Linea RS-BTs

Rev.11 01-10-21

ESPERIENZA QUALITÀ AVANGUARDIA

L'azienda Bernardi è specializzata dal 1983 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.

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

SISTEMA TUFFANTE COMPATTO

I VANTAGGI DEL SISTEMA COMPATTO

INGOMBRI CONTENUTI

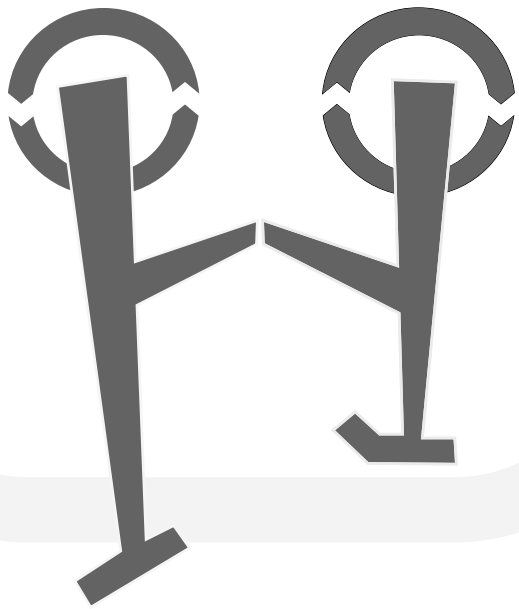
OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO

ECCELLENTI RISULTATI PER PIZZAIOLI, PASTICCERI E PANIFICATORI

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

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)	44x70x86	45x71x91	53x79x96
Peso	114 kg	124 kg	145 kg
Codice	RS1223029	RS2423029	RS4823029

UTENZA: ideale per l'utilizzo in panetteria, pizzeria e in ristorazione.
Indicata per impasti con idratazioni medie.

Pannello di comando touch

2 velocità 38 e 52 batt./min.

Apertura laterale progettata per contenere gli spazi

Bracci estraibili per facilitare la pulizia

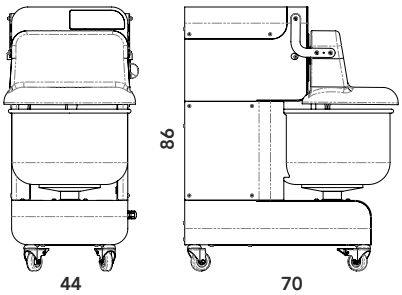
Foro per facilitare l'inserimento degli ingredienti

