

PANEXPRESS 1000 METAL

Modello: 0133/00
Codice: 00C013300AR0
EAN: 8003705114630

Panexpress 1000 Metal è la **macchina del pane Ariete** pensata per preparare a casa il pane che più ti piace, scegliendo tutti gli ingredienti che preferisci e sfornando in poco tempo il pane che compreresti dal tuo forno di fiducia. Grazie ai suoi **19 programmi** preimpostati, con un'unica **macchina per il pane** infatti potrai **impastare** qualsiasi tipo di preparazione dolce o salata, fino a **1 kg di ingredienti**. farla **lievitare** a temperatura controllata e infine procedere con la **cottura**.

Macchina per il pane Ariete: come funziona?
Fare il pane a casa richiede normalmente molto tempo a disposizione, diverse ore di lievitazione e tanta pratica, soprattutto per chi è alle prime armi con la **panificazione**. Grazie alla **macchina del pane** invece potrai scegliere diversi programmi di **panificazione e lievitazione** per ottenere sempre ottimi risultati, già dai primi tentativi! Per questo **Panexpress 1000 Metal** è la **macchina impasta e cuoci pane** pensata per tutti gli amanti del pane fatto in casa. La **macchina per fare il pane a casa** Panexpress 100 di Ariete sarà il tuo braccio destro in cucina per panificare (ma non solo!) qualsiasi tipo di pane. In base al tipo di pane che vuoi preparare, infatti, potrai inserire all'interno della macchina del pane ingredienti aggiuntivi come semi e frutta secca, per preparare **pane alle noci** o **pane ai semi di zucca**, ma anche spezie come curcuma o paprika per delizioso **pane aromatizzato**. Potrai divertirti a cambiare tipi di farine, sostituendo la classica farina di grano con la **farina di riso** o di **mais**, per un genuino **pane senza glutine fatto in casa** e realizzare le tue ricette personalizzate.

Grazie al **timer** potrai anche **programmare la partenza fino a 15 ore più tardi**, in modo da organizzare la tua giornata e dedicarti comunque alla preparazione di pane, pizza o dolci. Una volta che l'impasto sarà lievitato, potrai anche cuocere il pane direttamente all'interno della macchina, scegliendo tra i **3 diversi gradi di cottura** 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	550W
Capacità	500/750/1000 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, cucchiaio dosatore, gancio per rimuovere impasti
Lunghezza prodotto	35.50 cm
Larghezza prodotto	24.00 cm
Altezza prodotto	30.50 cm
Peso prodotto	4.37 Kg
Peso scatola	5.52 Kg
Peso master	11.98 Kg
Pezzi master	2
Pezzi pallet	40
Pezzi container 20	720
Pezzi container 40	1470
Pezzi container 40H	1700