



bernardi®

The background features a series of overlapping circles in a light orange color, creating a pattern that spans the top half of the image. The circles are arranged in a row, with each circle overlapping the one to its left and right.

**Tecnología al servicio de la tradición
desde hace más de 40 años**

Milestones



1983



NACIMIENTO DE BERNARDI

Bernardi fue fundada



2010



INDEPENDENCIA ENERGÉTICA

Bernardi se volvió energéticamente independiente gracias a la instalación de paneles solares.



2011



LANZAMIENTO DE MISS BAKER®

La primera amasadora de doble brazo de sobremesa del mundo.

MISS BAKER®

bt 12 rs 12
bt 24 rs 24
bt 48 rs 48

2017



REDISEÑO COMPLETO

Toda la gama de amasadoras Bernardi ha sido rediseñada gracias a la fabricación lean y a las tecnologías inteligentes. Miss Baker® se volvió aún más pequeña y compacta. Un nuevo enfoque hacia la internacionalización.



2020



LANZAMIENTO DE MY MISS BAKER®

My Miss Baker® es la amasadora de doble brazo de sobremesa más pequeña del mundo.



2021



CERTIFICACIÓN ISO 9001

Bernardi obtiene su primera certificación de gestión de calidad ISO 9001.



2023



MISS BAKER® EDICIÓN LIMITADA

La nueva Miss Baker® Edición Limitada con tratamiento PVD celebra el 40º aniversario de Bernardi.



2024



CERTIFICACIÓN ISO 14001

Bernardi obtiene su primera certificación medioambiental ISO 14001.

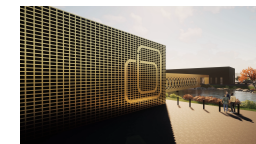


2025



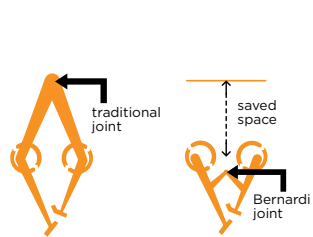
NUEVA SEDE DE BERNARDI Y BBlab

Un espacio donde nacen nuevas recetas, nuevos proyectos y nuevos sueños.



Nacimiento de Bernardi

Primera amasadora con sistema de doble brazo compacto.



1983

Internacionalización

Un nuevo enfoque hacia la internacionalización



2017

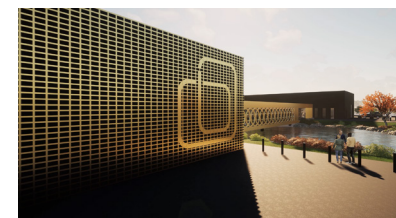
2011



Lanzamiento de MISS BAKER®

La primera amasadora de sobremesa con doble brazo del mundo

2025

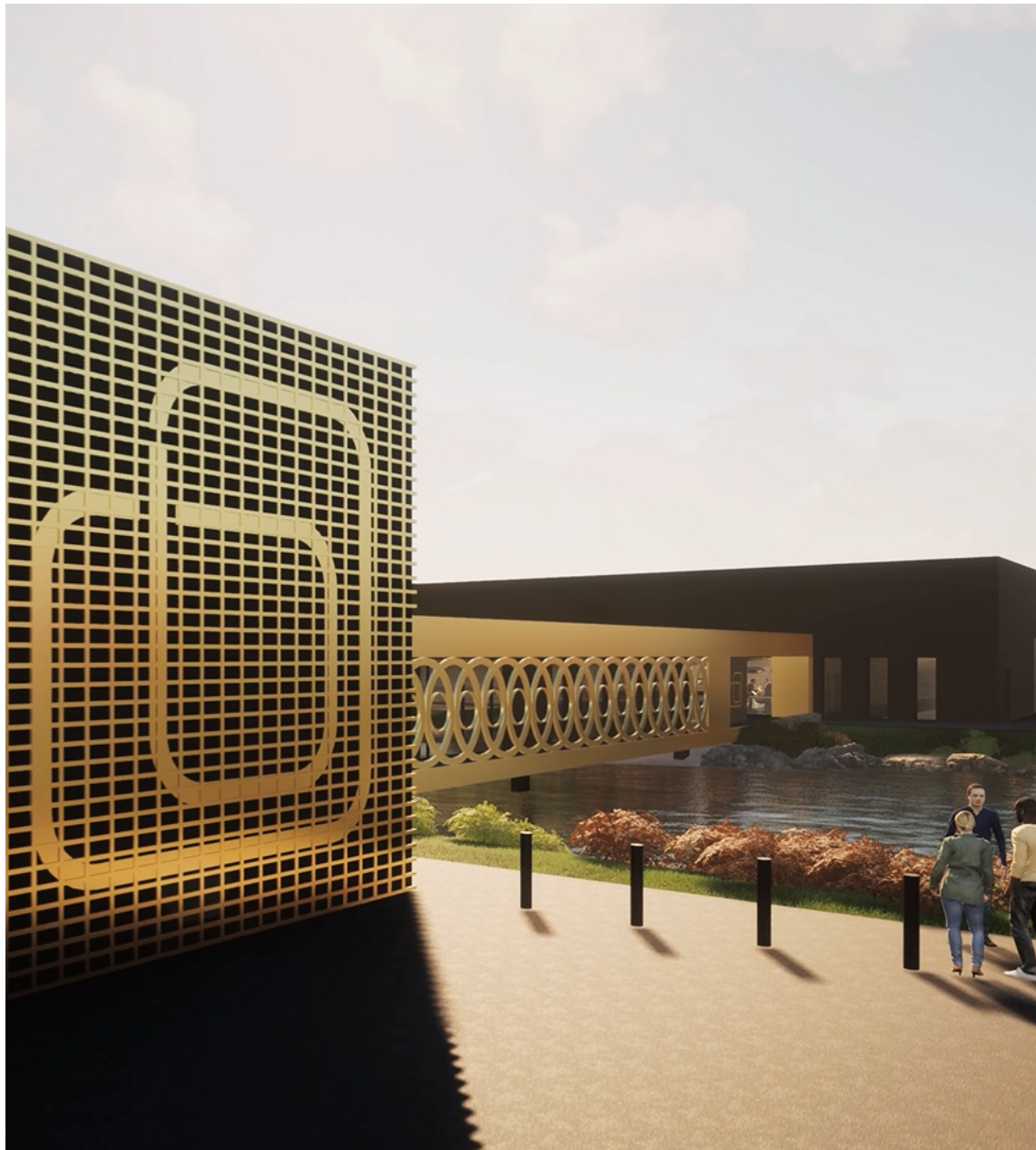


Nueva sede Bernardi

Un espacio donde nacen nuevas recetas, nuevos proyectos y nuevos sueños



**La empresa
hoy...**



Bernardi se especializa en la producción de amasadoras de doble brazo.