Interruttore generale ON/OFF

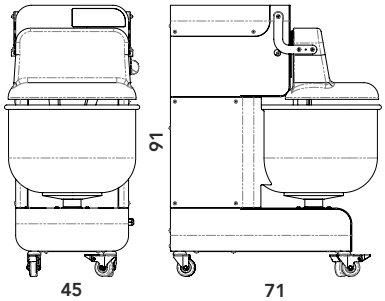
Tensione 230 V monofase

Ingombri contenuti

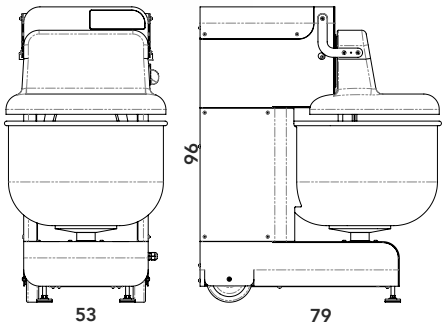
RS 12



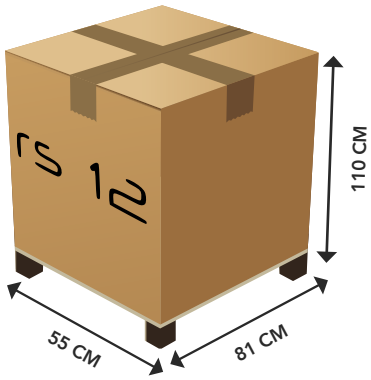
RS 24



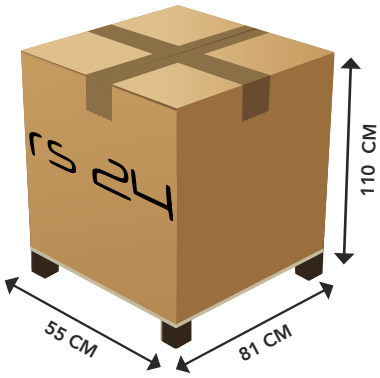
RS 48



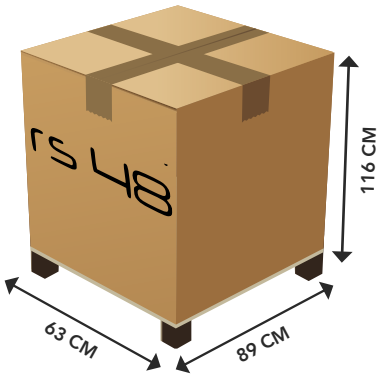
PESI e VOLUMI



130 KG



159 KG



187 KG

SERIE

bts

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 5 velocità (da 35 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
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*	400 V trifase	400 V trifase	400 V trifase
Potenza	1100 W	1500 W	1500 W
Velocità bracci	da 35 a 65 batt/min	da 35 a 65 batt/min	da 35 a 65 batt/min
Dimensioni LxPxH (cm)	44x70x86	45x71x91	53x79x96
Peso	128 kg	140 kg	154 kg
Codice	BT1240059	BT2440059	BT4840059

*PERSONALIZZAZIONE: su richiesta 230 V monofase.

UTENZA: ideale per l'utilizzo in pasticceria, in panetteria, in pizzeria e in ristoranti.
Indicata per impasti ad alte idratazioni e per tutti i grandi lievitati.

Pannello di comando touch

5 velocità: da 35 a 65 batt. al min.

Apertura laterale progettata per contenere gli spazi

Bracci estraibili per facilitare la pulizia

Interruttore generale ON/OFF

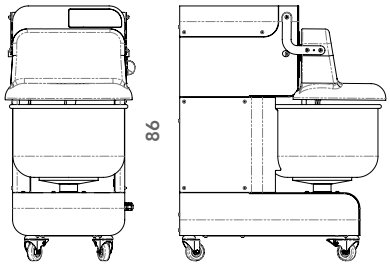
Foro per facilitare l'inserimento degli ingredienti

Tensione 400 V trifase

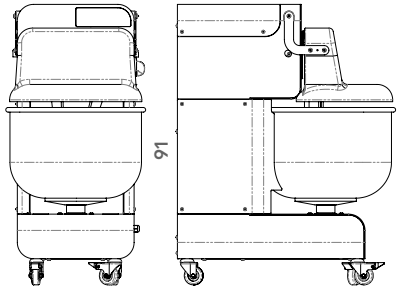
Ingombri contenuti

Connessione bluetooth all'app "MixDrive"

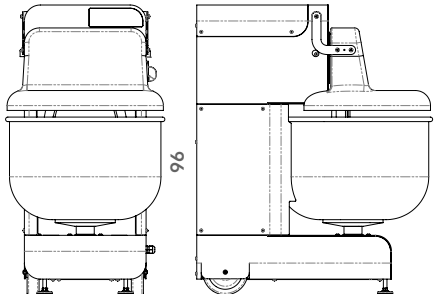
BTs 12



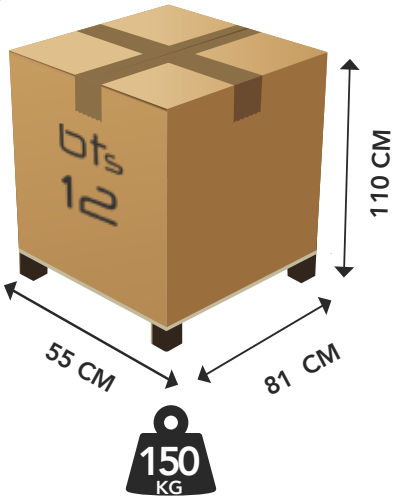
BTs 24

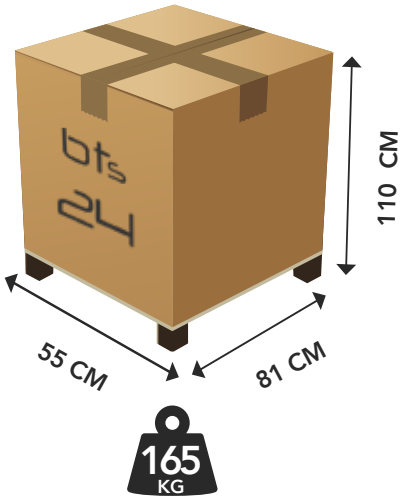


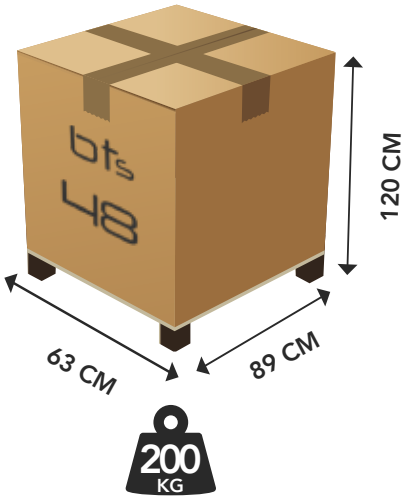
BTs 48



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
www.bernardimixers.com

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.