

Machine à pain sans gluten & co Inox

Réf : QMP660



Créez des pains gourmands avec ou sans gluten et plus encore !

Explorez un monde de possibilités culinaires sans gluten avec notre Machine à Pain Sans Gluten & Co QMP660. Cette machine complète a été méticuleusement conçue pour offrir une polyvalence exceptionnelle dans la préparation de nombreuses recettes.

Dotée de **14 programmes prédéfinis**, dont des spécialités telles que "Pains Sans Gluten", "Cakes", "Pâte à Pizza", "Pâte à Viennoiseries" et même "Confiture", cette machine s'adapte parfaitement à une variété de recettes, y compris celles nécessitant une absence de gluten. De plus, les **10 programmes personnalisables** simplifient la création de préparations uniques, répondant à vos goûts spécifiques et à vos besoins particuliers.

Son **utilisation est d'une simplicité remarquable**: il vous suffit de placer les ingrédients dans la cuve, et la machine prend en charge toutes les étapes, du **mélange au pétrissage, de la levée à la cuisson**. Pour satisfaire tous les palais, elle propose **trois tailles de pains (750 g, 1 kg, ou 1,25 kg) et trois niveaux de dorage (clair, moyen, et foncé)**.

Le **distributeur automatique d'ingrédients** ajoute une touche d'originalité en délivrant olives, tomates séchées, pépites de chocolat, fruits secs au bon moment, sans nécessiter une surveillance constante. Le **pétrin auto rabattable** garantit une préparation uniforme du pain, simplifiant ainsi le démoulage des créations.

Son **panneau de commandes et l'écran LCD en français** affichent clairement **chaque étape du processus, du préchauffage à la cuisson, et au maintien au chaud**. À la fin de la cuisson, un **signal sonore** retentit et la **fonction maintien au chaud** se déclenche automatiquement pendant **60 minutes**. Pour plus de flexibilité, elle propose une fonction de **départ différé** pouvant aller **jusqu'à 13 heures**, et les **signaux sonores peuvent être supprimés** pour des nuits paisibles.

De plus, la **sécurité "Coupure Secteur"** maintient les paramètres actifs **pendant 60 minutes** en cas de déplacement ou de coupure d'électricité.



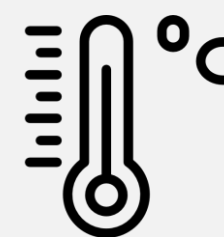
Pétrin avec pale auto rabattable pour faciliter le démoulage



Distributeur automatique d'ingrédients : toutes les étapes sont automatiques



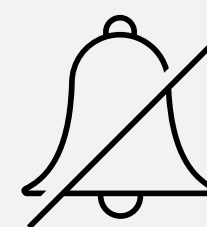
Cuve et pétrin amovible pour faciliter le nettoyage



Maintien au chaud automatique pendant 60 min



Habillage 100% inox



Signaux sonores désactivables (en départ différé)



Départ différé jusqu'à 13H

Machine à pain sans gluten & co Inox

Réf : QMP660

Données spécifiques	
EAN du produit	3576160023557
Catégorie du produit	Machine à pain
Couleur	Inox
Nombre de programmes	14 programmes (dont 1 sans gluten et 10 personnalisables)
Types de préparation	Pains, gâteaux, pâtes à viennoiseries, pâtes à pizza, confitures etc.
Types de cycles	5 (Préchauffage, pétrissage, levée, cuisson et maintien au chaud)
Arrêt automatique	Oui
Maintien au chaud	Oui (pendant 60 minutes)
Taille pain personnalisable	Oui (3 tailles 750g, 1kg, 1,25kg)
Dorage pain personnalisable	Oui (3 niveaux de dorage : clair, moyen, doré)
Programme sans gluten	Oui
Départ différé	Oui (jusqu'à 13 heures)
Signaux sonores	Oui (fin de cuisson)
Distributeur automatique d'ingrédients	Oui
Programmes mémorisables	Oui (10)
Sécurité coupure secteur	Oui (Garde les paramètres actifs pendant 60 minutes)
Accessoires fournis	1 cuve à pain, 1 pétrin, 1 cuillère doseuse et 1 gobelet mesureur, 1 livret de recettes
Pièces amovibles	Oui (la cuve et le pétrin)
Données générales	
Fabriqué en	Chine
Garantie	2 ans
Disponibilité des pièces détachées	5 ans à compter de la date de fabrication
Puissance (W)	820 W
Dimensions du produit	L40x H34,5 x P26 cm
Poids du produit	8,1kg
Dimensions du produit emballé	L47 x H38,5 x P31 cm
Poids du produit emballé	8,9kg
Dimensions du suremballage	Non concerné
Poids du suremballage	17,8 kg
EAN du suremballage	3576160023557 02
Nombre de produits par suremballage	2
Nombre de produits par palette	16
Nombre de colis par couche	
Nombre de couches par palette	

*Conformément à la réglementation en vigueur