Con su gama de equipos profesionales y domésticos para panadería, la empresa ha desarrollado esta tecnología durante más de cuarenta años para respaldar proyectos ambiciosos.

La nueva sede..

18.000 m²

superficie total

7.000 m²

superficie cubierta



Nuestras instalaciones están diseñadas con la sostenibilidad como eje central. Generamos tres veces más energía de la que consumimos anualmente gracias a un sistema de paneles solares. El jardín se riega mediante la recolección de agua de lluvia, y el lago se filtra con sistemas basados en sal, garantizando un enfoque eco-compatible.

BernardiBakeryLab

Bakery Academy y Centro de Formación

El BBLab está concebido como un laboratorio experimental en el que las masterclasses, la consultoría y los eventos completan la oferta para apoyar a los protagonistas de la pastelería y la panadería.

Un lugar donde la experimentación y el intercambio crean sinergias importantes.

Un espacio donde nacen nuevas recetas, nuevos proyectos y nuevos sueños.

Un entorno donde la pasión toma forma.





Producción

Venimos de una realidad mucho más pequeña. Esta instalación se construyó como parte de un importante proyecto de desarrollo. Ha sido diseñada pensando en la escalabilidad: el área de montaje incluye espacios dedicados para ampliar las líneas de producción, aprovechando el mismo diseño utilizado para máquinas similares e integrando nuevos modelos.

Departamento Técnico

El Departamento Técnico trabaja en estrecha colaboración con el equipo de producción a diario. Aquí se diseñan y desarrollan las máquinas, se gestiona la adquisición de materiales y se brinda soporte técnico a los clientes. Actúa como el vínculo clave entre la innovación y la ejecución operativa.

Área de Componentes Semielaborados

Esta área está dedicada a componentes que pueden procesarse en serie en estaciones de trabajo, como cajas de engranajes, conjuntos de movimiento de brazos y paneles eléctricos.

Aquí también se programan los controladores de motores. Una vez completadas, todas las piezas se almacenan en el almacén, listas para un montaje rápido.

Proceso de Montaje

El flujo de trabajo comienza en la parte trasera de la instalación, cerca del almacén, y avanza a lo largo de la línea.

Una vez confirmado el pedido, la máquina debe fabricarse: un operario recoge un kit específico del almacén y lo coloca en un carro.

Los cuerpos premontados se posicionan al inicio de la línea en estaciones de trabajo con ruedas. Cada zona de montaje está equipada con todos los componentes y herramientas necesarios para garantizar operaciones fluidas.

Pruebas y Empaque

Cada máquina funciona en vacío durante varias horas para permitir que los componentes se asienten y detectar posibles defectos.

Amasadoras de sobremesa: 2-4 horas;

Amasadoras sobre ruedas: 30-40 horas.

Después del control de calidad, la máquina está lista para el embalaje.

Todo se prepara para el transporte marítimo, incluyendo la fumigación de cajas y palets. Nuestro objetivo es lograr un embalaje libre de plástico antes de que termine el año.

Taller Mecánico

Equipado con máquinas herramienta CNC para mecanizados de precisión en hierro, aluminio, acero inoxidable y tecnopolímeros. Fabricamos internamente ejes, pasadores y articulaciones de brazos para mantener un estricto control de tolerancias. El mecanizado en bruto se realiza fuera de la empresa, mientras que las operaciones críticas permanecen internas para garantizar calidad y fiabilidad.

Carpintería de Chapa Metálica

Se trata de una zona recientemente equipada con tres celdas robóticas. Las chapas llegan precortadas y se doblan mediante una plegadora eficiente en consumo energético.

Una celda robótica se encarga de la soldadura de forma autónoma, almacenando trayectorias programadas.

Después de la soldadura, las piezas pasan a una celda robótica de pulido para el acabado antes de la pintura.

Aquí también se producen las cubas soldadas, listas para el montaje final.

Un Socio de Confianza

Al elegir una de nuestras amasadoras, también eliges a Bernardi, una empresa sólida y confiable que va más allá del mero papel de proveedor. Bernardi se considera un verdadero socio para sus clientes, ofreciendo no solo equipos de alta calidad, sino también apoyo y asesoramiento práctico sobre cómo utilizarlos de la mejor manera.



Colaboración y Soporte

Bernardi no solo vende amasadoras, sino que también ofrece un apoyo continuo a sus clientes. Si tienes preguntas o experimentas algún problema, el equipo de Bernardi siempre está listo para ayudarte.



Consejos y Recomendaciones

La empresa ofrece consejos útiles para sacar el máximo provecho de sus equipos, compartiendo recetas, técnicas y sugerencias para mejorar tus preparaciones.



Calidad y Fiabilidad

Bernardi es un fabricante líder de amasadoras profesionales de doble brazo desde hace más de 40 años. Cada producto está cuidadosamente diseñado y fabricado en Italia para garantizar un rendimiento excelente y duradero.



Innovación y Tradición

Bernardi combina la innovación tecnológica con la artesanía tradicional italiana, ofreciendo productos que respetan la naturaleza de los ingredientes y mejoran la calidad de la masa.

Elegir Bernardi significa contar con un socio de confianza, listo para apoyarte en cada etapa de tu recorrido culinario. Bernardi te ofrece los recursos y el soporte que necesitas para lograr resultados extraordinarios.



El contexto del mercado

Nuestra gama



Amasadoras de sobremesa

Como en todos los mercados globales, la competencia es alta. La ventaja competitiva de la empresa radica en que fuimos el fabricante de la primera gama de amasadoras de mesa con doble brazo. Desde 2017 hasta la fecha, otras empresas han seguido nuestros pasos, y esto debe ser un incentivo importante para mantener la diferencia, con una actividad constante de desarrollo, tanto en términos de mercado como de producto.



Amasadoras intermedias con ruedas

En este sector, nuestra empresa no tiene rival y cubre eficazmente las necesidades hasta 48 kg de masa. Esta posición única nos permite dominar el mercado sin competencia directa, ofreciendo soluciones versátiles para diferentes necesidades de producción.



Gama Industrial

Diseñada para la producción industrial a pequeña escala y laboratorios profesionales, esta máquina combina el diseño icónico de Bernardi con un cuerpo completamente en acero inoxidable AISI 304, garantizando la máxima facilidad de limpieza y desinfección.

Los sistemas de amasado disponibles en el mercado

Amasadora de horquilla

Sistema de amasado basado en una rotación muy lenta de una horquilla sobre un eje oblicuo, lo que permite una buena oxigenación de la masa sin sobrecalentarla. Este sistema permite la preparación de recetas que requieren tiempos de amasado prolongados, pero no es adecuado para masas con alta hidratación.



