

MISS
BAKER® PRO

Piccole quantità, grandi impasti!

Miss Baker PRO e PRO XL rappresentano il top di gamma dei modelli da banco Bernardi. Nonostante le dimensioni ridotte, racchiudono nel loro telaio, interamente in acciaio, quanto di meglio la tecnologia possa offrire. Con 5 step di velocità permettono di lavorare a regola d'arte anche gli impasti più complessi come i grandi lievitati.



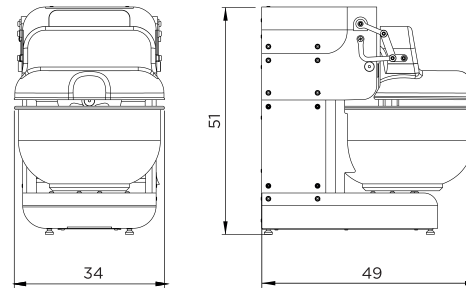
 bernardi®

-  **Prima** impastatrice a bracci tuffanti da banco **al mondo**
-  **Bracci estraibili** per agevolare le operazioni di pulizia
-  Pannello di comando **touch**
-  **Foro nella protezione** per facilitare l'inserimento degli ingredienti
-  **5 step di velocità** da 30 a 70 battute/minuto
-  Disponibile in **due taglie** Miss Baker PRO (10 l) e Miss Baker PRO XL (20 l)
-  Disponibile in **2 versioni colore** o con **scocca in acciaio inox**

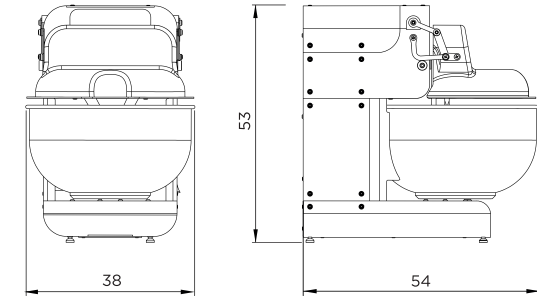


SCANSIONA IL QR CODE PER
MAGGIORI INFORMAZIONI

Dettagli tecnici



MISS
BAKER[®] PRO



MISS
BAKER[®] PRO XL

Impastatrice

| | | |
|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Capacità di farina* | 0.3 - 1.8 kg | 0.6 - 3.5 kg |
| Capacità d'impasto** | 0.5 - 4 kg (4.5 kg panettone) | 1 - 8 kg (9 kg panettone) |
| Volume vasca | 10 ℓ | 20 ℓ |
| Dimensioni vasca (cm) | ∅ 32 - h 18 | ∅ 36 - h 20 |
| Tensione | 230V monofase | 230V monofase |
| Potenza | 500 W | 500 W |
| Velocità bracci | 5 velocità | 5 velocità |
| Battute (batt/min) | da 30 a 70 | da 30 a 70 |
| Bracci estraibili | Sì | Sì |
| Vasca estraibile | NO | NO |
| Dimensioni LxPxH (cm) | 34x49x51 | 38x54x53 |
| Peso | 36 kg | 39 kg |
| Codice | MS0323059 | MS0623059 |
| Dimensioni imballo (cm) | 40x60x70 | 40x60x70 |
| Peso con imballo | 48 kg | 49 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%.