Miss Baker Français

bernardi

Rev .08 13-09-2018

bernardi

Il y a des gestes chargés de signification, des recettes qui se transmettent de génération en génération, des parfums et des sensations que l'on n'oublie pas: l'art de pétrir prend ses racines dans la nuit des temps et appartient à ce bagage d'expériences communes, faisant désormais partie, tour à tour, des souvenirs d'enfance et d'un savoir culturel collectif.

Le pain, la pizza, la fougasse, le panettone et la brioche: pétrir requiert technique, force et détermination.

Nous sauvegardons la naturalité des gestes, tout en permettant, au professionnel du pétrissage, d'obtenir de meilleurs résultats.

EXPÉRIENCE QUALITÉ AVANT-GARDE

La société BERNARDI est spécialisée, depuis plus de 35 ans, dans la production de pétrins à spirale, à bras plongeants et à fourche, mais son point fort est, sans nul doute, le pétrin à bras plongeants, depuis toujours la technologie la plus avancée dans la préparation de pâtes levées (pains, pizzas, fougasses, feuilletés et panettoni).

La création de la société a été conditionnée par la volonté de son fondateur Elvio Bernardi, de se doter d'un pétrin en mesure de travailler des pâtes pour la panification ménagère.
En effet, au début des années quatre-vingt, le marché ne proposait que de petits pétrins à spirale. L'expérience acquise dans l'enfance auprès d'une petite pâtisserie lui suggéra toutefois que le système plongeant s'avérait être le meilleur pour obtenir une bonne pâte levée. La recherche de la perfection le poussa ainsi à réaliser lui-même «un petit pétrin plongeant» qui, rapidement, fut répliqué au point d'en faire un métier.

Cette passion a été transmise à la deuxième génération qui, aujourd'hui, continue à développer cette technologie avec des projets ambitieux ayant porté au développement de pétrins de très grande qualité à l'esthétique agréable et soignée.

CHOIX IMPORTANTS

L'entreprise s'est engagée dans une importante rénovation qui a intéressé l'unité de production et toute la gamme des produits proposés.
Les processus de production ont été rationalisés en introduisant des concepts de fabrication "lean" pour assurer des livraisons plus courtes et des normes de qualité élevées.
Pour suivre le rythme, il est nécessaire de prendre des décisions courageuses, les seules qui peuvent mener au changement.

PROJETÉ DANS L'AVENIR

Grâce à l'adoption des systèmes les plus modernes «Smart Technology», l'entreprise est prête à relever les défis de la quatrième révolution industrielle.

BERNARDI RENCONTRE SES CLIENTS

LABORATOIRE POUR LES TESTS DE PAIN

OPPORTUNITÉ POUR LES PROFESSIONNELS ET LES PASSIONNÉS

Après 35 années d'expérience dans la technologie des pétrins à bras plongeants, la société BERNARDI a enrichi sa gamme d'un projet de formation dédié aux chefs et aux passionnés de cuisine avec l'ouverture, à l'automne 2013, d'un laboratoire expérimental de panification, de pizzeria et de pâtisserie, où l'on peut affiner ses connaissances dans l'élaboration de différents types de pâtes et découvrir les potentialités d'une technologie exaltant la tradition.

Depuis toujours, la société BERNARDI souhaite transmettre la culture de la technologie à bras plongeants, aussi bien pour la qualité des machines, que pour les excellents résultats obtenus sur tous les produits levés.

Pour une société souhaitant respecter la tradition du passé et la technologie de son temps, en proposant la technologie appropriée au meilleur résultat, l'ouverture du BERNARDI BAKERY LAB a été l'occasion de parfaire sa connaissance de ce marché où les clients sont de plus en plus exigeants.

CE QUE PROPOSE LE MARCHÉ

BRAS PLONGEANTS

Système lent de pétrissage, fondé sur le mouvement de deux bras simulant un travail manuel, pour obtenir une pâte parfaitement oxygénée. Le frottement mécanique très réduit permet de ne pas surchauffer la pâte, tout en maintenant les caractéristiques de la farine. C'est pour cette raison qu'il se prête très bien à tous les produits levés.

