bernardi®

MISS BAKER®

SE LA PROVI, TI INNAMORI

Miss Baker® è la prima impastatrice a bracci tuffanti da banco per piccole quantità. Con Miss Baker® **impasti in modo professionale** da 0,8 a 8 kg: Miss Baker® Pro (vasca 10 litri), Miss Baker® Pro XL (vasca 20 litri).

La completa gamma Miss Baker® pur rispondendo a tutte le esigenze professionali di ristoranti, pasticcerie e laboratori R&D dell'industria alimentare è indicata anche per stupire in casa e in piccoli laboratori.

Lasciati conquistare anche tu da Miss Baker®

Semplice, affidabile, unica!

bernardi®

MISS BAKER®
PRO

Miss Baker® Pro è la versione professionale con sistema movimento bracci ad inverter a 5 velocità con bracci estraibili. È l'ideale per la preparazione di lievitati da pasticceria, impasti base per pizza, focaccia, brioches, pasta frolla, pasta sfoglia e all'uovo. Incorda alla perfezione impasti con idratazioni sostenute, anche fino al 100%.
Per ristoranti, pasticcerie e laboratori R&D dell'industria alimentare e pronta a stupire anche in casa tua. Disponibile in versione bianca e rossa.

	PRO	PRO XL
Capacità farina	0,5 - 1,8 Kg	1 -3,5 Kg
Capacità impasto*	0,8 - 4 Kg**	1,5 - 8 Kg**
Volume Vasca	**10 litri**	**20 litri**
Dimensioni Vasca	ø 32 - h 18	ø 36 - h 20
Tensione	230 V monofase	230 V monofase
Potenza	500 W	500 W
Velocità Bracci	da 35 a 65 batt/min	da 35 a 65 batt/min
Bracci estraibili	SI	SI
Vasca estraibile	NO	NO
Dimensioni LxPxH (cm)	33x49x51	38x54x53
Peso	36 Kg	39 Kg
Codice	MS0323059	MS0623059

* La capacità di impasto è riferita ad un rapporto farina/liquidi 1:0,6 e può variare in funzione della ricetta.
** La capacità massima di impasto si riferisce ad impasti molto idratati e per i grandi lievitati (panettoni e colombe).
Per impasti tenaci - con idratazione inferiore al 55% - come pasta all'uovo e lievito madre, ridurre la capacità massima di farina del 50%.

bernardi®

MISS BAKER®
PRO INOX

Con un accattivante design unito ad una straordinaria efficienza, Miss Baker® Pro Inox è l'ultima nata in casa Bernardi. Completamente in acciaio inox questo nuovo modello di Miss Baker® è quanto di meglio la tecnologia possa offrire, ideale per cucine e laboratori professionali.
Per ristoranti, pasticcerie e laboratori R&D dell'industria alimentare.

	PRO INOX	PRO XL INOX
Capacità farina	0,5 - 1,8 Kg	1 -3,5 Kg
Capacità impasto*	0,8 - 4 Kg**	1,5 - 8 Kg**
Volume Vasca	**10 litri**	**20 litri**
Dimensioni Vasca	ø 32 - h 18	ø 36 - h 20
Tensione	230 V monofase	230 V monofase
Potenza	500 W	500 W
Velocità Bracci	da 35 a 65 batt/min	da 35 a 65 batt/min
Bracci estraibili	SI	SI
Vasca estraibile	NO	NO
Dimensioni LxPxH (cm)	34x49x51	38x54x53
Peso	36 Kg	39 Kg
Codice	MS0323059I	MS0623059I

* La capacità di impasto è riferita ad un rapporto farina/liquidi 1:0,6 e può variare in funzione della ricetta.
** La capacità massima di impasto si riferisce ad impasti molto idratati e per i grandi lievitati (panettoni e colombe).
Per impasti tenaci - con idratazione inferiore al 55% - come pasta all'uovo e lievito madre, ridurre la capacità massima di farina del 50%.

Pannello di comando touch

5 velocità: da 35 a 65 battute al minuto

Bracci estraibili per facilitare la pulizia

Apertura ideata per contenere gli ingombri

Foro per facilitare l'inserimento degli ingredienti

Interruttore generale ON/OFF

Ingombri contenuti

Tensione 230 V monofase

Connessione bluetooth all'app "MixDrive"

ACQUISTA QUI MISS BAKER®

Bernardi srl
Via Caduti sul Don, 1
12020 Villar San Costanzo – CN
Tel. 0171 902352
Fax 0171 902280
info@bernardi-impastatrici.it
www.bernardimixers.com

FOLLOW US

ICIM UNI EN ISO 9001:2015 SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche estetiche e funzionali ai propri prodotti senza obbligo di preavviso.

Rev. 4 del 23/02/2022