Amasadora a doble brazos

Sistema de amasado lento basado en el movimiento de dos brazos mecánicos que reproducen el trabajo manual humano, logrando una masa perfectamente oxigenada. La fricción mecánica extremadamente baja evita que la masa se sobrecaliente durante el proceso de amasado, preservando las características de la harina. Por esta razón, este sistema es ideal para diversos productos (Croissant, Masa quebrada, Viennoserias, pasta fresca al huevo) indispensable para la elaboración de todos los productos fermentados (panettone, colomba, pandoro)

Amasadora planetaria

Amasadora compuesta por un recipiente fijo en el que trabaja una herramienta intercambiable caracterizada por un movimiento planetario: gira tanto sobre su propio eje como alrededor del eje central del recipiente. Entre las herramientas intercambiables, el gancho se utiliza habitualmente para masas fermentadas, lo que aporta características propias del sistema espiral, como baja oxigenación y sobrecalentamiento de la masa.



Amasadora de espiral

Sistema de amasado rápido basado en la rotación de una espiral sobre su eje vertical, que estira la red de gluten. Este sistema genera una fricción mecánica elevada que sobrecalienta la masa, por lo que se requieren precauciones especiales, como el uso de ingredientes a baja temperatura y una gestión cuidadosa de los tiempos de amasado.



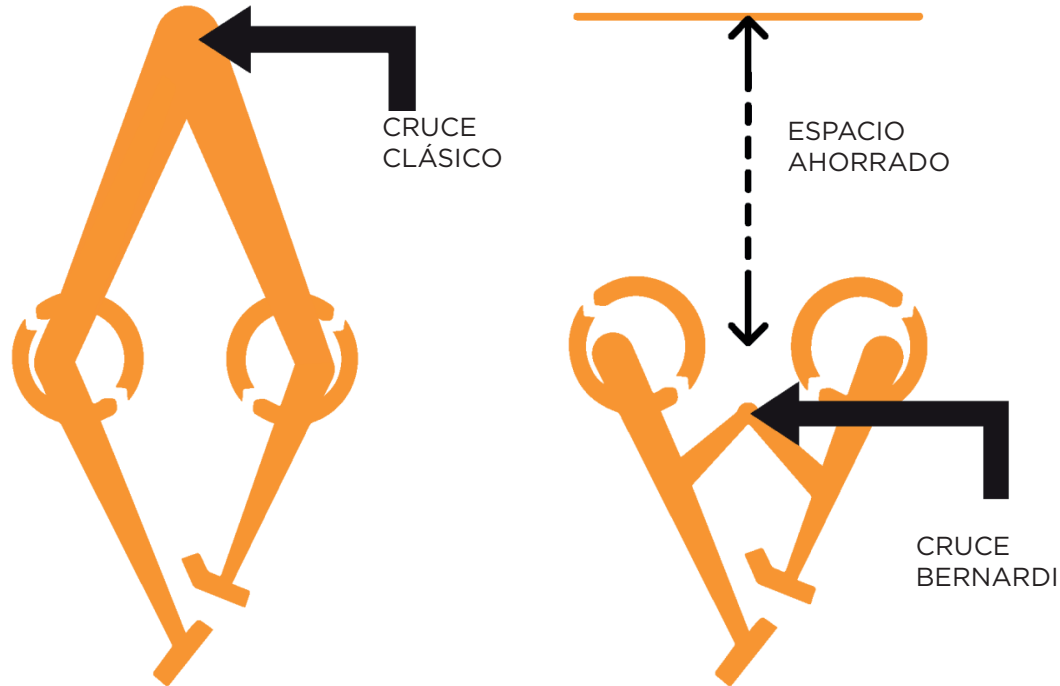
**Desde 1983,
sistema compacto
de doble brazos**

La mejor tecnología para productos fermentados

Bernardi es una empresa líder en la fabricación de amasadoras a doble brazos, que siempre han representado la mejor tecnología para la preparación de masas fermentadas como pan, pizza, focaccia, viennoiserie y panettone.



Ventajas del sistema compacto



Dimensiones compactas

Los brazos y el sistema de apertura están diseñados para ahorrar espacio manteniendo la máxima eficiencia. La unión central que caracteriza este sistema permite ganar espacio en altura, haciendo que las amasadoras sean adecuadas incluso para los entornos de trabajo más reducidos.

Numerosas aplicaciones con resultados

Los clientes de Bernardi confirman que el sistema compacto puede utilizarse incluso para preparar las recetas más complejas, como grandes productos fermentados y masas de alta hidratación.

Fácil de limpiar y sin necesidad de mantenimiento

Una vez finalizada la preparación, las operaciones de limpieza se facilitan gracias a los brazos completamente desmontables y al tratamiento especial de la superficie. Además, los componentes autolubrificantes eliminan la necesidad de procedimientos de mantenimiento.

Excelente relación calidad-precio

Este sistema nos permite ofrecer productos con un rendimiento excepcional a un precio razonable.



**Beneficios
para la masa**

¿Por qué elegir la tecnología de doble brazos de Bernardi?



Desarrollo perfecto de la red de gluten

Simulando la acción mecánica de los brazos humanos, los doble brazos estiran la masa a la perfección.

Amasado lento

La característica especial del sistema de doble brazos es que trabaja lentamente, dando estructura a la masa mientras respeta la naturaleza de los ingredientes.

La harina en el centro de la receta

Como protagonista de cada preparación, se introduce primero en el recipiente y todos los demás ingredientes se dosifican en función de ella.

Temperatura siempre bajo control

La fricción reducida sobre la masa evita el sobrecalentamiento y preserva las propiedades de los ingredientes.

Sin estrés

La acción mecánica lenta estructura la masa sin volverla excesivamente dura.

Masas complejas

El sistema compacto proporciona la cantidad justa de energía mecánica para incorporar grandes cantidades de líquidos o grasas de cocción en la masa, oxigenándola perfectamente y sin sobrecalentarla.

Por qué las amasadoras de doble brazo destacan con masas extremas



Masas de alta hidratación

Desafío: Las masas muy hidratadas (80-100% de hidratación) son difíciles de desarrollar sin que se rompan o se sobrecalienten.

Por qué gana el doble brazo: Su movimiento lento y alternado estira y pliega la masa suavemente, permitiendo que el agua se absorba de manera gradual y **formando una red de gluten fuerte y elástica.**

Ideal para: Pizza gourmet, focaccia, pinsa.

Masas ricas en grasas

Desafío: La mantequilla, los aceites y otras grasas tienden a romper la estructura del gluten si se incorporan de manera demasiado agresiva.

Por qué gana el doble brazo: Su acción de amasado suave incorpora las grasas progresivamente, preservando la elasticidad de la masa y asegurando una textura lisa y homogénea.

Ideal para: Panettone, pandoro, colomba.

Masas con ingredientes inertes

Desafío: Ingredientes como semillas, frutos secos, frutas confitadas u otras inclusiones pueden dañar la red de gluten si se mezclan de manera demasiado agresiva.

