

Machine à pâtes avec balance intégrée

Référence : PMP 350
Code EAN : 3 576160 031774



Retrouvez le vrai goût des pâtes fraîches faites maison !

DIFFERENCIATION

- **Système breveté :**
 - Reproduit le pétrissage manuel et traditionnel
 - Minimise les résidus à la fin de l'extrusion
- Vis d'extrusion : **100% inox 304**
- **Balance intégrée** avec affichage
- **Dosage d'eau automatique** avec un réservoir intégré

AVANTAGES

- **2 programmes automatiques :** la durée de pétrissage s'adapte automatiquement selon la quantité de farine, l'extrusion se lance automatiquement à la fin du pétrissage.
 - Programme 1 avec dosage d'eau automatique : pour les recettes basiques
 - Programme 2 avec dosage manuel : pour les recettes personnalisées
- **Mode 100% manuel pour le pétrissage et l'extrusion :** maîtrise chaque étape pour obtenir la texture de pâte selon le goût de chacun.
- **7 moules fournis pour réaliser 8 sortes de pâtes :** *spaghetti classique, spaghetti épais, linguine, tagliatelle, capellini, rigatoni, lasagne et ravioli*
- **Ecran d'affichage** pour la balance et la minuterie
- **Guide d'utilisation** imprimé sur le couvercle
- **Idées recettes** incluses

CARACTERISTIQUES/ACCESSOIRES

- Design compact avec finition mate, cuve de pétrissage en **Tritan™**
- **Tiroir de rangement** intégré pour stocker les moules
- Accessoires : un doseur de farine et une brosse de nettoyage
- Rangement de cordon
- Toutes les pièces en contact avec les aliments sont sans Bisphénol A
- Puissance : 220 W

DONNEES TECHNIQUES / LOGISTIQUES

- Poids du produit : 5 kg
- Dimensions du produit : L380 x H335 x P205 mm
- Poids du produit emballé : 5,5 kg
- Dimensions de l'emballage : L420 x H370 x P250 mm
- Colisage : 1 pièce
- Poids du suremballage : 6 kg
- Dimensions du suremballage : L435 x H390 x P265 mm
- Nombre de cartons par palette :
- Nombre de couches par palette :
- Garantie : 2 ans

