



bernardi®



My MISS BAKER®



My Miss Baker® è la più piccola impastatrice a bracci tuffanti da banco al mondo!

L'elegante impastatrice a bracci tuffanti My Miss Baker® rende la miglior tecnologia per la lavorazione dei lievitati ancora più compatta ed accessibile, adatta a tutte le cucine. Disponibile in più colori per sposarsi alla perfezione ad ogni ambiente, la gamma My Miss Baker® è perfetta per la preparazione di impasti base, pane da ristorazione, pizza, focaccia, ricette casalinghe, frolle e viennoiserie.

Lasciati conquistare anche tu da **My Miss Baker®!**



MY MISS BAKER®

My Miss Baker® è la più piccola impastatrice a bracci tuffanti al mondo. A velocità fissa, facile da utilizzare, My Miss Baker® è ideale per la preparazione di impasti base, pane, pizza, focaccia, frolle, viennoiserie e per avvicinarsi al mondo dei lievitati con semplicità e ottimi risultati. My Miss Baker® incorda perfettamente impasti a medie idratazioni, fino al 75%.

Per appassionati, amatori, apprendisti dell'arte bianca, cucine casalinghe, piccoli ristoranti e agriturismi.

Capacità farina	0,5 - 1,8 Kg
Capacità impasto*	0,8 - 3 Kg
Volume Vasca	10 litri
Dimensioni Vasca	ø 32 - h 18
Tensione	230 V monofase
Potenza	250 W
Velocità Bracci	42 batt/min
Bracci estraibili	SI
Vasca estraibile	NO
Dimensioni LxPxH (cm)	33x49x48
Peso	28 Kg
Codice	MY0323010



* La capacità massima di impasto è riferita ad un rapporto farina/liquidi 1:0,6 e può variare in funzione della ricetta.

La capacità minima di impasto equivale approssimativamente al 25% della capacità massima.

Per impasti tenaci - idratazione inferiore al 55% - come pasta all'uovo e lievito madre, Lavorare al massimo 1Kg di prodotto.



BIANCO

il fascino del classico

Il colore Bianco è da sempre icona delle nostre tuffanti. Una tonalità che sa racchiudere in sé classe e raffinatezza. My MISS BAKER® BIANCA è la scelta giusta per ogni cucina che saprà far risplendere come mai prima.

ROSSO

passione e amore

Se la passione in cucina fosse un colore sarebbe sicuramente il rosso!

Ecco perchè My MISS BAKER® ROSSA è amore e trasporto, una tonalità che saprà far risaltare ogni ambiente trasmettendo il giusto calore ad ogni ricetta e impasto.



SALVIA

la più desiderata

La preferita dai nostri clienti, con il suo colore delicato e ricercato My MISS BAKER® SALVIA non poteva che far innamorare tutti! Una tuffante capace di rendere speciale ed accogliente qualsiasi cucina grazie alla sua perfetta armonia di bellezza ed efficienza.



ARDESIA

l'eleganza in cucina

La My MISS BAKER® ARDESIA è pura raffinatezza in cucina. Un colore elegante, capace di stupire e conferire un tocco unico a qualunque ambiente, trasformando ogni impasto in una vera opera d'arte.



CIPRIA

sfiziosa e vintage

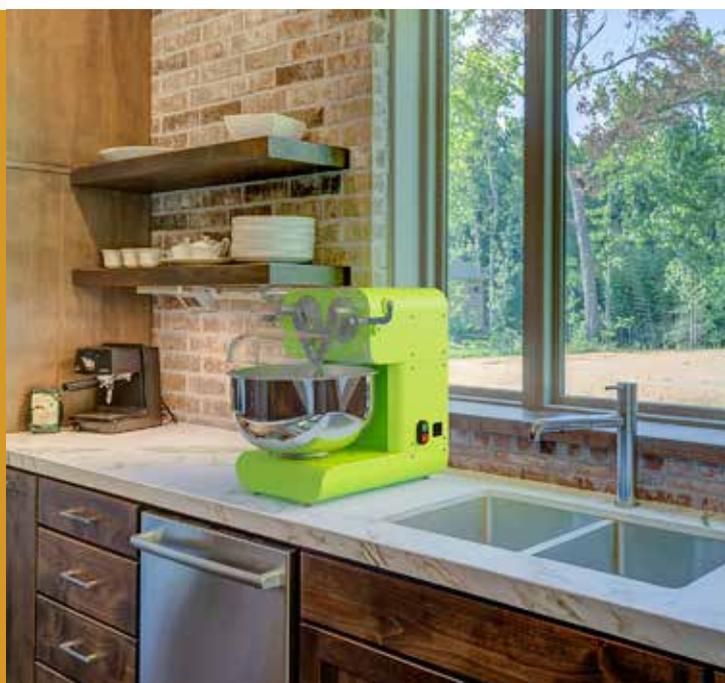
La My MISS BAKER® CIPRIA è il connubio perfetto tra classe e gusto. Un colore davvero chic, capace di far brillare e rendere indimenticabile qualsiasi luogo ispirandoti a ricette eccezionali.

