

H'AUSSLER

NOVA

Die Profi-Knetmaschine
im Kompaktformat







NOVA

Kneten, Schlagen und Rühren
auf einem neuen Niveau



Liebe Back- und Kochfreunde, Selbermacher, Genießer und Küchenhelden,

mit der NOVA präsentieren wir eine von Häussler entwickelte Knet-, Schlag- und Rührmaschine im kompakten Format. In dieser Maschine stecken unsere gesamten Erfahrungen aus vielen Dekaden der Teigknetung und Rührmassenzubereitung. In jahrelanger Detailarbeit von unseren Technikern und Bäckermeistern im Backdorf Heiligkreuztal entwickelt, wird die NOVA hier in unserer Manufaktur in sorgfältiger Handarbeit produziert. Made in Heiligkreuztal.

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

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! Teigschüssel und Kneithaken drehen sich gleichzeitig und garantieren somit beste Knetergebnisse. In dieser Klasse sind dies echte Alleinstellungsmerkmale und unterscheiden die NOVA von gängigen Küchenmaschinen.

Mit ihrem Schüsselvolumen 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.

Ihre Familie Häußler

und das engagierte Backdorf-Team

NOVA

Highlights



Gehäuse

Stabilität und Design standen im Vordergrund bei der Gehäuseentwicklung. Die NOVA ist als robuste und langlebige Maschine konzipiert, weshalb sie über ein **massives Metallgehäuse** aus Alu-Druckguss verfügt. In der Gusstechnik lässt sich ein modernes Produktdesign optimal umsetzen. Trotz ihrer kompakten Maße bringt es die NOVA auf 18 kg und verfügt dadurch über die hervorragende Standfestigkeit, die sie zum Kneten benötigt. Dennoch ist sie handlich, gut zu greifen und flexibel einsetzbar.



NOVA-Motor im Vergleich zu meist üblichen Motoren in Küchenmaschinen

Motor

Auf die inneren Werte kommt es an. In unsere Geräte bauen wir schon immer große und starke Industrienmotoren ein, denn zum Kneten braucht es schiere Kraft – ohne Kompromisse. Die NOVA ist mit einem **Permanentmagnetmotor** der neuesten Generation ausgestattet. Dieser fasziniert durch seine hohe Effizienz und ein bereits bei niedrigen Drehzahlen hohes Drehmoment. Kraft von unten heraus. Zugleich beherrscht der Motor auch hohe Drehzahlen und liefert optimale Ergebnisse beim Schlagen und Rühren.



Steuerung

Der Motor bietet einen breit nutzbaren Leistungsbereich, der weit über die üblichen 1- oder 2-Gang-Knetter hinaus geht. Die NOVA stellt sieben Drehzahlstufen zur Verfügung – ein Novum bei Knetmaschinen. Deshalb hat die Maschine eine komplett neu entwickelte digitale Steuerung erhalten. Über ein **modernes Touch-Display**, das auch mit verschmutzten Teigfingern gut bedienbar bleibt, lässt sich die Maschine optimal steuern. Darüber hinaus können wiederkehrende Knetvorgänge individuell in der Rezeptverwaltung gespeichert werden.



Antrieb

Die Kraft des Motors soll optimal am Kneithaken ankommen. Der Antrieb muss sowohl kraftvolle Aufgaben übernehmen, als auch hohe Drehzahlen bewältigen. Aus diesen Gründen ist in der NOVA ein **Hochleistungs-riemenantrieb** verbaut, der für beide Aufgaben prädestiniert ist und auf eine lange Lebensdauer ausgelegt ist. Dieser glänzt nicht nur durch direkte – und möglichst verlustfreie – Kraftübertragung, sondern auch durch angenehm leisen Betrieb. Zudem ist der Riemenantrieb sehr wartungsarm.

