



bernardi





# bernardi

**C**i sono gesti significativi, ricette che si tramandano di generazione in generazione, profumi e sensazioni che non si scordano: l'arte di impastare affonda le sue radici nella notte dei tempi ed appartiene a questo bagaglio di esperienze comuni, che fanno parte ora dei ricordi di infanzia, ora di un sapere culturale collettivo. Pane, pizza, focaccia, panettone e brioches: impastare richiede tecnica, forza e determinazione. Salvaguardiamo la naturalezza dei gesti, permettendo ai professionisti dell'impasto i migliori risultati.

# ESPERIENZA QUALITÀ AVANGUARDIA

L'azienda Bernardi è specializzata da oltre 30 anni nella produzione di impastatrici a bracci tuffanti, da sempre la miglior tecnologia per la preparazione di impasti lievitati (pane, pizza, focaccia, sfoglia e panettoni).

La nascita dell'azienda è stata determinata dall'esigenza del fondatore Elvio Bernardi di dotarsi di un'impastatrice in grado di lavorare impasti per la panificazione casalinga. Erano i primi anni Ottanta e sul mercato si trovavano solo piccole impastatrici a spirale. L'esperienza fatta da ragazzo in una piccola azienda dolciaria gli suggeriva però che per un buon impasto lievitato, non c'era sistema migliore del tuffante. La ricerca della perfezione lo spinse quindi a realizzare per sé una piccola "tuffantina" che a breve venne replicata fino a farne una professione.

Questa passione è stata tramandata alla seconda generazione che pur mantenendo fede alle proprie origini ha ben chiari i propri obiettivi continuando a sviluppare questa tecnologia con progetti ambiziosi.

## SCELTE IMPORTANTI

L'azienda ha intrapreso la strada di un importante rinnovamento che ha interessato sia l'unità produttiva che tutta la gamma di prodotti offerti.

I processi produttivi sono stati stravolti introducendo concetti di lean manufacturing per garantire consegne in tempi brevi e altissimi standard di qualità.

Per rimanere al passo coi tempi è necessario prendere decisioni coraggiose, le sole che possono portare al cambiamento.

## PROIETTATI NEL FUTURO

Grazie all'adozione dei più moderni sistemi di "Smart Technology", l'azienda è pronta ad accettare le sfide poste dalla quarta rivoluzione industriale.



L'AZIENDA  
INCONTRA I  
SUOI CLIENTI



LABORATORIO  
PER PROVE DI  
ARTE BIANCA



OPPORTUNITÀ  
PER  
PROFESSIONISTI  
E APPASSIONATI



Dopo 30 anni di esperienza nella tecnologia a bracci tuffanti, la BERNARDI ha arricchito la propria offerta con un progetto di formazione dedicato a professionisti e appassionati mediante l'apertura, nell'autunno 2013, di un laboratorio sperimentale di panificazione, pizzeria e pasticceria dove poter affinare le conoscenze nella lavorazione di varie tipologie di impasti e scoprire le potenzialità di una tecnologia che esalta la tradizione.

Da sempre BERNARDI punta a trasmettere la cultura della tecnologia a bracci tuffanti, sia per la qualità delle macchine, sia per gli ottimi risultati che si ottengono con tutti i prodotti lievitati. Il laboratorio è l'incontro fra le proprie conoscenze e le possibilità che la tecnologia offre per arricchirle.

Per un'azienda che vuole essere al passo coi tempi e seguirli proponendo la giusta tecnologia per ottenere il miglior risultato, l'apertura del BERNARDI BAKERY LAB si è dunque dimostrata l'occasione migliore per confrontare le esigenze del mercato con clienti sempre più esigenti.

# COSA PROPONE IL MERCATO

## BRACCI TUFFANTI

Sistema lento di impasto, basato sul movimento di due bracci che simulano il lavoro manuale, ottenendo un impasto perfettamente ossigenato. Il ridottissimo attrito meccanico permette di non surriscaldare l'impasto durante la lavorazione, mantenendo inalterate le caratteristiche della farina, per questo motivo si presta in modo ottimale a tutti i prodotti lievitati.



## FORCELLA

Sistema di impasto basato sul movimento rotatorio molto lento di una forcella lungo un asse obliquo che permette un'ottima ossigenazione dell'impasto senza surriscaldamento. Tipicamente utilizzato per impasti a bassa idratazione.

