

# Robot pétrin à spirale Ooni Halo Pro

Dimensions (produit)

34,4 x 25,2 x 43,6 cm

Poids (produit)

14,6 kg

Dimensions (en boîte)

67 x 27 x 40 cm

Poids (en boîte)

19,5 kg

Disponible en deux coloris :

- Gris anthracite
- Blanc polaire



## La révolution du pétrissage est en marche

Depuis des années, les boulangeries, les pizzerias et les cuisines professionnelles utilisent un type de pétrin bien particulier pour préparer leur pâte – le pétrin à spirale. Ooni Halo Pro reprend cette technologie de pétrissage en spirale mais adaptée pour une utilisation domestique, le tout dans un format compact, puissant et esthétique parfait pour votre plan de travail.

### Caractéristiques techniques

- Bol amovible de 7 litres lavable au lave-vaisselle
- Minuterie d'arrêt automatique intégrée
- Tête inclinable et verrouillable
- Affichage LED de la vitesse et de la durée
- Éclairage LED du bol



Crochet en spirale et barre brise-pâte amovibles

Mélangeur souple

Fouet motorisé

### Fonctionnalités & avantages

#### Une pâte de qualité boulangère à la maison

La technologie du pétrin à spirale combine la double rotation du bol et du crochet à spirale, mélangeant et pétrissant délicatement les ingrédients contre la barre brise-pâte en acier inoxydable. Cette double action de pétrissage crée les longs brins de gluten dont la pâte a besoin pour se développer et lever efficacement.

#### La précision en toute simplicité

En tournant le cadran, vous pouvez affiner votre mélange grâce à 58 vitesses de 60 RPM à plus de 1 000 (avec le fouet motorisé). Vous pouvez calibrer les réglages du Halo Pro pour qu'il corresponde précisément à une recette ou bien mélanger selon votre intuition.

#### Performances stables pour les mélanges de forte capacité

La coque en aluminium moulé sous pression du Halo Pro stabilise et protège le pétrin des chocs physiques et de l'usure quotidienne, afin qu'il continue à produire durablement des pâtes de qualité.

#### Pétrir. Mélanger. Fouetter.

Halo Pro est parfait pour tous les boulangers amateurs. Il permet de réaliser des pâtes exceptionnelles et bien plus encore grâce aux accessoires multifonctions inclus.

##### • Crochet en spirale et barre brise-pâte amovibles

La technologie du pétrin à spirale développe des réseaux de gluten plus forts pour une pâte meilleure et donc des pizzas et des pains plus savoureux.

##### • Mélangeur souple

Pour la pâtisserie de tous les jours, l'accessoire mélangeur revêtu de silicone est l'outil qu'il vous faut. C'est l'ustensile idéal pour lier du beurre et du sucre pour de la pâte à gâteau, de la pâte à biscuit ou un glaçage.

##### • Fouet motorisé

Conçu spécialement pour Halo Pro, ce fouet permet de réaliser les crèmes et les meringues les plus légères et les plus moelleuses.