Werkzeuge

Ganz große Sorgfalt haben wir auf die Entwicklung der Werkzeuge gelegt, da diese unmittelbar das Lebensmittel formen und bearbeiten. Die NOVA soll funktional und klar aufgestellt sein – auf gar keinen Fall mit fragwürdigen Funktionen überfrachtet sein. Deshalb verfügt sie zwar über wenige, dafür aber **perfekte Werkzeuge**. Beim Knethaken, Rührpaddel und Schneeebesen wurde bis ins kleinste Detail gefeilt. Jeder Winkel, jede Stärke und jeder Radius ist fein austariert. Darin steckt der gesammelte Erfahrungsschatz unserer Bäckermeister.



Sensoren

Die NOVA verfügt über **kontaktlose Sensoren** – was ein ausgewiesenes Profimerkmal ist. Ganz zuverlässig erkennt sie, ob die Teigschüssel aufgesetzt ist, die Abdeckung richtig sitzt oder der Maschinenkopf geöffnet ist. Dies sorgt für eine hohe Anwendersicherheit. Die Hände und Bauteile sind geschützt. Die Maschine legt nicht los, wenn nicht alles in richtiger Position und betriebsbereit ist. Bei jeder Neuerung stellen wir uns erst folgende Fragen: Sind diese sinnvoll? Bringen sie einen spürbaren Mehrwert? In diesem Fall: Mit Sicherheit ja!



Design

Ein erklärtes Entwicklungsziel war es, eine schöne und harmonische Maschine zu bauen. Zusammen mit einem preisgekrönten Designstudio haben wir ein **modernes Produktdesign** umgesetzt. Die NOVA soll sich in alle Umgebungen selbstverständlich, wohltuend und zeitlos einfügen. Vom urigen Landhaus bis hin zur modernen Hightech-Küche: Die NOVA ist ein Blickfang und macht überall eine hervorragende Figur. Übrigens auch in professionellen Backstuben, Gastroküchen und Kantinen. Die NOVA ist chic, modern und einfach zu bedienen.



Made in Heiligkreuztal

Die NOVA wurde von unserem Technik-Team hier im schwäbischen Heiligkreuztal entwickelt und gemeinsam mit unseren Bäckermeistern getestet, optimiert und verfeinert. In Heiligkreuztal wird die Maschine schließlich auch produziert. Dazu haben wir eigens eine neue Produktionslinie eingerichtet, die nach neuesten Erkenntnissen und mit einem besonderem Augenmerk auf die Ergonomie ausgeführt wurde. Die NOVA ist „Made in Heiligkreuztal“. **Fertigung in Deutschland** gewährleistet Qualität, sichert Arbeitsplätze und stärkt den Standort.





Silber



Anthrazit



Champagne



Kneten

Das Ziel: Perfekte Teige

Reich an Sauerstoff, luftig-locker in der Konsistenz, glatt an der Oberfläche und flexibel in der Spannung – so erkennen Sie guten Teig. Der Kleber im Mehl muss gut ausgeknetet sein, damit sich ein stabiles Gerüst bilden kann. Durch das Kneten verbinden sich die Eiweiße zu Strängen und bilden das sogenannte Klebnetz. Beim Spiralknetter sind dafür zwei Hauptakteure verantwortlich: Schüssel und Knethaken. Deren Drehzahl, Drehrichtung und Durchmesser sind die wichtigsten Faktoren für die Knetarbeit. Entscheidend ist die Ausführung des Knethakens. Die Windung, die Steigung, der Drahtdurchmesser und die Position in der Schüssel beeinflussen das Knetergebnis.

Wertvolle Erfahrung aus Bäckerhand

Teige und Knetvorgänge lassen sich technisch aber kaum simulieren. Deshalb ist die handwerkliche Erfahrung unserer Bäckermeister so wichtig. Diese haben in zahllosen Versuchsreihen mit der NOVA Teige über Teige geknetet. Alle möglichen Steigungen am Knet-

haken wurden ausprobiert – beispielsweise degressiv steigend mit einem Übergang zu progressiv – oder linear auf degressiv. Diese Versuche haben die ideale Formgebung gut herausgeschält. Das Ergebnis: Ein Knethaken, der durch die Bank mit hervorragenden Ergebnissen begeistert und für eine effektive und vor allem schonende Aufarbeitung des Teiges sorgt. Die Teigerwärmung bleibt dabei erstaunlich gering. Unsere Bäckermeister waren sofort begeistert. Aus ihrer beruflichen Erfahrung war ihnen eine solch schonende und effektive Aufarbeitung bisher nicht bekannt.