## SPIRALE

Sistema rapido di impasto, basato sulla rotazione di una spirale sul proprio asse verticale, che esercita un'azione di stiramento ed allungamento della maglia glutinica. Il sistema genera un elevato attrito che produce un surriscaldamento dell'impasto tale da richiedere accorgimenti quali l'utilizzo di ingredienti a bassa temperatura e l'attenta gestione dei tempi di impasto.



# SISTEMA TUFFANTE COMPATTO

## I VANTAGGI DEL SISTEMA COMPATTO



INGOMBRI  
CONTENUTI



OTTIMO  
RAPPORTO  
QUALITÀ-PREZZO



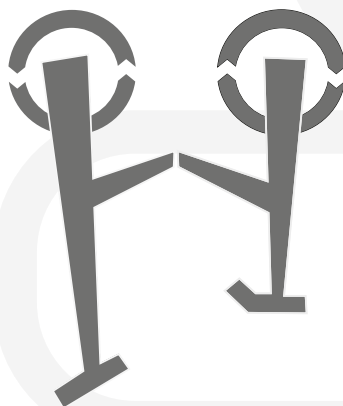
ECCELLENTI  
RISULTATI PER  
PIZZAIOLI,  
PASTICCERI E  
PANIFICATORI

### SISTEMA COMPATTO

L'esclusivo sistema a bracci tuffanti compatto è un brevetto Bernardi che permette di realizzare impastatrici con ingombri contenuti e un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Il sistema si adatta perfettamente alle esigenze professionali di pizzaioli, panificatori e pasticceri.

I nostri test hanno dimostrato che il sistema compatto riesce a realizzare le ricette più impegnative come i grandi lievitati e gli impasti ad alta idratazione.



Brevetto Bernardi



## IMPASTARE COL SISTEMA A BRACCI TUFFANTI

Il sistema a bracci tuffanti è una tecnica d'impasto che pone al centro della ricetta la farina. Questa viene inserita per prima nella vasca e tutti gli ingredienti vengono bilanciati in sua proporzione. L'acqua viene inserita gradatamente man mano che l'impasto lo richiede, olio e altri ingredienti secondari entrano nell'impasto già incordato e il sale ultima il lavoro quando tutti i lieviti sono dispersi in modo omogeneo, evitando di contrastarne l'efficacia.

## INCORDATURA DELLA MAGLIA GLUTINICA

Il glutine è una proteina complessa che si genera dall'unione di due proteine semplici – gliadina e glutenina – presenti nella farina per mezzo dell'azione meccanica di impastamento e la presenza di acqua. Per questo motivo la fase di impasto non si limita alla mera miscela di ingredienti ma ha la funzione importantissima di incordare la maglia glutinica che servirà a sostenere l'impasto durante la lievitazione.



# ARTE UN MONDO DI



## TEMPERATURA DELL' IMPASTO

Il rispetto della natura degli elementi è una regola fondamentale nell'arte bianca. Durante la fase di impasto è necessario monitorare le condizioni dei singoli ingredienti. La forza vitale dei lieviti si riduce drasticamente a temperature superiori a circa 30°C. Anche gli zuccheri presenti nella farina subiscono un processo di caramellatura che ne altera la natura a scapito di una minor resa in lievitazione ed una cattiva digeribilità. Il diverso attrito generato dai vari sistemi di impasto gioca in tale fase un ruolo importantissimo.



## IDRATAZIONE DELL'IMPASTO

La quantità di acqua è un elemento fondamentale nella struttura dell'impasto e nelle caratteristiche organolettiche. Un'idratazione sostenuta (oltre il 70% di acqua) conferisce all'impasto un'alveolatura ben sviluppata e favorisce l'attività dei lieviti. Un impasto altamente idratato richiede però una corretta scelta della farina ed un'adeguata lavorazione: il sistema a bracci tuffanti permette di conferire l'elevata energia meccanica richiesta, ossigenando perfettamente l'impasto senza surriscaldarlo.