FOURCHE

Système de pétrissage fondé sur le mouvement rotatoire très lent d'une fourche le long d'un axe oblique, permettant une excellente oxygénation de la pâte, sans surchauffe.
Généralement utilisé dans les pâtes à basse hydratation.

SPIRALE

Système rapide de pétrissage, fondé sur la rotation d'une spirale sur son axe vertical, exerçant une action d'étirement et d'alongement de la maille de gluten. Ce système génère un frottement entraînant ainsi une surchauffe de la pâte; certaines mesures doivent alors être prises, comme l'emploi d'ingrédients à basse température ou la gestion attentive des temps de pétrissage.

SYSTÈME DE PÉTRISSAGE COMPACT

LES AVANTAGES DU SYSTÈME DE PÉTRISSAGE COMPACT

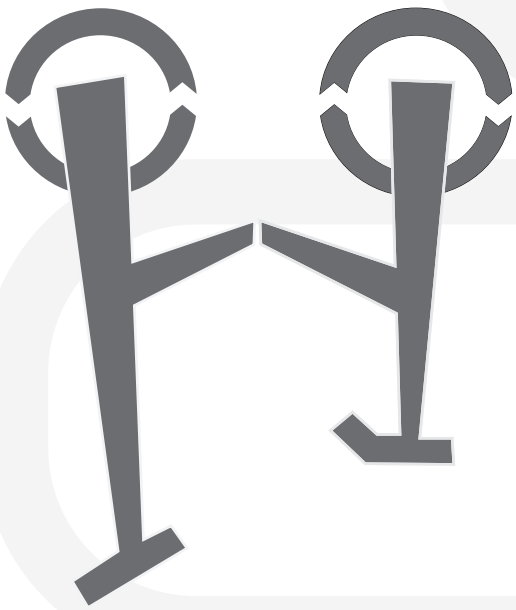
- SYSTÈME COMPACT
- EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ - PRIX
- EXCELLENT RÉSULTATS POUR BOULANGERS, PÂTISSIERS ET PIZZAIOLOS

SYSTÈME COMPACT

Le système compact exclusif à bras plongeants est un brevet Bernardi permettant de réaliser des machines à encombrement réduit d'un excellent rapport qualité / prix.

Le système s'adapte parfaitement aux exigences professionnelles des pizzaiolos et des boulangers.

Nos tests ont montré que le système compact réussit à réaliser les recettes les plus exigeantes comme les grandes levées et les pétrissages à haute hydratation.



Bernardi patent

PÉTRIR AVEC LE SYSTÈME À BRAS PLONGEANTS

Le système à bras plongeants est une technique de pétrissage qui pose la farine au centre de la recette. Celle-ci est insérée en premier dans la cuve et tous les ingrédients sont choisis par rapport à sa proportion. L'eau est ajoutée au fur et à mesure que le pétrissage le requiert; l'huile et les ingrédients secondaires entrent dans la pâte déjà frasée et étirée, et le sel parachève l'élaboration lorsque tous les levains se sont dispersés de manière homogène, en évitant ainsi d'en gêner l'efficacité.

FRASAGE ET ÉTIRAGE DE LA MAILLE DE GLUTEN

Le gluten est une protéine complexe générée par l'union de deux protéines simples - gliadine et gluténine - présentes dans la farine, due à l'action mécanique de pétrissage et à la présence d'eau. C'est pour cette raison que la phase de pétrissage ne se limite pas au simple mélange d'ingrédients, mais joue un rôle fondamental de frasage et d'étirage de la maille de gluten qui soutiendra ainsi la pâte lors du levage.

L'ART

UN MONDE DE

TEMPÉRATURE DE PÉTRISSAGE

Le respect de la nature des éléments est une règle fondamentale de l'art blanc. Lors de la phase de pétrissage, il s'avère nécessaire de surveiller les conditions de chacun des ingrédients. La force vitale des levains se réduit drastiquement aux températures supérieures à 30°C environ. Même les sucres présents dans la farine subissent un processus de caramélisation qui en altère la nature au préjudice du rendement de levage et de la digestibilité. Le frottement généré par les différents systèmes de pétrissage joue un rôle très important dans cette phase.