Por qué gana el doble brazo: Su movimiento controlado integra las inclusiones sin desgarrar la masa, manteniendo la estructura y asegurando una distribución uniforme.

Ideal para: Panes especiales, pizza gourmet con ingredientes dentro de la masa, panettone y productos creativos de pastelería.

Masas rígidas

Desafío: Las amasadoras de espiral aplican fuerza y fricción, calentando la masa y comprometiendo la fermentación.

Por qué gana el doble brazo: Su movimiento lento evita la acumulación de calor y garantiza un desarrollo adecuado del gluten incluso en masas duras.

Ideal para: Croissants, cornetti y masas laminadas donde el control de la temperatura es crítico.

Por qué las amasadoras de doble brazo son ideales para los profesionales modernos



Pizzeria

Para quienes quieren evolucionar: ir más allá de la pizza tradicional y experimentar con masas de alta hidratación, pizza gourmet y pizza alla pala.

Por qué ayuda el doble brazo: estas masas requieren una incorporación suave de agua y grasas para crear una red de gluten fuerte sin sobrecalentar.

Resultado: mejor textura, fermentación superior y libertad para crear productos premium.



Pastelería

La versatilidad es clave: los pasteleros gestionan una amplia gama de masas y necesitan combinar múltiples preparaciones a la vez, aprovechando al máximo su tiempo.

Por qué ayuda el doble brazo: es fácil de usar, difícil cometer errores, y aunque el amasado tarde más, no es un problema, ya que no requiere supervisión constante.

Resultado: calidad constante y un flujo de trabajo sin estrés, perfecto para masas laminadas complejas y recetas enriquecidas.



Panadería

Panaderos modernos: cada vez más enfocados en la calidad y la variedad, a menudo trabajando en espacios reducidos.

Por qué ayuda el doble brazo: una sola máquina maneja todo, desde masas rígidas hasta grandes productos fermentados, sin sobrecalentar ni comprometer la estructura.

Resultado: flexibilidad, fiabilidad y resultados premium para mercados exigentes.



**Sectores diferentes, aplicaciones
diferentes, una sola amasadora**

¡Una sola amasadora, muchas masas diferentes!

Cuando se trata de gastronomía, la experimentación está en el corazón de las mejores recetas. Por eso las amasadoras de doble brazo Bernardi están diseñadas para ser versátiles y apoyar a chefs y pasteleros en la preparación y el estudio de sus creaciones.

Desde recetas italianas tradicionales, pasando por platos regionales, hasta las masas típicas de culturas extranjeras: los productos Bernardi responden a las necesidades de quienes buscan un aliado para preparar diferentes masas y elaboraciones, con el objetivo de ampliar, enriquecer y completar su oferta culinaria.



Pastelerías

Las amasadoras a doble brazo compactas son la solución perfecta para adaptarse a los espacios reducidos que suelen caracterizar los obradores artesanales de pastelería. Son ideales para la preparación de grandes productos fermentados, especialmente el panettone.

Heladerías

Combinar el helado con productos fermentados como brioche, maritozzi y croissants permite ampliar su estacionalidad durante todo el año, ofreciendo soluciones originales capaces de adaptarse a las últimas tendencias del mercado. Gracias a las amasadoras compactas a doble brazo de Bernardi, es posible producir estos productos fermentados de manera sencilla y funcional incluso en las heladerías.



Pizzerías

Pizza alla pala, pinsa romana, pizza gourmet, masas de alta hidratación: las amasadoras a doble brazo de Bernardi pueden utilizarse para elaborar una gran variedad de masas con resultados extraordinarios en las pizzerías. Gracias a la gestión óptima de la temperatura de la masa y a una perfecta oxigenación, es posible obtener un proceso de fermentación ideal, logrando masas menos tenaces, más fáciles de trabajar, ligeras y, por lo tanto, más digestibles.

Restaurantes

Desde hace más de 10 años, Miss Baker apoya la creatividad de chefs y pasteleros en los mejores restaurantes con soluciones completas: desde panes para restaurante hasta masa quebrada, hojaldre y pasta sablé, así como pasta fresca al huevo y elaboraciones dulces y saladas. De hecho, el sistema compacto ha logrado que la tecnología de doble brazo sea finalmente adecuada para las necesidades del sector gastronómico.



Catering

Las amasadoras compactas a doble brazo también son la solución ideal para el sector del catering, ya que son fáciles de transportar y mover. De este modo, se puede elaborar todo tipo de masas —desde finger food hasta panes para restaurante, pasando por pasta fresca, postres y preparaciones dulces y saladas— directamente donde se necesiten, garantizando siempre calidad y frescura.

Hoteles

Cuando un hotel también funciona como restaurante, las posibilidades se amplían aún más, desde soluciones para el desayuno hasta propuestas atractivas para la hora del té. En este contexto, los pasteleros tienen la oportunidad de dar rienda suelta a su creatividad y sorprender a los huéspedes con croissants y piezas de bollería, así como con preparaciones saladas y finger food.





Food truck

Las dimensiones compactas y la versatilidad de las amasadoras a doble brazo de Bernardi son la solución ideal para las cocinas móviles de los food trucks, ya que permiten replicar fácilmente nuevas tendencias y formatos, ofreciendo al mismo tiempo un producto artesanal de alta calidad.

Cursos de cocina

Gracias a sus dimensiones compactas, su facilidad de transporte y la posibilidad de preparar masas de alta calidad, los modelos de sobremesa Miss Baker PRO son cada vez más elegidos por los mejores formadores, incluso para cursos de cocina personalizados uno a uno. Por la misma razón, también se encuentran en las escuelas de cocina internacionales más prestigiosas.



Investigación y Desarrollo

Las amasadoras compactas a doble brazo permiten experimentar y trabajar en nuevas recetas en pequeñas cantidades, que luego pueden replicarse fácilmente con modelos de mayor capacidad. Esta es una solución especialmente adecuada para la industria alimentaria, así como para la creación de nuevas recetas en obradores artesanales.



**Modelos
de mesa**


Modelos



Modelos de mesa

Miss Baker® es la primera y más compacta amasadora de doble brazo del mundo para uso sobre mesa. Permite preparar profesionalmente pequeñas cantidades de masa, garantizando un producto de excelente calidad y ocupando muy poco espacio.

Elegir el modelo

 Ideal
  Adecuada
  No óptima



Pan
Masas básicas y grissini



Pan especial
Pan de alta hidratación, cereales y harinas bajas en gluten



Focaccia



Pizza
Pizza alla romana, pizza alla napoletana, pizza in teglia



Pizza contemporanea
Pizza gourmet, pizza al padellino



Pizza de alta hidratación
Pizza alla pala, pinsa romana



Pasta al huevo
Masa para pasta con huevos y relleno



Gnocchi



Masas de baja hidratación*
Piadina, tigelle, taralli



Masas básicas
Masa quebrada, masa de hojaldre, masa sablé



Brioche



Viennoiserie



Grandes productos ermentados
Panettone, Pandoro, Paloma de Pascua (Colomba)

Miss Baker CHEF
Hasta un 80% de hidratación



Miss Baker PRO
Hasta un 100% de hidratación



* Reducir a la mitad la capacidad máxima de amasado



¡Simple, fiable, única!