Alle Arten von Teig

Es gibt viele verschiedene Arten von Teig. Zum Beispiel feste Brezelteige oder entgegengesetzt auch sehr weiche Ciabattateige – um ein paar extreme Beispiele zu nennen. Die Teige unterscheiden sich in der Art des Mehles und im Anteil des Wassers. Die Bandbreite ist hierbei enorm – trotzdem soll das Knetsystem in allen Bereichen optimale Ergebnisse liefern. In Zusammenarbeit mit unseren Bäckermeistern wurden auch diese



„Die NOVA wurde bis ins kleinste Detail ausgefeilt. Sie begeistert durch fantastische Knetergebnisse und liefert wunderbare Teige, die besonders schonend geknetet sind.“

Stefan Leichtle

Bäckermeister



Prozesse genauer betrachtet und kontinuierlich optimiert. Das Ergebnis kann sich wahrlich sehen lassen. Trotz ihrer kompakten Maße knetet die NOVA auf höchstem Niveau.

Mehr Möglichkeiten beim Kneten

Mit den unterschiedlichen Geschwindigkeitsstufen ergeben sich neue Möglichkeiten für die Knetung. Beispielsweise kann bei Vollkornteigen eine betont langsame und schonende Arbeitsweise von Vorteil sein – Stichwort Quellknetung. Dadurch wird mehr Wasser im Teig angelagert. Bei Weizenteigen ist dagegen eine schnelle und effiziente Aufarbeitung wichtig. Gerade der Spiralkneter kommt hier rasch auf den Punkt. Da die NOVA dennoch sehr schonend mit dem Teig umgeht, schlägt sie hier zwei Fliegen mit einer Klappe: Die Schnelligkeit des Spiralkneters kombiniert mit der Schonung vergleichbar der eines Hubkneters.

Tolerant, unkompliziert und anwenderfreundlich

Die NOVA bietet eine besonders hohe Knettoleranz. Das bedeutet, dass die Gefahr des Überknetens bei dieser Maschine relativ gering ist. Sollte die Knetzeit auch mal etwas überschritten sein, ist der Teig nicht gleich ruiniert. Dies sorgt für ein entspanntes Arbeiten und vor allem für eine hohe Anwendungssicherheit. Somit ist die NOVA sowohl für Anfänger als auch für Profis das ideale Knet-Werkzeug, das optimale Teige liefert und schön zu bedienen ist.



Rühren

Erweiterung der Möglichkeiten

Das Rührpaddel erweitert die Einsatzmöglichkeiten der NOVA deutlich. Mit ihm lassen sich Cremes, Massen, Füllungen, Rührteige – und vieles mehr – optimal aufarbeiten. Diese sind zu weich für den Knethaken, gleichzeitig aber zu zäh für den Schneebesen. Genau für diesen Zwischenbereich ist das Rührpaddel konzipiert. Von ganz kleinen bis sehr großen Mengen arbeitet es schnell und effizient. Hier zählen sich die verschiedenen Geschwindigkeitsstufen der NOVA voll aus, denn die Stufen 6 und 7 sind explizit auf die hohen Drehzahlen ausgelegt. Im Gegensatz zum Knethaken, der nicht für diesen Geschwindigkeitsbereich geeignet ist, läuft das Rührpaddel hier zur Bestform auf. Das System erreicht Leistungen auf Spitzenniveau.