HYDRATION DE LA PÂTE

La quantité d'eau est un élément fondamental dans la structure de la pâte et dans les caractéristiques organoleptiques. Une hydratation soutenue (plus de 70% d'eau) confère, à la pâte, des alvéoles bien développées et favorise l'activité des levains. Une pâte hautement hydratée requiert toutefois un choix judicieux de la farine et une élaboration appropriée: le système à bras plongeants permet de conférer la grande énergie mécanique requise, en oxygénant parfaitement la pâte, sans la surchauffer.

BLANC

LEVAINS ET DE FARINES

CHOIX DU MODÈLE

PÂTE	MISS BAKER CHEF MISS BAKER CHEF XL	MISS BAKER PRO MISS BAKER PRO XL
PAIN		
PIZZA		
PÂTE SABLÉE		
PÂTE AUX ŒUFS*		
CROISSANTS		
PANETTONE		
PÂTES À HYDRATATION ÉLEVÉE		

* en réduisant de la moitié la capacité de pétrissage maximale

MISS BAKER®

CHEF - CHEF XL

Miss Baker® est le premier pétrin à bras plongeants de table pour les petites quantités. Avec Miss Baker® pétrissez de 0,5 à 6 kg d'excellent produit.

Malgré ses dimensions réduites, le châssis de Miss Baker®, tout en acier inox, renferme ce que la technologie peut offrir de mieux, comme le panneau de commande tactile et le moteur à haut rendement permettant d'obtenir un couple moteur élevé et une réduction des consommations dans un silence absolu.
Idéale pour les pains de restauration, les pâtes à pizza, les fougasses, les brioches, la pâte sablée, la pâte feuilletée et la pâte aux œufs.

POUR ÉTONNER À LA MAISON ET EN LABORATOIRE

2 vitesses

MISS BAKER	CHEF	CHEF XL
Capacité de farine	0,3 - 1,8 kg	1- 3 kg
Capacité de pétrissage	0,5 - 3 kg	1,5 - 6 kg
Volume de la cuve	10 L	20 L
Dimensions de la cuve	Ø 32 - h 18	Ø 36 - h 20
Tension	230 V monophasé	230 V monophasé
Puissance	300 W	500 W
Vitesse des bras	38 et 52 tr/min	38 et 52 tr/min
Dimensions LxPxH (cm)	33x49x51	38x54x53
Poids	28 kg	33 kg
Code	MS0323029	MS0623029
Prix	--	--

FAQ

EXTRACTIBILITÉ DES BRAS: l'extractibilité totale des bras facilite le vidage de la pâte et les opérations de nettoyage.

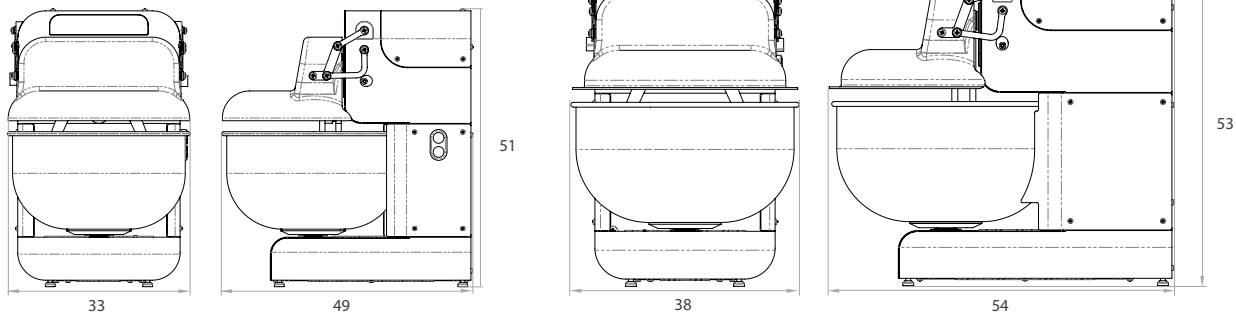
CAPACITÉS MAXIMALES: ne pas dépasser la capacité nominale de pétrissage, pour des pâtes tenaces- hydratation inférieure à 55% (pâte aux œufs, levain démarreur) réduire la capacité maximale du 50%.