El nuevo modelo profesional Miss Baker CHEF ha sido diseñado para responder específicamente a las necesidades del sector de la restauración. Es ideal para panes, pizza, focaccia y brioche, masas básicas como pasta quebrada, brisé, hojaldre y pasta fresca, así como para viennoiserie dulce y salada y pequeñas piezas de pastelería. La altísima eficiencia del motor brushless ofrece a los mejores chefs un rendimiento excepcional con una extraordinaria suavidad y un funcionamiento silencioso





Primera amasadora de mesa de brazos sumergidos del mundo



Brazos extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza



Orificio en la protección para facilitar la introducción de los ingredientes



Variador de velocidad progresivo de 30 a 60 golpes/minuto



Cuerpo íntegramente en acero inoxidable AISI 304



La huella más pequeña en sólo **48 cm** de altura

MISS
BAKER[®] PRO

¡Pequeñas cantidades, grandes masas!

Miss Baker PRO y PRO XL representan el tope de gama de los modelos de mesa Bernardi. No obstante sus dimensiones reducidas, encierran en su bastidor, totalmente de acero, lo mejor que ofrece la tecnología. Con 5 velocidades, trabajan a la perfección incluso las masas más complejas, como los grandes fermentados.



1

Primera amasadora de mesa de brazos sumergidos del mundo



Brazos extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza



Orificio en la protección para facilitar la introducción de los ingredientes



Panel de mandos táctil



5 velocidades de 30 a 70 golpes/minuto



Disponible en dos medidas Miss Baker PRO (10 l) y Miss Baker PRO XL (20 l)



Disponible en 2 versiones de color o con bastidor de acero inoxidable



Miss Baker CHEF



Miss Baker PRO



Miss Baker PRO XL

Modelos

Capacidad de harina*	0.3 - 1.8 kg	0.3 - 1.8 kg	0.6 - 3.5 kg
Capacidad de amasado**	0.5 - 4 kg	0.5 - 4 kg (4.5 kg panettone)	1 - 8 kg (9 kg panettone)
Volumen bol	10 ℓ	10 ℓ	20 ℓ
Dimensiones bol (cm)	ø 32 - h 18	ø 32 - h 18	ø 36 - h 20
Tensión	230V monofásica	230V monofásica	230V monofásica
Potencia	260 W	500 W	500 W
Velocidad brazos	Variador de velocidad progresivo	5 velocidades	5 velocidades
Golpes (golpes/min)	de 30 a 60	de 30 a 70	de 30 a 70
Brazos extraíbles	SÍ	SÍ	SÍ
Bol extraíble	NO	NO	NO
Dimensiones LxPxH (cm)	34x49x48	34x49x51	38x54x53
Peso	28 kg	36 kg	39 kg
Código	MS0323099I	MS0323059	MS0623059
Dimensiones del embalaje (cm)	40x60x70	40x60x70	40x60x70
Peso con embalaje	40 kg	48 kg	49 kg

*Máx y mín pueden variar en función de la hidratación de la masa.

**Para masas tenaces, con hidratación inferior al 55%, como pasta al huevo y levadura madre, reducir la capacidad máxima de amasado del 50%



**Amasadoras
independientes**

Modelos



Amasadoras independientes

La gama con ruedas incluye varios modelos para preparar hasta 48 kg de masa, ideales para un uso profesional. El sistema compacto de Bernardi hace que la tecnología de doble brazo sea adecuada incluso para los espacios de trabajo más reducidos.

Elegir el modelo

 Ideal
  Adecuado
  Not Optimal



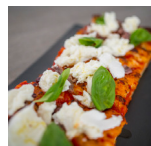
Pan
Masas básicas y grissini



Pan especial
Pan de alta hidratación, cereales y harinas bajas en gluten



Focaccia



Pizza
Pizza alla romana pizza alla napoletana pizza in teglia



Pizza contemporánea
pizza gourmet, pizza al padellino



Pizza de alta hidratación
Pizza alla pala pinsa romana



Pasta al huevo
Masa para pasta con huevos y relleno



Gnocchi



Masas de baja hidratación*
Piadina, tigelle, taralli



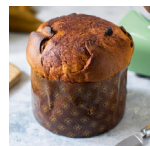
Masas básicas
Masa quebrada, masa de hojaldre, masa sablé










































Brioche



Viennoiserie



Grandes productos fermentados
Panettone Pandoro Paloma de Pascua (Colomba)

	Pan	Pan especial	Focaccia	Pizza	Pizza contemporánea	Pizza de alta hidratación	Pasta al huevo	Gnocchi	Masas de baja hidratación*	Masas básicas	Brioche	Viennoiserie	Grandes productos fermentados
Serie RS													
Pizzaiola													
Serie BTs													

RANGE
rs

Óptimos amasados, gran sencillez

La Serie RS es ideal para producir amasados básicos para pan, pizza y focaccia, con hidrataciones medias. La aliada que no puede faltar en las panaderías, pizzerías y en la restauración, con dimensiones reducidas y una excelente relación calidad/precio.





Brazos extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza



Panel de mandos **táctil**



Orificio en la protección para facilitar la introducción de los ingredientes



2 velocidades 38 y 52 golpes/minuto



Temporizador mecánico



Disponible en 3 medidas 12, 24 y 48 kg de amasado



Tensión 230V monofásica

RANGE
bts

Masas complejas, hechas simples.

La gama BT representa el modelo superior entre todas las amasadoras a doble brazos su ruedas. Es la máquina de amasado más adecuada para la preparación de masas de alta hidratación y de todos los grandes productos fermentados. Gracias a sus dimensiones compactas y a su excelente relación calidad-precio, es el mejor aliado para los profesionales que desean destacar.





Brazos extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza



Panel de mandos **táctil**



Orificio en la protección para facilitar la introducción de los ingredientes



5 velocidades
de 30 a 65 golpes/minuto



Temporizador mecánico



Disponible en 3 medidas
12, 24 y 48 kg de amasado



Tensión 400V trifásica bajo pedido 230V monofásica

Pizzaiola

¡Para infinitas variantes de pizza!

Pizzaiola, incluso manteniendo las dimensiones reducidas, es la aliada perfecta para producir masas más complejas y con altas hidrataciones, como las de la pizza gourmet y en pala.





