

Machine à pâtes

Réf : PMP500



Retrouvez le goût des pâtes faites maison !

Découvrez l'authenticité des pâtes fraîches faites maison avec la machine à pâtes automatique PMP500. Son fonctionnement simple et innovant reproduit le pétrissage manuel tout en minimisant les résidus à la fin de l'extrusion. Il vous suffit de verser les ingrédients dans la cuve, de fermer le couvercle, d'ajouter de l'eau dans le réservoir, puis de sélectionner le programme désiré. La machine s'occupe du reste, garantissant des résultats parfaits à chaque utilisation.

La PMP500 offre un confort d'utilisation optimal grâce à son panneau de commandes intuitif, doté d'une minuterie, proposant 4 programmes automatiques adaptés à différents types de pâtes : Classique, Sans gluten, Avec œufs et Ravioli. Le réservoir d'eau spécialement conçu ajoute automatiquement de l'eau pendant le pétrissage, rendant l'utilisation encore plus simple.

Avec les 8 moules inclus, vous pouvez créer une variété de formes de pâtes telles que capellini, spaghetti classique, linguine, tagliatelle, rigatoni, lasagne et ravioli. Pour une touche personnelle, ajoutez des herbes aromatiques, du curry, du curcuma, ou même remplacez l'eau par du jus de légumes pour des pâtes colorées.

La PMP500 offre également une efficacité maximale avec son mode Manuel, vous permettant de moduler le temps de pétrissage, d'extrusion et de séchage pour un contrôle total du processus. La ventilation à l'extrusion accélère le séchage des pâtes, évitant tout risque de collage.

Pratique et facile à entretenir, elle est livrée avec un guide d'utilisation imprimé sur le couvercle pour une référence rapide. De plus, le tiroir de rangement intégré facilite le stockage des moules à portée de main, et tous les accessoires sont compatibles avec le lave-vaisselle, rendant le nettoyage rapide et sans tracas.



Vis d'extrusion
100% inox 304



Pâtes prêtes à cuire
(pas besoin de séchage)



Panneau de
commande intuitif



4 programmes
automatiques
(Classique, Sans gluten,
Œufs, Ravioli)



8 moules fournis pour
réaliser 8 sortes de pâtes



Tiroir de rangement
intégré pour stocker les
moules fournis



Accessoires
compatibles
lave-vaisselle

Machine à pâtes

Réf : PMP500

| Données spécifiques | |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EAN du produit | 3576160023267 |
| Catégorie du produit | Machine à pâtes |
| Couleur | Noir et inox |
| Nombre de programmes | 4 programmes (Pâtes classiques, Sans gluten, Aux œufs, Ravioli) |
| Mode manuel disponible | Oui |
| Arrêt automatique | Oui |
| Type de pâtes | 8 |
| Programme sans gluten | Oui |
| Accessoires | 8 moules : capellini, spaghetti classiques, spaghetti épais, linguine, tagliatelle, rigatoni, lasagne et ravioli, un doseur de farine et une brosse de nettoyage. |
| Balance intégrée | Non |
| Cuve de pétrissage | En Tritan, sans bisphénol A |
| Rangement cordon | Oui |
| Sécurité | Fermeture sécurisée : l'appareil ne démarre pas tant que le couvercle n'est pas correctement enclenché, pieds antidérapants |
| Compatible lave-vaisselle | Les pièces amovibles oui |
| Tiroir de rangement intégré | Oui |
| Données générales | |
| Fabriqué en | Chine |
| Garantie | 2 ans |
| Disponibilité des pièces détachées | 5 ans à compter de la date de fabrication |
| Puissance (W) | 220 W |
| Dimensions du produit | L38 x H35,5 x P23 cm |
| Poids du produit | 5,5 kg |
| Dimensions du produit emballé | L45,5 x H40 x P28,5 cm |
| Poids du produit emballé | 6,2kg |
| Dimensions du suremballage | Non concerné |
| Poids du suremballage | Non concerné |
| EAN du suremballage | Non concerné |
| Nombre de produits par suremballage | 1 |
| Nombre de produits par palette | 24 |
| Nombre de colis par couche | |
| Nombre de couches par palette | |

*Conformément à la réglementation en vigueur