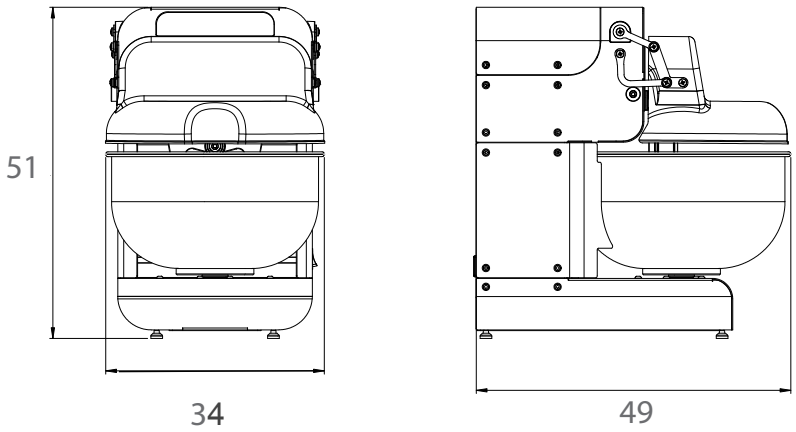
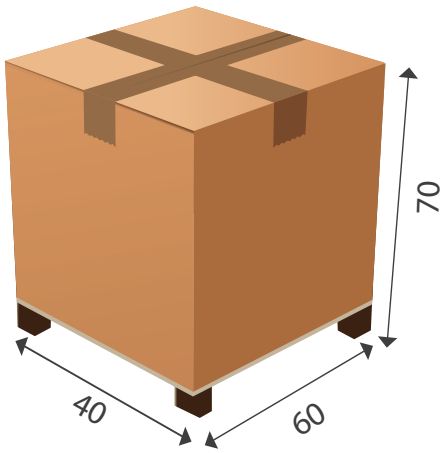
Caratteristiche tecniche Miss Baker® PRO:



Dimensioni di massima in cm della Miss Baker® PRO



Miss Baker® Pro	
Capacità di farina	0,3 - 1,8 kg
Capacità d'impasto*	0,5 - 4,5 kg **
Volume vasca	10 litri
Dimensione vasca	Ø 32 - h 18
Tensione	230 V monofase
Potenza	500 W
Velocità bracci	da 35 a 70 batt/min
Dimensioni impastatrice LxPxH (cm)	34x49x51
Dimensioni imballo LxPxH (cm)	40x60x70
Peso impastatrice / Peso con imballo	36 kg / 46 kg
Codice	MS0323059

* La capacità di impasto è riferita ad un rapporto farina/liquidi 1:0,6 e può variare in funzione della ricetta.
** La capacità massima di impasto si riferisce ad impasti molto idratati e per i grandi lievitati (panettoni e colombe).
Per impasti tenaci - con idratazione inferiore al 55% - come pasta all'uovo e lievito madre, ridurre la capacità massima di farina del 50%.

Bernardi srl - Via Caduti sul Don, 1 – 12020 Villar San Costanzo (CN) ITALY - Tel. 0171/902352 Fax. 0171/902280 -
email: info@bernardi-impastratrici.it - webseite: www.bernardimixers.com