Brazos extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza



Orificio en la protección para facilitar la introducción de los ingredientes



Variador progresivo de velocidad de 35 a 55 golpes/minuto



Temporizador mecánico



Talla única
máx 48 kg de amasado



Tensión 230V monofásica

**Amasadora****RS12****RS24****RS48****Pizzaiola****BT12s****BT24s****BT48s**

Capacidad de harina	1.3 - 8 kg	2 - 15 kg	3 - 30 kg	3 - 30 kg	1.3 - 8 kg	2 - 15 kg	3 - 30 kg
Capacidad de amasado	2 - 12 kg	3 - 24 kg	5 - 48 kg	5 - 48 kg	2 - 12 kg	3 - 24 kg	5 - 48 kg
Volumen bol	27 l	35 l	60 l	60 l	27 l	35 l	60 l
Dimensiones bol (cm)	ø 38 - h 25	ø 43 - h 30	ø 50 - h 34	ø 50 - h 34	ø 38 - h 25	ø 43 - h 30	ø 50 - h 34
Tensión	230V monofásica	230V monofásica	230V monofásica	230V monofásica	400V trifásica*	400V trifásica*	400V trifásica*
Potencia	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
Velocidad brazos	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	Variador progresivo	5 velocidades	5 velocidades	5 velocidades
Golpes (golpes/min)	38 e 52	38 e 52	38 e 52	de 35 a 55	de 30 a 65	de 30 a 65	de 30 a 65
Dimensiones LxPxH (cm)	53x79x96	45x71x91	53x79x96	53x79x96	44x70x86	45x71x91	53x79x96
Peso	114 kg	124 kg	145 kg	145 kg	128 kg	140 kg	154 kg
Código	RS4823029	RS2423029	RS4823029	PZ4823099	BT1240059	BT2440059	BT4840059
Temporizador	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Mecánico

*Personalización bajo pedido 230v monofásica



Gama industrial

RANGE

btX

Higiene y rendimiento ultra-compacto.

La serie BTx representa la cima de la Gama Industrial. Compacta, de alto rendimiento y con el diseño icónico de Bernardi, está equipada con una estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304, lo que garantiza la máxima facilidad de limpieza y sanitización.

Manteniendo una excelente relación calidad-precio, es el mejor aliado para la pequeña producción industrial y para los laboratorios profesionales.





Brazos extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza



Cuerpo íntegramente en acero inoxidable AISI 304



Orificio en la protección para facilitar la introducción de los ingredientes



Variador de velocidad progresivo de 30 a 65 golpes/minuto



Temporizador mecánico



Disponible en 2 medidas 24 y 48 kg de amasado



Tensión 400V trifásica bajo pedido 230V monofásica

Technical details

Model

bt 24

bt 48

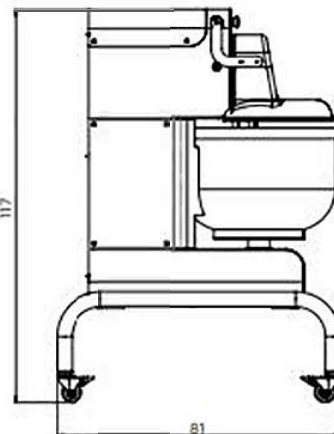
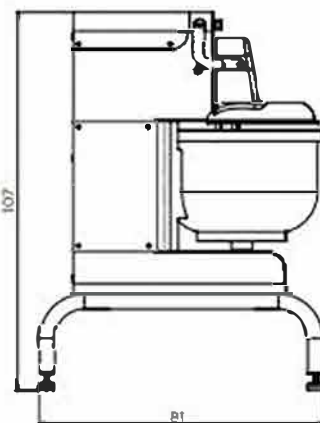
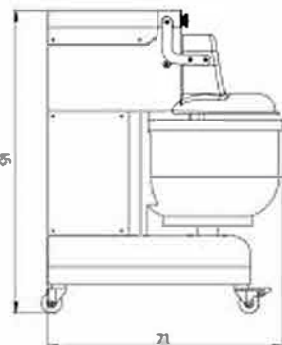
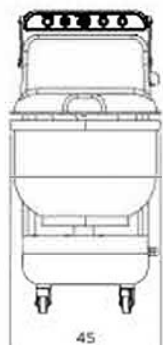
Capacidad de harina	2 - 15 kg	3 - 30 kg
Capacidad de amasado	3 - 24 kg	5 - 48 kg
Volumen bol	35 ℓ	60 ℓ
Dimensiones bol (cm)	∅ 43 - h 30	∅ 50 - h 30
Tensión	400V trifásica*	400V trifásica*
Potencia	1500 W	1500 W
Velocidad brazos	Variador progresivo	Variador progresivo
Golpes (golpes/min)	de 30 a 65	de 30 a 65
Temporizador	mecánico	mecánico
Dimensiones LxPxH (cm)	45x71x91	53x79x96
Peso	140 kg	154 kg
Código	BT2440099X	BT4840099X
Dimensiones del embalaje	55x81x110	63x89x116
Peso con embalaje	165 kg	200 kg

**Personalización bajo pedido 230v monofásica*

bt 24

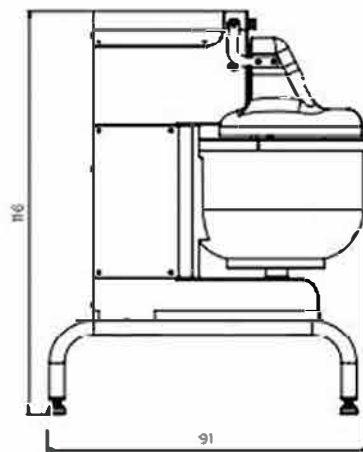
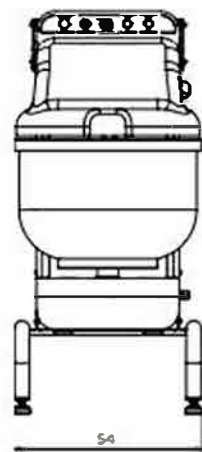
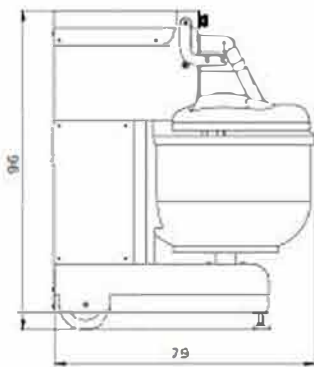
Soporte elevado con
pies regulables

Soporte elevado con
ruedas



bt 48

Soporte elevado con pies
regulables



1:20 scale



Declaración CE de conformidad

Nuestros productos cumplen con estas directivas y normas

Directive 2006/42/EU
(Machinery Directive)

Directive 2012/19/EU (WEEE
Directive)

Regulation EU No 1935/2004
(Food Contact Regulation)

Directive 2014/30/
EU (EMC Directive)

Standard UNI EN 453:2014
(Food Processing Machinery
Standard)

Regulation EU No 2023/2006
(GMP Regulation)

Directive 2014/35/EU
(Low Voltage Directive)

DM 21/03/1973 and
supplemented (Italian Food
Contac Regulation)

Regulation EU No 10/2011 and
supplemented (Food Contact Regulation
related to plastic materials)



Aspectos técnicos destacados

Características técnicas destacadas

Construcción premium

Paneles sin solapamiento: chapas finas, plegadas internamente y soldadas para un acabado sin juntas, lo que garantiza durabilidad e higiene. Ventaja estética y funcional: ausencia de bordes salientes, diseño limpio y fácil sanitización.

