

MISS
BAKER® PRO

 bernardi®

Petite quantité, grands pétrissages!!

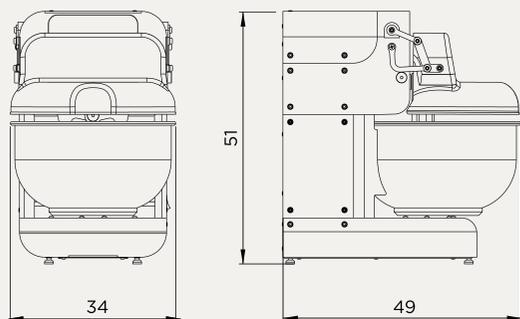
Miss Baker PRO et PRO XL représentent le haut de gamme des modèles de table Bernardi. Malgré leurs petites dimensions, ils contiennent dans leur châssis, entièrement en acier, le meilleur que la technologie puisse offrir. Avec 5 niveaux de vitesse, ils vous permettent de travailler à la perfection même les pâtes les plus complexes comme les pâtes levées.



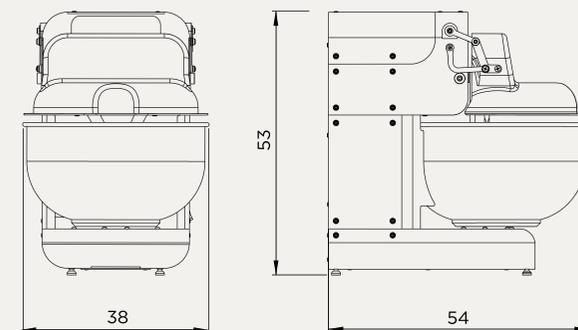
Scannez le qrCode
pour plus d'informations



MISS
BAKER[®] PRO



MISS
BAKER[®] PRO XL



1

Premier pétrin de table à bras plongeants au monde



5 step de vitesse de 30 à 70 battements/minute



Bras extractibles pour faciliter le nettoyage



Connexion Bluetooth à l'application "MixDrive"



Trou dans la protection pour faciliter l'insertion des ingrédients



Disponible en **deux tailles** Miss Baker PRO (10 l) et Miss Baker PRO XL (20 l)



Panneau de **contrôle tactile**



Disponible en **2 versions couleur** ou avec **chassis en acier inox**



○ ● ●
Miss Baker PRO



○ ● ●
Miss Baker PRO XL

Pétrin

Capacité de farine*

0.3 - 1.8 kg

0.6 - 3.5 kg

Capacité de pétrissage

0.5 - 4 kg
(4.5 kg panettone)

1 - 8 kg
(9 kg panettone)

Volume de la cuve

10 l

20 l

Dimensions de la cuve (cm)

∅ 32 - h 18

∅ 36 - h 20

Tension

230V monophasé

230V monophasé

Puissance

500 W

500 W

Vitesse des bras

5 vitesses

5 vitesses

Battements (batt/min)

de 30 à 70

de 30 à 70

Bras extractibles

OUI

OUI

Cuve extractibles

NO

NO

Dimensions LxPxH (cm)

34x49x51

38x54x53

Poids

36 kg

39 kg

Code

MS0323059

MS0623059

App MixDrive

OUI

OUI

Bernardi srl

Via Caduti sul Don, 1 - 12020 Villar San Costanzo (CN) Italie
Tel. +39 0171 902352 - info@bernardi.it - www.bernardi.it

**Le max et le min peuvent varier en fonction de l'hydratation de la pâte. Pour pâtes dures, avec hydratation inférieure à 55 %, comme les pâtes aux œufs et le levain, réduire la capacité maximale de farine de 50 %*