Das richtige Werkzeug für Slow Baking

In der Bäckerszene lässt sich in den vergangenen Jahren einen Megatrend ausmachen: Slow Baking. Grob zusammengefasst geht es um das Backen mit langen Ruhezeiten und weniger Hefe, den Verzicht

auf Zusatzstoffe und die Arbeit mit Quell-, Brüh- und Kochstücken. Diese bewusste Entschleunigung soll für mehr Natürlichkeit, bessere Verträglichkeit und höheren Genuss bei den Backwaren sorgen. Zurück zum traditionellen Backen und zum bewussten Essen lautet das Motto. Genau für diesen Bereich spielt das Rührpaddel eine große Rolle. Für Brühstücke eignet es sich beispielsweise perfekt. Diese sind sehr einfach zu machen und unterstützen die Wassereinlagerung ungemein. Gebäcke trocknen nicht so schnell aus. Auch für weiche Sauerteige, generell für Teige mit einer TA (Teigausbeute) von über 200 – also für sehr weiche Teige – ist das Rührpaddel das ideale Werkzeug.

Die süßen Bäcker haben Spaß

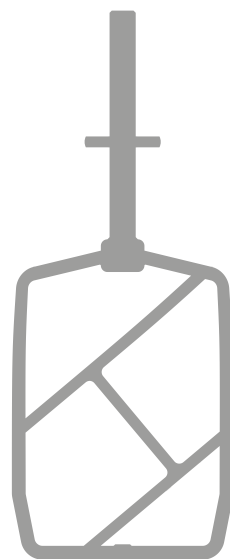
Gerade auch im süßen Bereich, für Konditoren und Tortenbäcker, bildet das Rührpaddel ebenfalls ein wichtiges Instrument. Füllungen und Rührmassen, wie zum Beispiel Buttercreme oder Rotweinkuchen, lassen sich sehr gut damit herstellen. Auch selbst gemachte Butter und vieles mehr gelingt damit hervorragend.



„Im Zusammenspiel mit den sieben Geschwindigkeitsstufen eröffnet das Rührpaddel ganz neue Möglichkeiten. Rührkuchen, Füllungen und Cremes gelingen absolut überzeugend.“

Klaus Müller

Bäckermeister im Häussler Backdorf



Schlagen

Von Anfang an mit konzipiert

Die NOVA verfügt über eine separate Werkzeugwelle – extra für den Schneebesen. Da diese Welle gegenläufig ist zur Rotation der Schüssel, erreichen wir eine hohe Effektivität. Der Schneebesen lässt sich einfach und bequem über den sogenannten „Snap-in“ Verschluss aufsetzen. Er ist fest und sicher arretiert. Bis auf den Verschluss ist der Besen komplett aus Edelstahl gefertigt und wurde zusätzlich elektropoliert. Dadurch ist die Oberfläche glatter, es haften weniger Reste an und die Reinigung geht sehr leicht.

Schlagen wird zur Paradedisziplin

Der Schneebesen verfügt über einen großen Durchmesser, eine raffinierte Anordnung der Spiralen und eine gegenläufige Rotation. Dadurch schafft dieses System einen hervorragenden Sauerstoffeintrag und eine effektive Aufarbeitung. Die perfekte Lösung für Sahne, Eischnee und Biskuit. Der Schneebesen geht sehr nah an die Schüssel heran, hat besonders im unteren Bereich versetzt angeordnete Spiralen und



„Der Schneebesen ist eine Wucht. Da sich die Teigschüssel bei der NOVA dreht und der Besen dazu gegenläufig ist, erreichen wir Aufschlagswerte und Volumina auf höchstem Niveau.“

