

MISS
BAKER® CHEF
NEW

bernardi®

Semplice, affidabile, unica!

Il nuovo modello professionale Miss Baker CHEF è pensato per rispondere in modo specifico alle esigenze della ristorazione.

Ideale per pani da ristorazione, pizza, focaccia e brioche, impasti base come pasta frolla, brisé, sfoglia e pasta fresca, oltre a viennoiserie e piccola pasticceria dolce e salata.

L'altissima efficienza del motore brushless supporta i migliori chef in straordinaria silenziosità.



La più piccola impastatrice a bracci tuffanti da banco al mondo



Bracci estraibili per agevolare le operazioni di pulizia



Foro nella protezione per facilitare l'inserimento degli ingredienti



Variatore progressivo di velocità da 30 a 60 battute/minuto

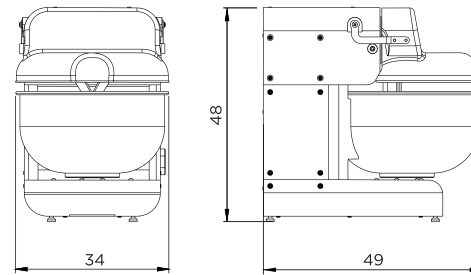


Minimo ingombro in soli **48 cm di altezza**



Con scocca interamente in acciaio inox AISI 304

Dettagli tecnici



Impastatrice

Capacità di farina*	0.3 - 1.8 kg
Capacità d'impasto**	0.5 - 4 kg
Volume vasca	10 ℓ
Dimensioni vasca (cm)	∅ 32 - h 18
Tensione	230V monofase
Potenza	250 W
Velocità bracci	variatore progressivo
Battute (batt/min)	da 30 a 60
Bracci estraibili	SI
Vasca estraibile	NO
Dimensioni LxPxH (cm)	34x49x48
Peso	28 kg
Codice	MS0323099I
Dimensioni imballo (cm)	40x60x70
Peso con imballo	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%.