# BIANCA LIEVITI E FARINE



# SCELTA DEL MODELLO

IMPASTO	RS	BTS
PANE		
PIZZA		
PASTA ALL'UOVO*		
FROLLA		
BRIOCHEs		
PANETTONE		
IMPASTI ALTA IDRATAZIONE		

\* riducendo della metà la capacità d'impasto massima

SERIE

RS

Impastatrici a due velocità con sistema a bracci tuffanti compatto – brevetto Bernardi – per utilizzo professionale. La serie RS è particolarmente indicata per la pizzeria e per i pani da ristorazione. L'esclusivo sistema compatto permette di adattare il sistema tuffante a ingombri contenuti con un buon rapporto qualità/prezzo. Dotate di pannello comandi touch-system e motore ad induzione ad alta efficienza che permette di ottenere un'elevata coppia motrice con minimi consumi e in assoluta silenziosità.

A lavoro ultimato le operazioni di pulizia sono facilitate dalla totale estraibilità dei bracci tuffanti.



2 velocità

RS	RS 12	RS 24	RS 48
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 lt	35 lt	60 lt
Dimensioni vasca	Ø 38 - h 25	Ø 43 - h 30	Ø 50 - h 34
Tensione	230 V monofase	230 V monofase	230 V monofase
Potenza	1100 W	1500 W	1500 W
Velocità bracci	38 e 52 batt/min	38 e 52 batt/min	38 e 52 batt/min
Dimensioni LxPxH (cm)	41x69x86	45x71x91	53x77x96
Peso	80 kg	98 kg	121 kg
Codice	RS1223029	RS2423029	RS4823029
Prezzo	--	--	--

#### FAQ

**ESTRAIBILITÀ DEI BRACCI:** la totale estraibilità dei bracci rende agevole lo svuotamento dell'impasto e le operazioni di pulizia.

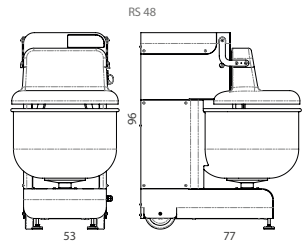
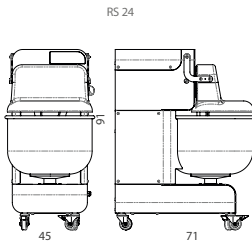
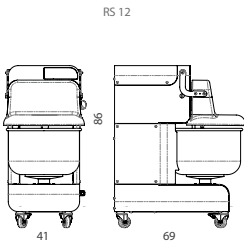
**UTENZA:** ideale per l'utilizzo in pizzeria e in ristorazione.

Serie RS  
Impastatrici a due velocità  
con sistema a bracci tuffanti compatto

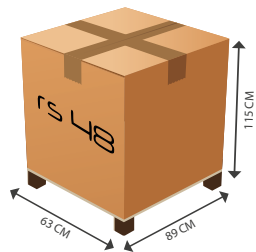
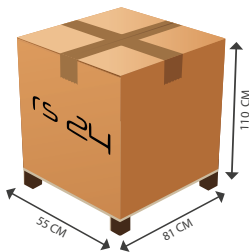
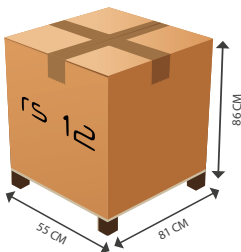
UTENZA  
Pizzeria-ristorazione

USO  
Adatta per impasti base per pizza, pane e focaccia

- CARATTERISTICHE PRINCIPALI
- Sistema movimento bracci a due velocità (38 e 52 battute al minuto)
  - Sistema compatto a bracci tuffanti di dimensioni ridotte
  - Completa estraibilità dei bracci tuffanti
  - Sistema di arresto di emergenza a doppio canale ("Safety Torque Off")
  - Pannello comandi touch-system
  - Motore ad induzione ad alta efficienza



PESI e VOLUMI



SERIE

bt<sub>s</sub>

La serie BTs rappresenta il top di gamma: stesse capacità di impasto e uguali dimensioni d'ingombro della gamma RS, ma con un avanzato sistema di controllo di rotazione dei bracci a velocità variabile da 25 a 65 battute al minuto per la preparazione di ogni tipo di impasto. Il sistema compatto a bracci tuffanti - brevetto Bernardi - per utilizzo professionale consente di integrare i vantaggi del sistema tuffante con ingombri contenuti in un buon rapporto qualità/prezzo.

Dotata di pannello comandi touch-system e motore ad induzione ad alta efficienza che permette di ottenere un'elevata coppia motrice con minimi consumi e in assoluta silenziosità. Le operazioni di pulizia sono facilitate dalla totale estraibilità dei bracci tuffanti.



