

SERIE
bts

 bernardi®

Pâte complexe, rendue simple.

La Série BTs représente le haut de gamme. Le pétrin idéal pour la production de pâtes hautement hydratées et pour tous les produits au levain de grande taille. Tout en conservant des dimensions compactes et un bon rapport qualité/prix, il est le meilleur allié des professionnels qui souhaitent se démarquer.



Bras extractibles pour faciliter les opérations de nettoyage



Panneau de contrôle **tactile**



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



5 niveaux de vitesse
de 30 à 65 battements/minute



Minuterie mécanique



Disponible en 3 tailles
12, 24 et 48 kg de pétrissage

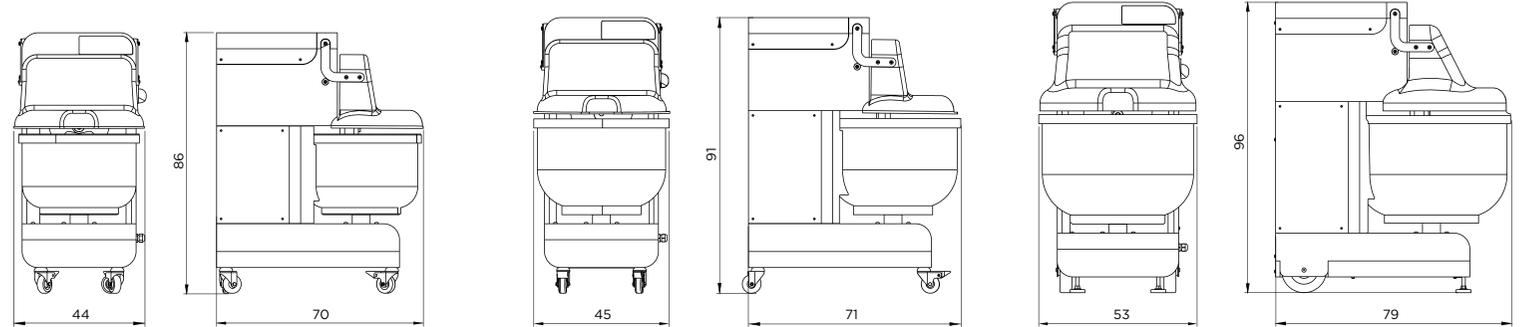


Tension 400V triphasé
ou sur demande 230V monophasé



SCANNEZ LE CODE QR POUR
PLUS D'INFORMATIONS

Détails techniques



Pétrin

bt 12_s

bt 24_s

bt 48_s

Capacité de farine	1.3 - 8 kg	2 - 15 kg	3 - 30 kg
Capacité de pétrissage	2 - 12 kg	3 - 24 kg	5 - 48 kg
Volume de la cuve	27 l	35 l	60 l
Dimensions de la cuve (cm)	ø 38 - h 25	ø 43 - h 30	ø 50 - h 34
Tension	400V triphasé*	400V triphasé*	400V triphasé*
Puissance	1500 W	1500 W	1500 W
Vitesse des bras	5 vitesses	5 vitesses	5 vitesses
Battements (batt/min)	de 30 à 65	de 30 à 65	de 30 à 65
Minuteur	Mécanique	Mécanique	Mécanique
Dimensions LxPxH (cm)	44x70x86	45x71x91	53x79x96
Poids	128 kg	140 kg	154 kg
Code	BT1240059	BT2440059	BT4840059
Dimensions de l'emballage (cm)	55x81x110	55x81x110	63x89x116
Poids avec emballage	150 kg	165 kg	200 kg

*Personnalisation sur demande 230V monophasé