Stefan Kotz

Bäckermeister und Konditor



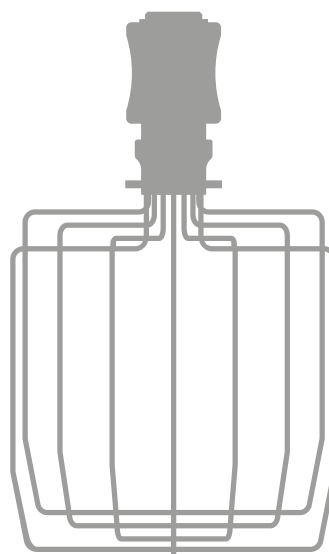
bewältigt dadurch auch Kleinstmengen. Sahne lässt sich beispielsweise von 200 ml bis 1,5 Liter problemlos aufschlagen. Was dabei erstaunlich ist: Selbst bei großen Mengen bilden sich so gut wie keine Spritzer. Die Maschine arbeitet sauber und schont den Arbeitsbereich. Darüber hinaus ist die NOVA schnell. Sie schafft in kurzer Zeit die geforderten Aufgaben.

Kann eine Maschine einsparen

Mit ihrem Spiralsystem erreicht die NOVA Aufschlagswerte, die bisher nur mit Planetensystemen möglich waren. In Umgebungen, in denen viel gebacken und gekocht wird, sind oftmals zwei Maschinentypen anzutreffen: Einen Kneten für perfekten Teig und eine Küchenmaschine für Massen, Sahne und vieles mehr. Durch diese zweigleisige Ausstattung war man bisher für die meisten Aufgaben gut gerüstet. Dies könnte sich ändern, denn wegen der NOVA wird der eine oder andere vielleicht umdenken. Diese Maschine beherrscht sowohl das kraftvolle Kneten als auch das schnelle Schlagen. Mit ein und derselben Maschine kann beides erledigt werden. Die NOVA kann in vielen Bereichen einen Planetenrührer ersetzen.

Vorteil Rezeptspeicher

Ein weiterer Vorteil ist der Rezeptspeicher der NOVA. Wiederkehrende Aufgaben lassen sich einfach ablegen. Gerade bei der Arbeit mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten ist dies sehr komfortabel.







