

SERIE
rs

 bernardi®



D'excellentes pâtes, en toute simplicité.

La Série RS est idéale pour la production de pâtes base pour pain, pizza et focaccia, avec hydratation moyenne. L'allié incontournable dans la boulangerie ou la pizzeria et en restauration, avec des dimensions compactes et un bon rapport qualité/prix.



Bras extractibles pour faciliter les opérations de nettoyage



Panneau de contrôle **tactile**



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



2 niveaux de vitesse
38 et 52 battements/minute



Minuterie mécanique



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

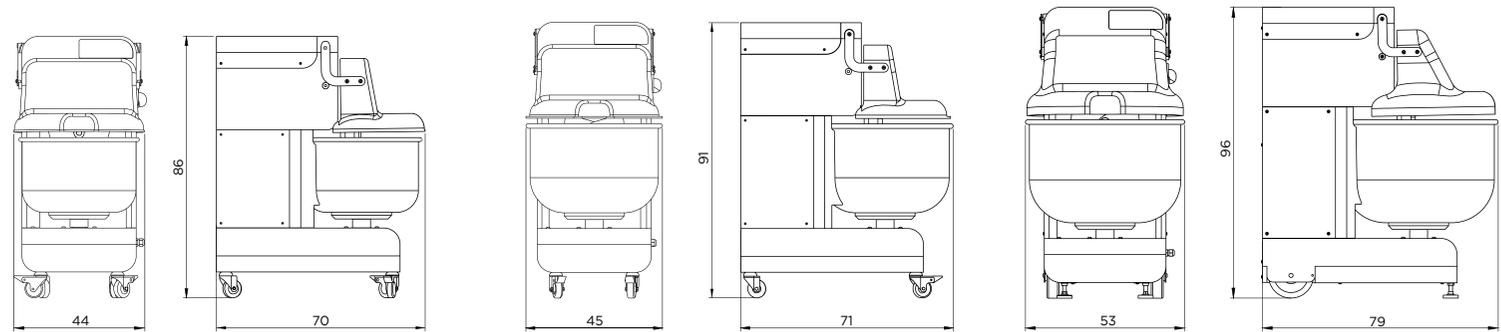


Tension 230V
monophasé



SCANNEZ LE CODE QR POUR PLUS D'INFORMATIONS

Détails techniques



Pétrin

RS12

RS24

RS48

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	230V monophasé	230V monophasé	230V monophasé
Puissance	1500 W	1500 W	1500 W
Vitesse des bras	2 vitesses	2 vitesses	2 vitesses
Battements (batt/min)	38 et 52	38 et 52	38 et 52
Minuteur	Mécanique	Mécanique	Mécanique
Dimensions LxPxH (cm)	44x70x86	45x71x91	53x79x96
Poids	114 kg	124 kg	145 kg
Code	RS1223029	RS2423029	RS4823029
Dimensions de l'emballage (cm)	55x81x110	55x81x110	63x89x116
Poids avec emballage	130 kg	159 kg	187 kg