Tratamiento de chorreado con microgranulado cerámico

Aplicado a los brazos y al bol mediante microesferas cerámicas de alta presión. Este proceso mecánico, libre de químicos, preserva la integridad del acero inoxidable y mejora la superficie, obteniendo un acabado uniforme y satinado que incrementa la higiene, reduce el sobrecalentamiento y disminuye la adherencia de la masa a las superficies.

Sistema de bol giratorio

Modelos de sobremesa: velocidad constante de 5 rpm mediante un motor dedicado, para distribuir de manera uniforme el trabajo de los brazos. Modelos grandes: rotación progresiva mediante un sistema de correas conectado al motor de los brazos; la velocidad varía en función del movimiento de los brazos.

Seguridad electrónica y de software

Safety Torque Off (STO): evita el arranque involuntario de la máquina, garantizando una mayor seguridad para los operarios.



Motor de alta eficiencia

Todas las amasadoras Bernardi están equipadas con un variador de motor vectorial y un motor de alta eficiencia, que consume energía únicamente en función del esfuerzo requerido.

Al igual que muchos otros productos del mercado, las amasadoras Bernardi incorporan motores de inducción trifásicos combinados con un variador electrónico con tecnología inverter, que permite un ajuste preciso de la velocidad con un elevado nivel de eficiencia.

Las Miss Baker están equipadas con motor asíncrono de corriente alterna.

Motorreductor lubricado en aceite

Caja de engranajes cerrada e inmersa en aceite para una transmisión de potencia fluida y eficiente.

Engranajes de nylon: silenciosos, sin mantenimiento y con una vida útil superior a la de los engranajes tradicionales de acero.

Brazos extraíbles

Fáciles de lavar bajo el grifo (no aptos para lavavajillas para proteger casquillos y rodamientos).

Facilitan la extracción de la masa y la limpieza del bol.

Casquillos antiretorno: diámetros diferentes que impiden un montaje incorrecto.



**Cómo utilizar
nuestras máquinas**

Cómo deben añadirse los ingredientes



HARINA

+



AGUA

El agua, los líquidos y los ingredientes no aglutinantes deben añadirse después de la harina, que es el primer producto que se introduce en el bol.

Los ingredientes deben incorporarse gradualmente, permitiendo que la máquina trabaje y mezcle la masa de forma progresiva.

Los ingredientes deben añadirse siempre con la máquina en funcionamiento y a primera velocidad.

Consejos para amasadoras

Velocidad par amasadora

- Para masas básicas (hidratación del 55-70 %), utilice velocidades bajas durante todo el proceso. Estas velocidades son funcionales para lograr un correcto desarrollo del gluten (encordado) y una adecuada consistencia de la masa.
- Para grandes productos fermentados o masas de alta hidratación, se pueden utilizar velocidades altas. No obstante, estas velocidades deben seleccionarse únicamente cuando los ingredientes estén completamente incorporados y correctamente distribuidos en la masa
- Al inicio del amasado, comience siempre con velocidades bajas.

Recomendaciones específicas de velocidad

- Velocidades bajas: se utilizan principalmente para recetas de baja hidratación, pastelería sablé y para airear la harina durante la fase inicial del proceso. También son útiles para refrescar la masa madre. Tiempo de amasado recomendado: aproximadamente 30-60 segundos.
- Velocidades medias: adecuadas para recetas de panadería de hidratación media y masas de densidad media. Recuerde ajustar siempre la velocidad en función del tipo específico de masa y de su nivel de hidratación.
- En general, se recomienda privilegiar el uso de velocidades bajas durante todo el proceso de amasado.

Capacidad máxima de masa según el tipo de receta

		10 litros bol	20 litros bol	27 litros bowl	35 litros bowl	60 litros bol
	Hydration	capacidad máxima de masa				
Pan	60-65%	3 kg	6 kg	en función del tamaño de la máquina	en función del tamaño de la máquina	en función del tamaño de la máquina
Pizza	70%	3 kg	6 kg			
Masa quebrada		2.5 kg	4.5 kg			
Viennoiserie		2.5 kg	5 kg			
Pan Brioche		3 kg	6kg			
Panettone primera masa		3 kg	6 kg			
Panettone		4.5 kg	9 kg			
Masa de alta hidratación	>80%	4 kg	8 kg			
Pasta fresca		1.5 kg	3 kg			
Masa madre	45-50%	1.5 kg	3 kg	5 kg	8 kg	15 kg

Diferentes recetas en todo el mundo





**Elevando el panettone artesanal
mediante tecnología de doble brazo**

Panettone todo el año...

¡En todo el mundo!

El panettone, «embajador de la alta pastelería italiana en el mundo», es el rey indiscutible de las mesas italianas y cada vez más apreciado también a nivel internacional, especialmente en su versión artesanal. Este dulce fermentado, con su forma inconfundible y su sabor memorable, está experimentando un crecimiento exponencial no solo en volumen de ventas, sino también en términos de estacionalidad: gracias a sus múltiples reinterpretaciones y a la variedad de ingredientes, encuentra su lugar en la mesa en cualquier época del año. El panettone de verano, en particular, representa una oportunidad para experimentar con combinaciones deliciosas como limón confitado y chocolate yuzu, o frambuesa y chocolate negro. Además, las temperaturas más suaves realzan sus sabores y su extraordinaria suavidad.



Por qué elegir la tecnología de doble brazo Bernardi

Amasado lento

La característica distintiva del sistema de doble brazo es su funcionamiento lento, que aporta estructura a la masa respetando la naturaleza de los ingredientes.

Temperatura siempre bajo control

La fricción reducida sobre la masa evita el sobrecalentamiento y permite preservar las propiedades de los ingredientes.

Las recetas complejas, como el panettone, requieren un encordado perfecto, capaz de soportar un alto contenido de ingredientes ricos, como la fruta confitada.

Desarrollo perfecto de la red de gluten

Al simular la acción mecánica de los brazos humanos, los brazos tuffantes estiran y encordan la masa a la perfección.



Sin estrés

La acción mecánica lenta estructura la masa sin volverla excesivamente tenaz.

Esto se traduce en una extraordinaria sensación de fusión en boca, característica del amasado del panettone con el sistema de doble brazo.

Masas complejas

El sistema compacto aporta la cantidad justa de energía mecánica para incorporar grandes cantidades de líquidos o grasas de pastelería a la masa, oxigenándola de manera óptima y sin sobrecalentarla.