Bedienung

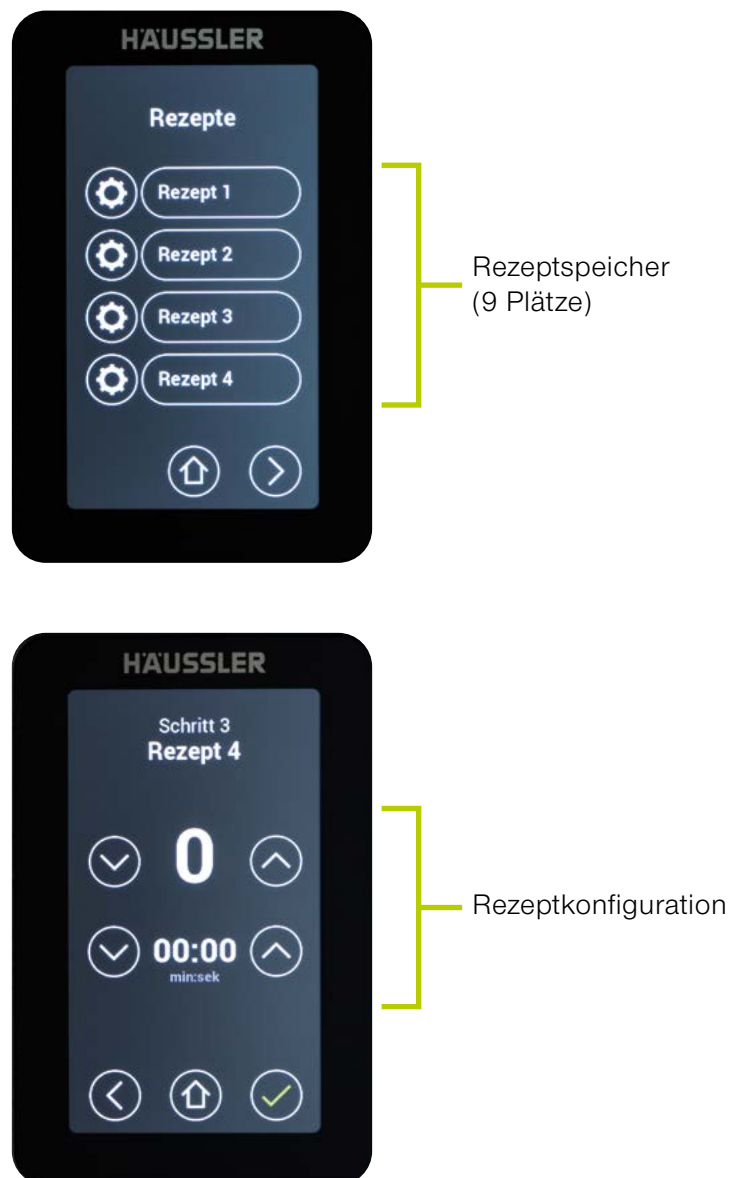
Neue Möglichkeiten

Die 7 Geschwindigkeitsstufen inklusive Timer und Rezeptspeicher stellen ganz neue Anforderungen an die Maschinenbedienung. Aus diesem Grund wartet die NOVA mit einem neuen Bedienkonzept für Teigmischmaschinen auf – basierend auf einer modernen Touch-Steuerung. Dadurch kann die neue Motortechnologie optimal genutzt und angesteuert werden. Bei diesem Prozess haben wir aber penibel darauf geachtet, dass die Bedienung einfach und logisch bleibt, denn Häussler Geräte zeichnen sich aus durch Solidität, einfache Handhabung und vor allem lange Lebensdauer.



Rezeptspeicher

Wiederkehrende Knetvorgänge mit unterschiedlichen Geschwindigkeitsstufen und Zeitspannen können sehr einfach im Rezeptspeicher abgelegt werden. Dadurch sind Lieblingsrezepte gleich griffbereit und abrufbar. Jederzeit können Anpassungen vorgenommen werden – einfach und schnell. Dies ist hilfreich für Backfreunde, die beispielsweise auf saisonale Schwankungen der Rohstoffe achten und die Knetung entsprechend anpassen.



Fertigung



Entwicklung
am Computer

Entwicklung und Herstellung in Heiligkreuztal

Die NOVA wurde von unseren Technikern in Heiligkreuztal entwickelt und in Zusammenarbeit mit den Bäckermeistern aus dem Backdorf optimiert. Nach der Planungsphase am Computer wurden die Bauteile und -gruppen realisiert. Kernstück war dabei das Aluminiumgehäuse, das mit einer 4 Tonnen schweren Druckgussform hergestellt wird. Die Produktion der NOVA erfolgt in unserem neuen Logistik- und Fertigungszentrum in Heiligkreuztal. Hier wurde ein neuer Fertigungsbereich geschaffen, in dem besonders viel Wert auf das Lean Management und die Ergonomie gelegt wurde. Für optimale Arbeitsplätze wurden zuvor die Mitarbeiter verkabelt und mit Sensoren ausgestattet. Daraus gewonnene Erkenntnisse flossen direkt in die Arbeitsplatzgestaltung ein. Das Ergebnis: Höhenverstellbare Montagetische mit Akkubetrieb. Der Montageablauf aufgeteilt in 5 Takte, die in ihren Arbeitsschritten zeitlich übereinstimmen. Optimierte Materialflüsse, Bereitstellung der passenden Werkzeuge und Montagehilfen ermöglichen eine flexible Produktion.

