

## Machine à pâtes Sans Gluten

Référence : PMP 500

Code EAN : 3 576160 023267



*Retrouvez le vrai goût des pâtes fraîches faites maison !*

### DIFFERENCIATION

- **Système breveté :**
  - reproduit le pétrissage manuel
  - minimise les résidus à la fin d'extrusion
- Vis d'extrusion : **100% inox**
- Programme automatique dédié **aux pâtes sans gluten**



### AVANTAGES

- Ajout **automatique et progressif** de l'eau
- **4 programmes automatiques :**
  - pâtes classiques, **sans gluten**, aux œufs et ravioli
- **Mode manuel ajustable** pour chaque étape :
  - pétrissage, extrusion et séchage
- **8 moules :** *capellini, spaghetti classiques, spaghetti épais, linguine, tagliatelle, rigatoni, lasagne et ravioli*
- **Ventilation à l'extrusion** pour éviter que les pâtes se collent
- Panneau de commande intuitive avec **affichage de la minuterie**
- **Guide d'utilisation** imprimé sur le couvercle
- **Idées recettes** incluses



### CARACTERISTIQUES/ACCESSOIRES

- Matériaux de qualité : corps en finition **inox brossé**, bol 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 : 5,5 kg
- Dimensions du produit : L 380 x H 355 x P 230 mm
- Poids du produit emballé : 6,2 kg
- Dimensions de l'emballage : L 455 x H 400 x P 285 mm
- Colisage : 1 pièce
- Poids du suremballage : 7,5 kg
- Dimensions du suremballage : L 460 x H 420 x P 300 mm
- Nombre de cartons par palette :
- Nombre de couches par palette :
- Garantie : 2 ans