Bacalao: 38270069

Mesa de acero inoxidable con laterales y 2 estantes, profundidad 70 cm, 100×70 cm



Descripción

Máquinas profesionales para hacer pan

Las máquinas para hacer pan son electrodomésticos muy útiles para elaborar, en pocas horas, pan fresco de diferentes formas y texturas. Su funcionamiento es sencillo: basta con introducir los ingredientes para hacer pan, seleccionar el programa deseado y dejar que la máquina haga su trabajo durante el tiempo necesario. El pan obtenido con la panificadora no necesita cocción adicional y está listo para servir al instante.

¿Cómo funciona la máquina de café americano profesional?

La panificadora cuenta con una pantalla digital externa y varios programas para seleccionar qué tipo de pan hornear, dándole la forma y el tamaño deseados. Cada barra puede pesar hasta 750 gramos. Los ingredientes se introducen directamente en la panificadora en el molde elegido. Tanto el amasado como la cocción se realizan dentro de la máquina y no requieren ninguna intervención adicional.

Al finalizar la cocción, el pan estará caliente y listo para consumir. La máquina incluye programas para hornear pan sin gluten.

Dimensiones de la panificadora

Pequeña y compacta, la panificadora es fácil de mover y transportar, y se puede guardar en los armarios de la cocina sin ocupar mucho espacio.

Mantenimiento de la máquina de pan

La panificadora no requiere un mantenimiento especial. El recipiente interior es extraíble y se puede limpiar con un detergente habitual para la vajilla. Todos los materiales que componen el interior de la máquina son aptos para el contacto con alimentos según la normativa vigente.

Panificadoras en Ristoattrezzature

Todas las máquinas para hacer pan de nuestro catálogo cuentan con la marca CE.

. Producto 100 % «Made in Italy».

Dimensiones

Dimensiones exteriores	1000x700x850 mm

Ficha técnica

Capacidad de carga	22 kg