

PASTAFRESCA 220V

PÉTRISSEUR AVEC TROIS ACCESSOIR POUR PÂTES



Référence:	PF-220V
Code EAN:	8000011002293
Couleur:	Blanc
Gamme:	Marcato Classic
Garantie:	2 ans



MATÉRIAUX

Parties extérieurs:	POLYCARBONATE + ABS
Couvercle:	POLYCARBONATE
Bouchon:	ABS
Corps accessoires:	ACIER CHROMÉ
Rouleaux:	ALUMINIUM ANODISÉ
Peignes/Racleurs/Anneau de garniture:	RÉSINE ACÉTAL

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité max:	750 grammes
Temps de pétrissage:	3/4 minutes
Dimensions article (LxPxH):	310 x 155 x 210 mm
Dimensions boîte (LxPxH):	330 x 205 x 300 mm
Poids net:	7,00 kg
Poids brut:	7,50 kg
Pièces par carton:	3
Dimensions carton (LxPxH):	340 x 610 x 330 mm
Poids net carton:	21,00 kg
Poids brut carton:	23,70 kg
Tension d'alimentation:	220/240 V
Fréquence:	50/60 Hz
Puissance:	170 W



TRAITS DISTINCTIFS

Les matériaux utilisés sont étudiés pour ne pas relâcher poussières nuisibles à la santé sur la pâte.

La pale horizontale simule le travail à main. Le pétrisseur est parfait pour la production du pâte dur et mi-dur comme pâtes, pain, pizza ou biscuits. En seulement 3 minutes, Pasta Mixer peut travailler 750g de pâte. Cet article est

compatible avec 4 accessoires pour faire la pâte, achetable séparément. Le raccord à baïonnette sur le côté permet l'application de ces de façon rapide, simples et intuitive. La pâte finale sera lisse, compact et homogène.

Pour l'entretien il faut un chiffon humide et un pinceau. La machine n'est pas lavable à l'eau.

AUTRES RECETTES

Le mouvement de la pale horizontale simule le travail à main, c'est pour ça que ce pétrisseur a été pensé pour tous les produits de boulangerie. Pasta Mixer peut pétrir pâtes salées

comme piadina, pizza, crackers ou grissini. Ainsi que pâtes sucrées comme Biscuits ou Kapfen. On est possible réaliser plats internationaux comme Bretzel, Tortillas ou Bagels.