

# Simple, fiable, unique!

Le nouveau modèle professionnel Miss Baker CHEF est conçu pour répondre spécifiquement aux besoins de la restauration.

Il est idéal pour les pains de restauration, pizza, focaccia et brioche, les pâtes de base telles que la pâte sablée, brisée, feuilletée et les pâtes fraîches, ainsi que les viennoiseries sucrées et salées et les petites pâtisseries. Le rendement extrêmement élevé du moteur sans balais permet aux grands chefs de travailler dans un silence extraordinaire.



**Le plus petit pétrin** de table à bras plongeants au monde



**Bras extractibles** pour faciliter les opérations de nettoyage



**Petite ouverture dans la protection** pour faciliter l'introduction des ingrédients



**Variateur de vitesse progressif** de 30 à 60 battements/minute

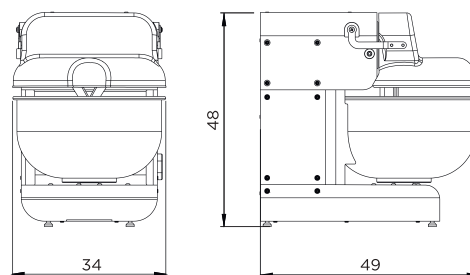


L'encombrement le plus réduit avec une **hauteur de 48 cm**



Structure entièrement en **acier inoxydable AISI 304**

# Détails techniques



## Pétrin

Capacité de farine*	0.3 - 1.8 kg
Capacité de pétrissage **	0.5 - 4 kg
Volume de la cuve	10 ℓ
Dimensions de la cuve (cm)	∅ 32 - h 18
Tension	230V monophasé
Puissance	250 W
Vitesse des bras	variateur progressif
Battements(batt/min)	de 30 à 60
Bras extractibles	OUI
Cuve extractible	NON
Dimensions LxPxH (cm)	34x49x48
Poids	28 kg
Code	MS0323099I
Dimensions emballage cm)	40x60x70
Poids avec emballage	40 kg

\*Max e min possono variare in funzione dell'idratazione dell'impasto.

\*\*Per impasti tenaci, con idratazione inferiore al 55%, come pasta all'uovo e lievito madre, ridurre la capacità massima di impasto del 50%.