Miss Baker®
est le premier pétrin à bras plongeants de table
qui oxygéne à la perfection les pâtes de 0,5 à 6 kg.

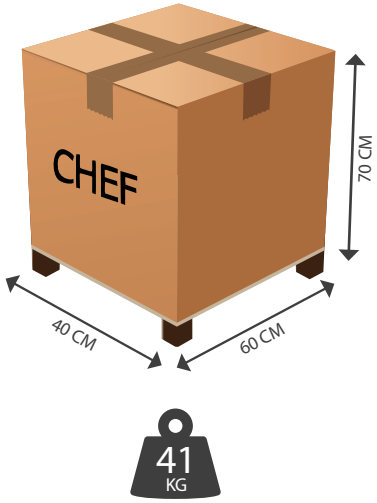
UTILISATEURS
pour les particuliers, les petits laboratoires et les restaurants.

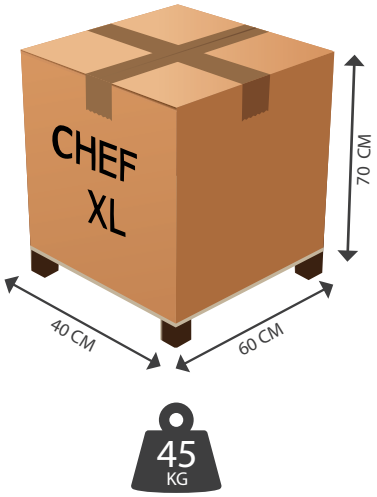
UTILISATION
Idéal pour les pains de restauration, les pâtes à pizza,
les fougasses, les brioches, la pâte sablée,
la pâte feuilletée et les pâtes aux œufs.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES
Système de mouvement des bras à deux vitesses (38 et 52 tours/minutes)
Système compact à bras plongeants de dimensions réduites
Bras extractibles
Système d'arrêt d'urgence à deux canaux (“Safety Torque Off)
Tableau de bord avec système tactile
Moteur à haute efficience à induction.



POIDS et VOLUMES





MISS BAKER®

PRO - PRO XL

Miss Baker® est le premier pétrin à bras plongeants de table pour petites quantités. Avec Miss Baker®, pétrissez, de 0,5 à 6 kg d'excellent produit.

Modèle professionel avec un systéme de mouvement des bras avec variateur à cinq vitesses pour varier la vitesse de 35 à 65 tours/minute pour tous les types de pâte.

Idéale dans la préparation de grands produits levés de pâtisserie, de pains à haute hydratation, de pâtes à pizza, de fougasses, de brioches, de pâte sablée, de pâte feuilletée et de pâte aux oeufs.
Malgré ses dimensions, le châssis de Miss Baker® PRO et PRO XL en acier inox renferme tout ce que la technologie peut offrir de mieux, comme le panneau de commande tactile et le moteur à haut rendement permettant d'obtenir un couple moteur élevé avec de faibles consommations et dans un silence absolu.

POUR PRODUCTIONS SPÉCIALES,
DE PROFESSIONNELS

5 vitesses

MISS BAKER	PRO	PRO XL
Capacité de farine	0,3 - 1,8 kg	1 - 3 kg
Capacité de pétrissage	0,5 - 3 kg	1,5 - 6 kg
Volume de la cuve	10 L	20 L
Dimensions de la cuve	Ø 32 - h 18	Ø 36 - h 20
Tension	230 V monophasé	230 V monophasé
Puissance	300 W	500 W
Vitesse des bras	de 35 à 65 tr/min	de 35 à 65 tr/min
Dimensions LxPxH (cm)	33x49x51 cm	38x54x53 cm
Poids	28 kg	33 kg
Code	MS0323059	MS0623059
Prix	--	--

FAQ

EXTRACTIBILITÉ DES BRAS: l'extractibilité totale des bras facilite le vidage de la pâte et les opérations de nettoyage.