Esto permite aumentar el contenido de mantequilla, logrando una mayor suavidad en el panettone de alta pastelería.

Panettone todo el año... ¡En todo el mundo!



Una tendencia a seguir...

Una tendencia que está creciendo de forma exponencial en todo el mundo, con un enorme potencial en el mercado anglosajón.

Una tendencia a seguir...

Miss Baker Pro XL
Range Bts
Range Btx





Preguntas frecuentes sobre la tecnología



¿Por qué no se utilizó un sistema de protección con rejilla?

De acuerdo con la normativa europea, las amasadoras de doble brazo deben contar con protecciones integrales, ya que la harina está clasificada como un material potencialmente inflamable y, por lo tanto, debe limitarse su dispersión en el aire.



¿Cuál es la diferencia entre la versión pintada y la versión en acero inoxidable?

En las amasadoras pintadas, la estructura está fabricada en acero al carbono, mientras que en las amasadoras de acero inoxidable la estructura está realizada íntegramente en acero inoxidable AISI 304.



Longitud estándar del cable:

Aproximadamente 2 metros.



¿Se pueden montar también las ruedas en las RS48 / BT48s?

Durante la fase de diseño, decidimos equipar la máquina con ruedas traseras independientes y pies frontales, únicamente , para aumentar su estabilidad dado el peso del equipo. Instalar ruedas dobles aumentaría las dimensiones de la máquina.



¿Es la BT monofásica tan potente como la trifásica?

Internamente, el motor siempre funciona con un sistema de corriente alterna trifásica. La máquina conserva todas las ventajas de la alimentación trifásica, tanto en términos de potencia como de par.



¿Por qué no es posible extraer el bol?

Para cumplir con la Directiva Europea de Máquinas 2006/42/CE, los boles ya no son extraíbles y permanecen fijos a la amasadora. Por este motivo, las amasadoras Bernardi están equipadas con brazos extraíbles, lo que permite extraer la masa con mayor facilidad y facilita la limpieza del bol por parte del operario.



Mantenimiento

Las amasadoras Bernardi están equipadas con componentes autolubricantes, lo que minimiza la necesidad de mantenimiento rutinario.

utilizar la amasadora correctamente, limpiarla de forma periódica, y no someterla a esfuerzos excesivos.

En caso de desgaste de componentes (por ejemplo, un casquillo), es imprescindible intervenir con prontitud para evitar daños mayores en la máquina.










Desembalaje

Amasadora con ruedas

- Para desembalar la amasadora, corte las cintas de flejado verdes.
- Retire los tornillos situados en todos los lados y en la parte superior, y quite los paneles correspondientes.
- Elimine las protecciones de burbujas de aire que rodean la máquina y las cintas que la fijan al palé.
- Con la ayuda de varias personas, deslice la amasadora hacia adelante y retire el palé desde la parte inferior.

Amasadoras de sobremesa

-  Verifique el estado del embalaje.
-  Abra la parte superior.
-  Retire las protecciones y los calzos.
-  Coloque el embalaje en posición vertical.
-  Extraiga la amasadora con cuidado.



Conexión

Amasadora con ruedas



Las amasadoras trifásicas serie BTs están equipadas con un conector de 5 polos (3 fases + tierra + neutro)



Las amasadoras monofásicas están equipadas con enchufe Schuko.

Amasadoras de sobremesa



Schuko

Es importante conectar la máquina directamente a una toma de pared, no a una regleta, y asegurarse de disponer de un interruptor automático (magnetotérmico) adecuado para máquinas equipadas con inversor.

Repuestos recomendados

Miss Baker	Stand-alone mixers
Electronic Power Board	Electronic Power Board
Keypad	Keypad
Gear Box 120*	Gear Box 161/182*
Motor 63 B14 0,37 KW	Motor T90L 1,5 KW
Gear Reducer*	Gear Reducer L63/L75*
Single-phase 0,37 KW motor driver	Single-phase 1,5 KW / Three-phase 1,5 KW motor driver
Miss Baker Pro/Pro XL Arm Assembly*	Arm Assembly 12/24/48*
Microswitch	Microswitch
Bowl gear reducer	Bowl gear reducer

**Se trata de componentes sujetos a desgaste que, en promedio, tienen una vida útil de entre 5 y 8 años, aunque esta puede variar en función del uso de la máquina y de las condiciones de trabajo.*



En resumen...

La empresa Bernardi



Socio
fiable



Productos
Made in Italy



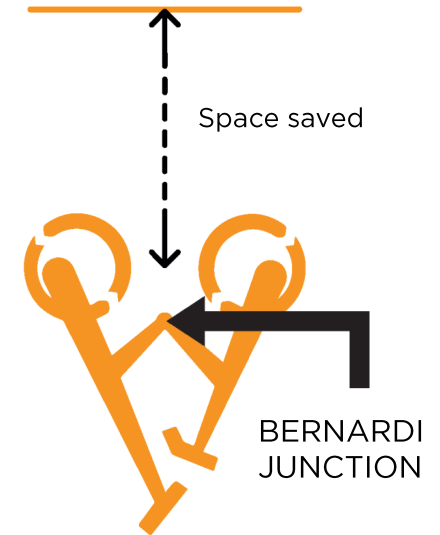
Enfoque en la calidad
y el servicio



Primer fabricante mundial
de amasadoras de doble
brazo de sobremesa

Sistema compacto

Los brazos y el sistema de apertura han sido diseñados para optimizar el espacio, manteniendo al mismo tiempo la máxima eficiencia operativa.



Amasado lento

Reproduce el trabajo manual

Sin fricción mecánica

Sin sobrecalentamiento
(temperatura siempre bajo control)

Adecuado para masas extremas

Fácil de usar

Masa perfectamente oxigenada

Desarrollo óptimo de la red de gluten

Apto para múltiples sectores de aplicación

Las amasadoras Bernardi

1.

Calquier tipo de masa equivocan

Extraordinaria versatilidad de la masa, incluso las masas más complejas son sencillas de hacer

2.

Nunca se equivocan con la masa

La lentitud y la ausencia de sobrecalentamiento garantizan un control total de la masa.

3.

Trabajar de forma independiente

No hay riesgo de sobrecalentamiento, no es necesario supervisar la masa, puedo hacer otras cosas mientras tanto.

Valoramos profundamente nuestra colaboración y esperamos darle la bienvenida en nuestra nueva sede operativa en...

 **Via Pasquale Bottero 16, 12020 Villar San Costanzo (IT)**

Key Contacts

Sales: -Simona Dutto -  simona.dutto@bernardi.it

-Ambra Pirotti-  ambra.pirotti@bernardi.it

Logistics: Noemi Allione-  noemi.allione@bernardi.it

Accounting: Anna Bernardi -  anna@bernardi.it



¡Gracias!