LIME

grintosa e moderna

Stai cercando quel tocco di energia nella tua tuffante? Allora My MISS BAKER® LIME è perfetta per te.

La sua tinta sgargiante saprà sorprendere te e i tuoi ospiti, conquistando chiunque con impasti perfetti e pieni della giusta carica!





**Bracci estraibili
per facilitare la pulizia**



**Velocità singola
42 battute al minuto**



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



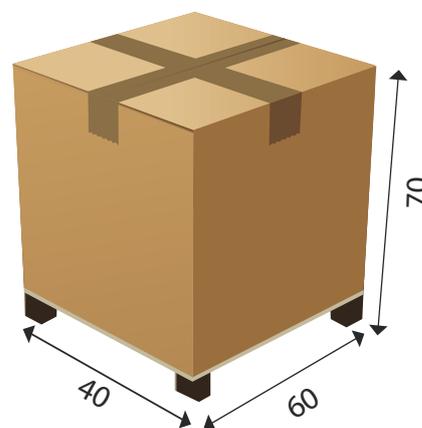
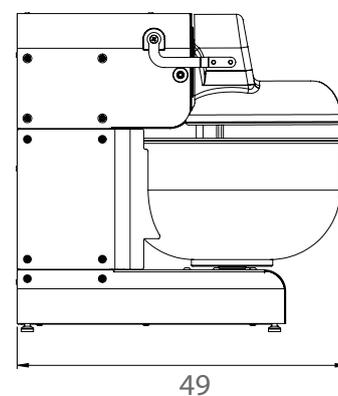
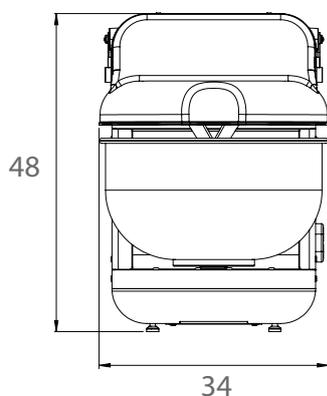
**Interruttore generale
ON/OFF**



Ingombri contenuti



Tensione 230 V monofase





bernardi



MY MISS BAKER® INOX

My Miss Baker® INOX è la più piccola impastatrice a bracci tuffanti al mondo con scocca completamente in acciaio inox. A velocità fissa è ideale per la preparazione di impasti base, pane da ristorazione, pizza, focaccia, frolle e viennoiserie. My Miss Baker® incorda perfettamente impasti a medie idratazioni, fino al 75%. Oggetto di design con un'estetica unica, My Miss Baker® INOX è perfetta per ristoranti e cucine a vista.

Capacità farina	0,5 - 1,8 Kg
Capacità impasto*	0,8 - 3 Kg
Volume Vasca	10 litri
Dimensioni Vasca	ø 32 - h 18
Tensione	230 V monofase
Potenza	250 W
Velocità Bracci	42 batt/min
Bracci estraibili	SI
Vasca estraibile	NO
Dimensioni LxPxH (cm)	33x49x48
Peso	28 Kg
Codice	MY0323010I



* La capacità massima di impasto è riferita ad un rapporto farina/liquidi 1:0,6 e può variare in funzione della ricetta.

La capacità minima di impasto equivale approssimativamente al 25% della capacità massima.

Per impasti tenaci - idratazione inferiore al 55% - come pasta all'uovo e lievito madre, Lavorare al massimo 1Kg di prodotto.





bernardi®

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

**ACQUISTA QUI
MY MISS BAKER®**



FOLLOW US



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