Morue: 38270069

Table en acier inoxydable avec côtés et 2 étagères, profondeur 70 cm, 100 × 70 cm



Description

Machines à pain professionnelles

Les machines à pain sont des appareils électroménagers très pratiques qui permettent de préparer en quelques heures du pain frais de différentes formes et textures. Leur fonctionnement est simple : il suffit d'y mettre les ingrédients nécessaires à la fabrication du pain, de sélectionner le programme souhaité et de laisser la machine faire son travail pendant le temps nécessaire. Le pain obtenu avec la machine à pain ne nécessite pas de cuisson supplémentaire et est immédiatement prêt à être servi.

Comment fonctionne la machine à café américain professionnelle ?

La machine à pain est équipée d'un écran numérique externe et de différents programmes permettant de sélectionner le type de pain à cuire, ainsi que la forme et la taille souhaitées. Chaque miche peut peser jusqu'à 750 grammes. Les ingrédients sont placés directement dans la machine à pain dans le moule choisi. Le pétrissage et la cuisson s'effectuent à l'intérieur de l'appareil et ne nécessitent aucune intervention supplémentaire.

À la fin de la cuisson, le pain sera chaud et prêt à être dégusté. La machine comprend des programmes permettant de cuire du pain sans gluten.

Dimensions de la machine à pain

Petite et compacte, la machine à pain est facile à déplacer et à transporter, et peut être rangée dans les placards de cuisine sans prendre beaucoup de place.

Entretien de la machine à pain

La machine à pain ne nécessite aucun entretien particulier. Le récipient intérieur est amovible et peut être nettoyé avec un détergent classique pour la vaisselle. Tous les matériaux composant l'intérieur de la machine sont compatibles avec le contact alimentaire, conformément à la réglementation en vigueur.

Machines à pain sur Ristoattrezzature

Toutes les machines à pain figurant dans notre catalogue sont certifiées CE.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	1000x700x850 mm

Fiche technique

Capacité de charge	22 kg