

Machine à pain QD 785 A, Riviera & Bar



- . Pains traditionnels, pains spéciaux, cakes, pâtes à viennoiseries, pâte à pizza et même les confitures maison sont assurés d'être réussis
- . 3 tailles de pain
- . Pétrin exclusif avec pale auto-rabattable pour un pain homogène et impeccable
- . Fonction "mémoire", pratique pour mémoriser sa préparation préférée

Caractéristiques:

- . Triple capacité : 750, 1000 et 1250 g
- . Grande polyvalence : 80 combinaisons de cuisson
- . 14 recettes préprogrammées pour réaliser tout type de pains, cakes, pâtes (pizza, viennoiseries) et confitures
- . Recettes spéciales : pain sans gluten pour les personnes allergiques et pain à partir de "préparations" prêtes à l'emploi du commerce
- . 3 niveaux de cuisson de la croûte : clair, moyen, foncé
- . Préchauffage automatique pour les recettes délicates
- . Maintien au chaud pendant 1 heure maxi
- . Fonction "Super Rapide" pour un pain prêt en 1 heure
- . Fonction "Cuisson seule" (de 15 minutes à 2 heures) pour réchauffer son pain ou le rendre plus doré
- . Fonction spéciale "mémoire"
- . Départ différé programmable jusqu'à 13 heures à l'avance
- . Sécurité "coupure secteur" : 60 minutes de mémorisation de la programmation en cours
- . Sécurité "température haute et basse" pour un démarrage systématique de la machine dans les bonnes conditions
- . Affichage de l'opération en cours (préchauffage, pétrissage, levée, cuisson, maintien au chaud)
- . Corps en métal pour une robustesse accrue et un entretien aisé
- . Pétrin exclusif auto-rabattable
- . Moule à parois épaisses et revêtement anti-adhérent
- . Couvercle avec hublot de contrôle
- . Livrée avec un gobelet mesureur et une cuillère doseuse
- . Puissance : 730 W
- . Tension : 230 V
- . Masse : 7,9 kg
- . Dimensions en mm (L x H x P) : 400 x 330 x 245