5 velocità

BTs	BT 12s	BT 24s	BT 48s	BT 60s
Capacità di farina	1,3 - 8 kg	2 - 15 kg	3 - 30 kg	3,5 - 35 kg
Capacità d'impasto	2 - 12 kg	3 - 24 kg	5 - 48 kg	5,5 - 60 kg
Volume vasca	27 lt	35 lt	60 lt	85 lt
Dimensioni vasca	Ø 38 - h 25	Ø 43 - h 30	Ø 50 - h 34	Ø 55 - h 36
Tensione*	400 V trifase	400 V trifase	400 V trifase	400 V trifase
Potenza	1100 W	1500 W	1500 W	2500 W
Velocità bracci	da 25 a 65 batt/min	da 25 a 65 batt/min	da 25 a 65 batt/min	da 25 a 65 batt/min
Dimensioni LxPxH (cm)	41x69x86	45x71x91	53x77x96	58x86x107
Peso	100 kg	120 kg	140 kg	243 kg
Codice	BT1240059	BT2440059	BT4840059	BT6040059
Prezzo	--	--	--	--

\*PERSONALIZZAZIONE: su richiesta 230 V monofase.

#### FAQ

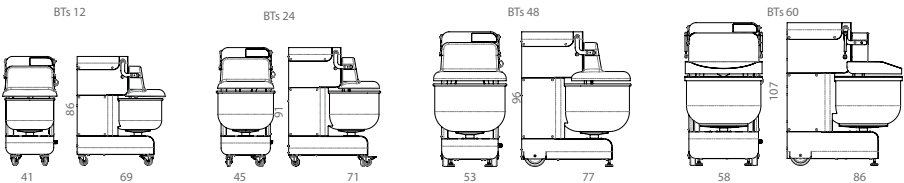
**ESTRAIBILITÀ DEI BRACCI:** la totale estraibilità dei bracci rende agevole lo svuotamento dell'impasto e le operazioni di pulizia.  
**UTENZA:** ideale per l'utilizzo in pizzeria, in ristorazione e in pasticceria.

SERIE BTs  
Impastatrici a bracci tuffanti con sistema compatto  
e variatore di velocità

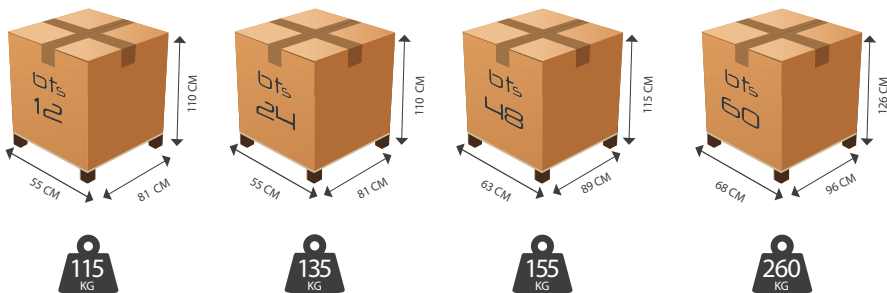
UTENZA  
Panificazione e pasticceria

USO  
Adatta per impasti base per pizza, pane,  
impasti ad alta idratazione e grandi lievitati

- CARATTERISTICHE PRINCIPALI
- Sistema movimento bracci ad inverter a cinque velocità (da 25 a 65 battute al minuto)
  - Sistema compatto a bracci tuffanti di dimensioni ridotte
  - Completa estraibilità dei bracci tuffanti
  - Sistema di arresto di emergenza a doppio canale ("Safety Torque Off")
  - Pannello comandi touch-system
  - Motore ad induzione ad alta efficienza
  - Sistema di comunicazione bluetooth per utilizzo applicazione proprietaria "MixDrive" su smartphone iOS e Android



PESI e VOLUMI



Bernardi srl  
Via Caduti sul Don, 1  
12020 Villar San Costanzo – CN  
Tel. 0171 902352  
Fax 0171 902280  
[info@bernardi-impastatrici.it](mailto:info@bernardi-impastatrici.it)  
[www.bernardi-impastatrici.it](http://www.bernardi-impastatrici.it)  
[www.missbaker.it](http://www.missbaker.it)

Bernardi Bakery Lab  
Via della Magnina, 3/b  
12100 Cuneo – CN  
[info@bernardibakerylab.it](mailto:info@bernardibakerylab.it)

Rivenditore autorizzato