



## PANEXPRESS 750 METAL

**Modello:** 0132/00

**Codice:** 00C013200AR0

**EAN:** 8003705114623

**Panexpress 750 Metal** è la **macchina per fare il pane** Ariete ideale per preparare il **pane fatto in casa** in modo facile, veloce e genuino. Utilizzando la macchina per il pane potrai infatti sfornare ogni giorno pane fresco e fragrante, utilizzando tutti gli ingredienti che più preferisci, senza bisogno di andare dal fornaio.

### Macchina per pane fatto in casa: come funziona?

Niente di più semplice: grazie ai **19 programmi** preimpostati a disposizione, Panexpress 750 Metal è la **macchina impasta e cuoci il pane** (ma non solo!) e sarà il tuo braccio destro in cucina per **panificare** qualsiasi tipo di pane: **pane integrale** e **pane di segale** per chi è attento alla linea, ma anche **pane dolce**, pane francese e pane per sandwich per i più golosi. In tutte le ricette è possibile sostituire la farina di grano con qualsiasi altra **farina senza glutine**, come la farina di riso per il **pane di riso**, oppure farina di mais per sfornare ottimo **pane senza glutine**.

Fare il pane a casa richiede normalmente molto tempo a disposizione perché richiede molte ore di lievitazione e tanta pratica, per ottenere del buon pane fatto in casa. Per questo Panexpress è la **macchina impasta e cuoci pane** pensata per tutti gli amanti della **panificazione**! La **macchina per il pane** non solo impasta come un'**impastatrice elettrica**, ma tiene l'impasto a temperatura costante per tutto il tempo necessario alla **lievitazione**, così da tenere sempre sotto controllo tutto il processo di lievitazione. Grazie al timer potrai anche programmare la **partenza fino a 15 ore più tardi**, in modo da organizzare al meglio la tua giornata e dedicarti comunque alla panificazione. Una volta che l'impasto sarà lievitato, si può scegliere anche di **cuocere il pane** direttamente all'interno della macchina, scegliendo tra **3 diversi gradi di doratura** a disposizione. La temperatura costante e controllata consente una cottura del pane omogenea ed è garanzia di pane fragrante e gustoso, tenendolo al caldo per 1 ora dalla fine della cottura.

**Specifiche prodotto**

|                                      |                                                             |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Potenza                              | 500W                                                        |
| Capacità                             | 500/750 gr                                                  |
| Corpo in acciaio inox                | ✓                                                           |
| Cestello removibile antiaderente     | ✓                                                           |
| Display LCD                          | ✓                                                           |
| 19 programmi                         | ✓                                                           |
| 3 livelli di doratura                | ✓                                                           |
| 10 minuti di interruzione memoria    | ✓                                                           |
| Partenza programmata fino a 15 ore   | ✓                                                           |
| Mantenimento calore fino a 60 minuti | ✓                                                           |
| Accessori                            | misurino, cucchiaino dosatore, gancio per rimuovere impasti |
| Lunghezza prodotto                   | 31.00 cm                                                    |
| Larghezza prodotto                   | 21.00 cm                                                    |
| Altezza prodotto                     | 27.50 cm                                                    |
| Peso prodotto                        | 3.61 Kg                                                     |
| Peso scatola                         | 4.58 Kg                                                     |
| Peso master                          | 9.95 Kg                                                     |
| Pezzi master                         | 2                                                           |
| Pezzi pallet                         | 40                                                          |
| Pezzi container 20                   | 900                                                         |
| Pezzi container 40                   | 1800                                                        |
| Pezzi container 40H                  | 2090                                                        |