

RANGE

bt<sub>s</sub>

BTs12	
粉の量	1.3 - 8kg
生地の量	2 - 12kg
ボウル容量	27L
ボウルのサイズ	直径 38cm 高さ 25cm
電圧	230V * 100V での製造も可
相	単相
パワー	1100W
アームのスピード	5段階: 25 - 65 ストローク/分 1. 30 ストローク/分 2. 38 ストローク/分 3. 48 ストローク/分 4. 54 ストローク/分 5. 65 ストローク/分
マシンのサイズ	44 x 70 x 86
梱包後のサイズ	55 x 81 x 110
マシンの重量/梱包後の重量	128kg / 150kg



- 5段階変速
- シンプルなオペレーション
- プロテクションガード

※容量によりその他様々なモデルがございます。お問い合わせください。

## ベルナルディ社

1983年、イタリア クーネオで設立。当時イタリアのパン屋で使われていたミキサーと言えば小さなスパイラルミキサーであったが、質の高い発酵生地を作るにはダブルアームミキサーが絶対に必要だと考えた設立者エルヴィオ・ベルナルディが、ピザ・フォカッチャ・ペストリー・パネトーネなどの生地作りに最適なダブルアームミキサーを開発しました。

ベルナルディ社のコンパクト・ニーディングシステムは特許を取得しており、省スペースでありながら幅広い生地へ対応可能です。