

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.



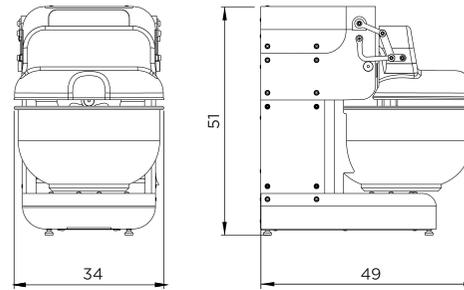
 bernardi®

-  **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**

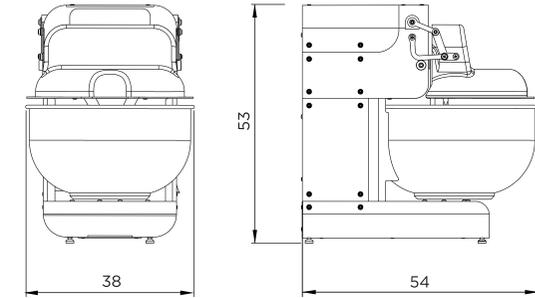


SCANSIONA IL QR CODE PER
MAGGIORI INFORMAZIONI

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%.