Cod: 38270069

Tavolo in acciaio inox con fianchi e 2 ripiani profondità 70 cm 100×70 cm



Descrizione

Macchine per pane professionali

Le macchine per fare il pane sono elettrodomestici utili per realizzare in poche ore pane fresco di diversa forma e consistenza. Il funzionamento è semplice: basta inserire gli ingredienti per fare il pane, selezionare il programma desiderato e lasciare la macchina al lavoro per il tempo necessario. Il pane ottenuto con la macchina per il pane non ha bisogno di ulteriori cotture ed è subito pronto da servire.

Come funziona la macchina caffè americano professionale

La macchina per il pane è dotata di un display esterno digitale e di diversi programmi per selezionare quale tipo di pane cuocere, dando la forma e la dimensione desiderata. Ogni pagnotta può pesare fino a 750 grammi. Gli ingredienti si inseriscono direttamente dentro la macchina per la cottura del pane nella forma prescelta. Sia l'impasto che la cottura avvengono all'interno del macchinario e non necessitano di ulteriore intervento.

A fine cottura, il pane sarà caldo e pronto per essere consumato. La macchina include programmi per la cottura del pane senza glutine.

Dimensioni macchina del pane

Piccola e compatta, la macchina del pane è facilmente spostabile e trasportabile e può essere riposta all'interno di armadi da cucina occupando poco spazio.

Manutenzione macchina per il pane

La macchina per il pane non necessita di particolari manutenzioni. Il contenitore interno è estraibile e può essere pulito con un detergente classico per i piatti. Tutti i materiali che compongono l'interno della macchina sono compatibili al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente.

Macchine per pane su Ristoattrezzature

Tutte le macchine per pane presenti all'interno del nostro catalogo sono dotate di marchio CE.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1000x700x850 mm

Scheda tecnica

Capacità di carico	22 kg