

SERIE  
rs

 bernardi®



## Ottimi impasti, grande semplicità.

La Serie RS è l'ideale per la produzione di impasti base per pane, pizza e focaccia, con idratazioni medie. L'alleata che non può mancare in panetteria, pizzeria e in ristorazione, con **ingombri contenuti** e un **buon rapporto qualità/prezzo**.



**Bracci estraibili** per agevolare le operazioni di pulizia



Pannello di comando **touch**



**Foro nella protezione** per facilitare l'inserimento degli ingredienti



**2 step di velocità**  
38 e 52 battute/minuto



**Timer Meccanico**



**Disponibile in 3 taglie**  
12, 24 e 48 kg di impasto

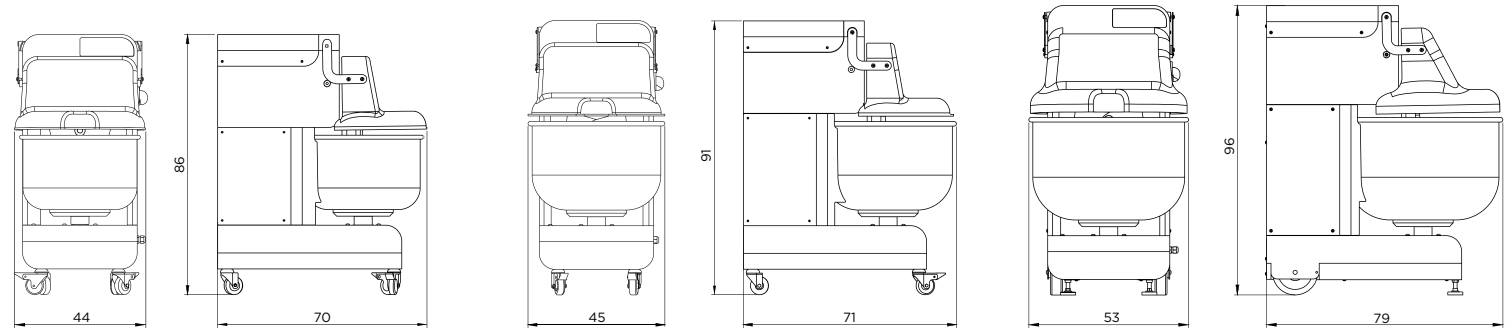


**Tensione 230V**  
monofase



SCANSIONA IL QR CODE PER  
MAGGIORI INFORMAZIONI

## Dettagli tecnici



### Impastatrice

#### RS12

#### RS24

#### RS48

Capacità di farina	1.3 - 8 kg	2 - 15 kg	3 - 30 kg
Capacità d'impasto	2 - 12 kg	3 - 24 kg	5 - 48 kg
Volume vasca	27 ℓ	35 ℓ	60 ℓ
Dimensioni vasca (cm)	∅ 38 - h 25	∅ 43 - h 30	∅ 50 - h 34
Tensione	230V monofase	230V monofase	230V monofase
Potenza	1500 W	1500 W	1500 W
Velocità bracci	2 velocità	2 velocità	2 velocità
Battute (batt/min)	38 e 52	38 e 52	38 e 52
Timer	Meccanico	Meccanico	Meccanico
Dimensioni LxPxH (cm)	44x70x86	45x71x91	53x79x96
Peso	114 kg	124 kg	145 kg
Codice	RS1223029	RS2423029	RS4823029
Dimensioni imballo (cm)	55x81x110	55x81x110	63x89x116
Peso con imballo	130 kg	159 kg	187 kg