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 chassis, entièrement en acier, le mieux 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.

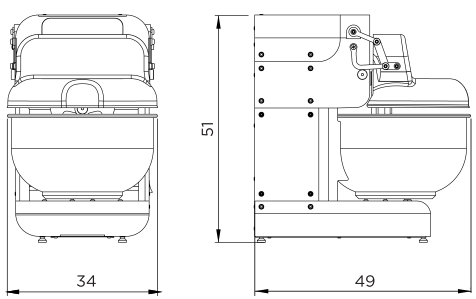
- **Premier** pétrin de table à bras plongeants **au monde**
- **Bras extractibles** pour faciliter les opérations de nettoyage
- Panneau de contrôle **tactile**
- **Petite ouverture dans la protection** pour faciliter l'introduction des ingrédients
- **5 niveaux de vitesse** de 30 à 70 battements/minute
- Connexion Bluetooth **à l'application "MixDrive"**
- **Disponible en 2 tailles** Miss Baker PRO (10 l) et Miss Baker PRO XL (20 l)
- Disponible en **2 versions couleur** ou **avec chassis en acier inox**

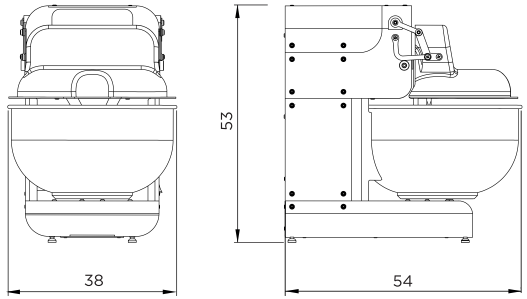
SCANNEZ LE CODE QR POUR PLUS D'INFORMATIONS

Bernardi Srl - Via Caduti sul Don, 1 - 12020 Villar San Costanzo (CN) ITALIA

Tel. + 39 0171 902352 - info@bernardi.it - www.bernardi.it

Détails techniques





Pétrin	MISS BAKER PRO	MISS BAKER PRO XL
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)	ø 32 - h 18	ø 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 extractible	NON	NON
Dimensions LxPxH (cm)	34x49x51	38x54x53
Poids	36 kg	39 kg
Code	MS0323059	MS0623059
App MixDrive	OUI	OUI
Dimensions de l'emballage (cm)	40x60x70	40x60x70
Poids avec emballage	48 kg	49 kg

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