

COMO ELEGIR LA PANIFICADORA MAS ADECUADA A MIS NECESIDADES

Conasi® les ofrece actualmente 4 modelos de panificadoras **Unold®**.

A continuación les indicamos los criterios a tener en cuenta a la hora de elegir la panificadora más conveniente para usted:

1. Materiales

Elegir una máquina que no desprenda materiales tóxicos. Debemos exigir que en los datos técnicos consten los materiales con los que ha sido fabricada. Si queremos tener un pan saludable es muy importante que la panificadora no contenga TEFLON. A excepción de las panificadoras **Unold®**, todas las demás del mercado europeo y americano tienen sus moldes recubiertos de teflón, puesto que **Unold®** tiene patentado el uso del titanio en panificadoras, registrado con el nombre **Quantanium®**. Cualquier marca que no sea **Unold®** y afirme que utiliza **Quantanium®** tendría que estar en disposición de poderlo demostrar.

Hoy tenemos suficiente información sobre los efectos cancerígenos de este antiadherente sobre todo cuando alcanza temperaturas superiores a los 45°. **Unold®** utiliza el Quantanium como antiadherente. Más información en: www.conasi.eu / Nuestras Publicaciones / Los problemas del teflón / Materiales tóxicos / ¿Qué es el Quantanium?

2. Uso adecuado

Las panificadoras son electrodomésticos de uso casero, siendo su uso óptimo el de 2 ó 3 veces por semana.

Por eso siempre recomendamos la panificadora principalmente en función del uso que le van a dar, ya que no es lógico que por ejemplo, una familia de 5 miembros compre la panificadora pequeña y tenga que hacer pan a diario (cuando el pan se conserva perfectamente durante 4 ó 5 días), con lo que la panificadora sufre de un exceso de uso, que por otra parte no cubre la garantía del fabricante.

3. Tamaño del pan

Es muy importante saber la cantidad de pan que puede hacer la máquina, cuánto consumimos y con qué asiduidad la utilizaremos. No tiene demasiado sentido comprar una máquina que hace panes de 1.000 gr. a 1.800 gr. si consumimos 500 gr. de pan a la semana. Derrocharíamos energía eléctrica, sería más cara y si decidimos poner menos ingredientes de los indicados en las recetas, el resultado final no sería óptimo.

Aquí les facilitamos las cantidades de pan que hace cada una de nuestras panificadoras:

MODELO	TAMAÑO DEL PAN	RECOMENDADO PARA
8695 Onix	600 a 900 / 1.000 gr.	Consumo semanal de hasta 3 kg de pan
68615 Skala	700 a 1.200 gr.	Consumo semanal de hasta 4,5 kg de pan
68415 Top Edition	700 a 1.200 gr.	Consumo semanal de hasta 4,5 kg de pan
68511 Extra	1.000 a 1.800 gr.	Consumo semanal de hasta 6 kg de pan

4. Forma del pan / molde

Según la forma que tiene el molde así es la apariencia del pan que se obtiene, pero la forma del molde no determina la calidad del pan en absoluto:

- Molde vertical, con 1 pala amasadora: 8695 **Onix**.
- Molde horizontal, con 2 palas amasadoras: 68511 **Extra**.
- El molde de las panificadoras **Skala** y **Top Edition** tiene una pala amasadora y es rectangular, no pudiéndose clasificar como vertical ni como horizontal.

5. Programas

- Programas comunes a todas las panificadoras:
 - **Básico**
 - **Pan blanco:** ideal para panes elaborados con harinas blancas o mezclas de las mismas.
 - **Pan integral:** especial para panes integrales y mezclas de harinas integrales.
 - **Rápido:** panes sin fermentación.
 - **Masas:** amasa y fermenta cualquier tipo de masa, pizza, empanadas, brioches, panecillos...
 - **Mermeladas:** confituras y mermeladas.
 - **Panes dulces:** textura de pan con frutas, frutos secos, miel, azúcar, etc.
 - **Bizcochos**
- Programación de cada modelo:
 - 8695 **Onix:** 12 programas + programa individualizado.
 - 68615 **Skala:** 11 programas + programa individualizado.
 - 69415 **Top Edition:** 11 programas + programa individualizado.
 - 68511 **Extra:** 9 programas + programa individualizado.

6. Accesorios

Accesorios comunes a todas las panificadoras: molde, amasadora, vaso medidor, cuchara medidora gancho.

- Modelo 68511 **Extra:** equipada con dos moldes, uno de ellos con un tabique central para hacer dos panes o bizcochos pequeños.
- Modelo 68615 **Skala:** equipada con báscula digital y dispensador de semillas.
- Modelos 68415 **Top Edition** y 68615 **Skala:** incorporan luz interior y función "Pausa".

7. Colores

8695 **Onix**, 68415 **Top Edition** y 68615 **Extra:** acero inoxidable.
68511 **Extra:** acero inoxidable lacado en blanco.

8. Novedad

La panificadora **68615 Skala** (modelo del año 2010) es un modelo basado en la premiada panificadora **Top Edition**, que en el año 2008 recibió el premio alemán a la calidad **PLUS X AWARD** como mejor electrodoméstico 2008 en Colonia (ver traducción en: www.conasi.eu / La panificadora Top Edition obtiene el codiciado...). La panificadora **Top Edition** ha sido plagiada (al igual que todos los modelos de Unold, puesto que es el fabricante en continua investigación e innovación) y se pueden encontrar modelos de igual apariencia e inferior calidad en el mercado.

Skala tiene una programación prácticamente idéntica a la panificadora **Top Edition**, e incorpora integrados la báscula y el dispensador de semillas, ambos accesorios facilitan la elaboración del pan.

Para otros detalles técnicos (peso, tamaño, potencia, precio, etc.) pueden consultar cada producto en nuestra tienda on line en: www.conasi.eu / panificadoras o en nuestro catálogo: <http://www.conasi.eu/content/pdfs/catalogo/panificadoras-unold-conasi-catalogo.pdf>

Para otras consultas no dude en ponerse en contacto con nosotros en info@conasi.eu o en el teléfono de atención al cliente 619 524 895.

