPHA 2G Weinrot   | 3/304188 | € 2.570,- |
| Paket mit ALPHA 2G Stahlblau | 3/304189 | € 2.570,- |
| Paket mit ALPHA 2G Anthrazit | 3/304190 | € 2.570,- |
| Paket mit ALPHA 2G Edelstahl | 3/304191 | € 2.720,- |



## ALPHA 2G mit allen Werkzeugen + viel Zubehör

### PAKET 2

In diesem Paket kommt die ALPHA 2G mit allem Drum und Dran. Die drei Werkzeuge sind enthalten, dazu die Schüsselabdeckung, die Abdeckhaube sowie das neue Schuber-Set „Unser täglich Brot, 1–4“.

- Teigknetmaschine ALPHA 2G (Farbe nach Wahl, Knethaken ist enthalten)
- ALPHA Rührwerk mit Einsatz
- ALPHA Rührpaddel
- ALPHA Abdeckhaube
- ALPHA Schüsselabdeckung
- Buch-Set „Unser täglich Brot, 1–4“

|                              |          |           |
|------------------------------|----------|-----------|
| Paket mit ALPHA 2G Weiß      | 3/304197 | € 2.650,- |
| Paket mit ALPHA 2G Weinrot   | 3/304198 | € 2.650,- |
| Paket mit ALPHA 2G Stahlblau | 3/304199 | € 2.650,- |
| Paket mit ALPHA 2G Anthrazit | 3/304200 | € 2.650,- |
| Paket mit ALPHA 2G Edelstahl | 3/304201 | € 2.800,- |



**PAKET**  
ZUM  
LOSLEGEN





## 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

€ 205,-



### 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

€ 42,-



### 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

€ 170,-



### 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        | 1.000 g     |

3/300643

€ 198,-



### 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

€ 67,-



### 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 | € 345,- |
| Für 50 cm-Schrank Innen-schrankbreite 46,2 bis 46,8 cm | 2/200506 | € 359,- |



### 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

€ 350,-



### 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

€ 32,90

### Haftfett UNIMOLY GL 82

Hochleistungs-Ketten- und Gleitlagerfett. Wasserbeständig und oxidationsstabil. Zum Schmieren der Antriebsketten und Zahnräder. Inhalt: 70 g. (1 kg = € 170,-)

2/302603

€ 11,90



### Lebensmittelechtes Fett

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

(1 kg = € 125,26)

2/201007

€ 11,90



### 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 | € 480,- |
| Untergestell Weiß beschichtet | 3/301452 | € 380,- |