Kabeljau: 38270069

Edelstahltisch mit Seitenwänden und 2 Einlegeböden, Tiefe 70 cm, 100 × 70 cm



Beschreibung

Professionelle Brotbackmaschinen

Brotbackautomaten sind nützliche Haushaltsgeräte, mit denen sich in wenigen Stunden frisches Brot in verschiedenen Formen und Konsistenzen herstellen lässt. Die Bedienung ist einfach: Man gibt lediglich die Zutaten für das Brot ein, wählt das gewünschte Programm aus und lässt das Gerät so lange arbeiten, wie es nötig ist. Das mit dem Brotbackautomaten hergestellte Brot muss nicht zusätzlich gebacken werden und ist sofort servierfertig.

So funktioniert die professionelle Maschine für amerikanischen Kaffee

Der Brotbackautomat verfügt über ein externes Digitaldisplay und verschiedene Programme, mit denen man auswählen kann, welche Brotsorte in der gewünschten Form und Größe gebacken werden soll. Jeder Laib kann bis zu 750 Gramm wiegen. Die Zutaten werden direkt in die Brotbackmaschine in der gewählten Form gegeben. Sowohl das Kneten als auch das Backen erfolgen im Inneren des Geräts und erfordern keinen weiteren Eingriff.

Nach Ende des Backvorgangs ist das Brot warm und verzehrfertig. Der Brotbackautomat verfügt über Programme zum Backen von glutenfreiem Brot.

Abmessungen des Brotbackautomaten

Der kleine und kompakte Brotbackautomat lässt sich leicht verschieben und transportieren und kann platzsparend in Küchenschränken verstaut werden.

Wartung des Brotbackautomaten

Der Brotbackautomat erfordert keine besondere Wartung. Der Innenbehälter ist herausnehmbar und kann mit einem herkömmlichen Spülmittel gereinigt werden. Alle Materialien, aus denen das Innere des Geräts besteht, sind gemäß den geltenden Vorschriften lebensmittelecht.

Brotbackautomaten bei Ristoattrezzature

Alle Brotbackautomaten in unserem Katalog sind mit dem CE-Zeichen versehen.

. Produkt zu 100 % „Made in Italy“.

Abmessungen

Außenmaße	1000x700x850 mm

Technisches Datenblatt

Tragfähigkeit	22 kg