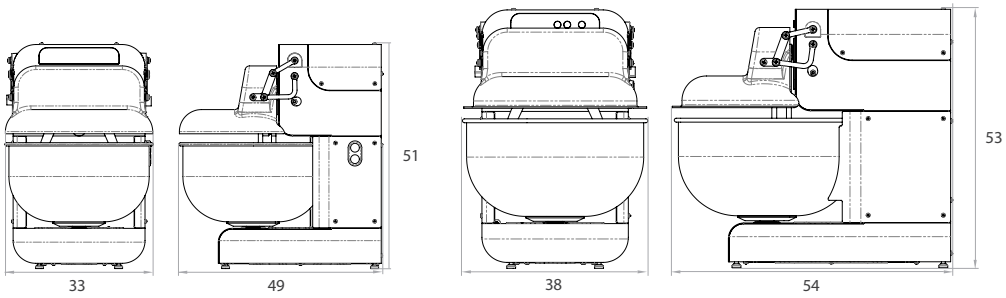
CAPACITÉS MAXIMALES: ne pas dépasser la capacité nominale de pétrissage, pour des pâtes tenaces- hydratation inférieure à 55% (pâte aux oeufs, levain démarreur) réduire la capacité maximale du 50%.

Miss Baker®
est le premier pétrin à bras plongeants de table qui oxygéne à la perfection les pâtes de 0,5 à 6 kg.

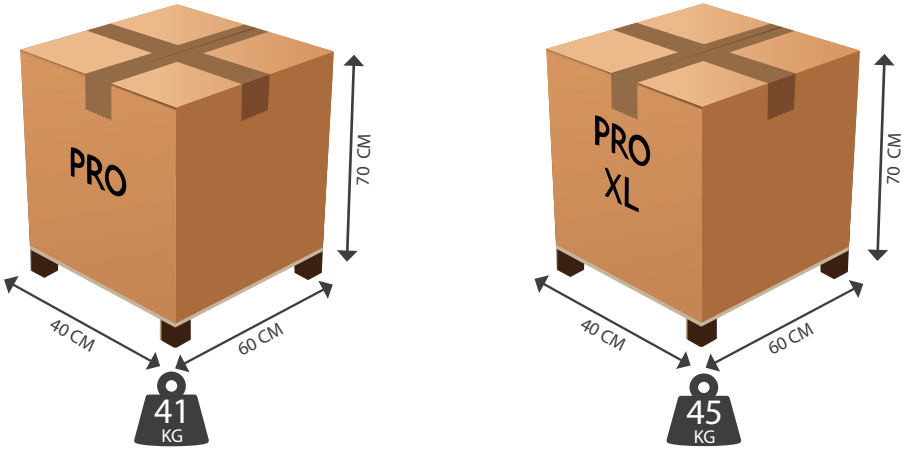
UTILISATEURS
Restaurants, pâtisseries et laboratoires de R & D de l'industrie alimentaire

UTILISATION
Idéal pour la production de grands produits levés de pâtisseries, de pains à haute hydratation, de pâtes à pizza, de fougasses, de brioches, de pâte sablée, de pâte feuilletée et de pâte aux oeufs. Il exécute à la perfection le frasage et l'étirage des pâtes à hydratation soutenue, même supérieure à 100%.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES
Système de mouvement des bras avec variateur à cinq vitesses (de 35 à 65 tours/minute)
Système compact à bras plongeants de dimensions réduites
Bras extractibles
Système d'arrêt d'urgence à deux canaux ("Safety Torque Off)
Tableau de bord avec système tactile
Moteur à haute efficience à induction
Système de communication Bluetooth pour l'utilisation de l'application propriétaire "MixDrive" sur les smartphones iOS et Android.



POIDS et VOLUMES



Bernardi srl
Via Caduti sul Don, 1
12020 Villar San Costanzo – CN
Tel. 0171 902352
Fax 0171 902280
info@bernardi-impastatrici.it
www.bernardi-impastatrici.it
www.missbaker.it

Bernardi Bakery Lab
Via della Magnina, 3/b
12100 Cuneo – CN
info@bernardibakerylab.it

Revendeur autorisé

La société se réserve le droit d'apporter des modifications esthétiques et fonctionnelles sans préavis.