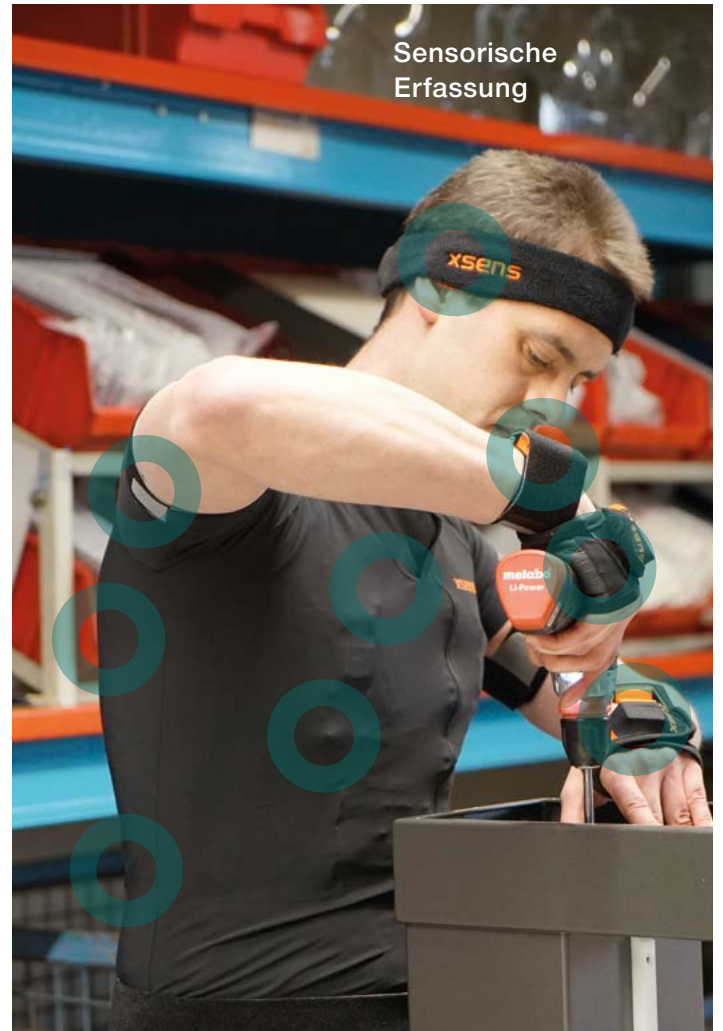


Neue Produktionslinie im
Logistik- und Fertigungszentrum

Ständige
Praxistests



Sensorische
Erfassung



Ergo-effiziente
Arbeitsplätze



Daten

Die NOVA bietet alle Tugenden und Vorteile des klassischen Spiralkneters. Knethaken und Knetschüssel rotieren gleichzeitig und sorgen für optimale Knetergebnisse. Die NOVA kann aber noch viel mehr. Durch ihren starken Permanentmagnetmotor beherrscht sie auch die hohen Drehzahlen perfekt und glänzt beim Schlagen und Rühren. Der Motor wird digital gesteuert und bietet in jedem Arbeitsbereich genügend Reserven. Die NOVA ist ein kompaktes Kraftpaket, das rundum Freude macht. Diese Maschine ist ein Muss für alle Back- und Kochbegeisterten.

Im Serienumfang enthalten:

Technische Daten

Fassungsvermögen	< TA 160: 0,3-2 kg Teig > TA 160: 0,3-3 kg Teig
Schüsselinhalt	5 Liter
Timer	max. 45 Min. einstellbar
Zeitähler	max. 45 Min.
Maße B x T x H	24 x 41,5 x 38,1 cm
Motorleistung	0,35 kW
Elektroanschluss	110-240 V ~ 50/60 Hz
Anschlusskabel	Kaltgeräte Netzkabel 1,5 m mit Schukostecker
Gewicht	18 kg
Besonderheiten	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



Maschinen



NOVA Weiß
Art. 304105



NOVA Silber
Art. 304104



NOVA Weinrot
Art. 304103



NOVA Champagne
Art. 304336



NOVA Anthrazit
Art. 304100



NOVA Highland
Art. 304335

Zubehör



Ersatz-
Knethaken
Art. 304108

Rührpaddel
Art. 304102

Schneebesen
Art. 304101



Ersatz-Schüssel
Art. 304107

Schüsselabdeckung
Art. 301373



Abdeckhaube
Art. 302823

HÄUSSLER

NOVA

Karl-Heinz Häussler GmbH
88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71 / 93 77-0
www.backdorf.de

