

Cuisson électrique » Selongey (21) Produits finis CULINAIRE - Cuisson (appareils électriques) Autre appareil de cuisson électrique

## **Machine à pain "UNO Inox", Moulinex. • 2011**

[Open in Bach](#)

### **Présentation du contenu**

Lancement commercial fin 2011.

Fonctionne sur secteur, Puissance : 650 watts ; 220-240 V

Capacité : 1 kg

3 niveaux de poids (500g, 750g et 1 kg)

3 choix de dorage

15 programmes pour pains, pâtes à pizza, confitures dont 2 programmes pour des préparations sans gluten et sans sel.

Maintien au chaud automatique 1heure en fin de cuisson

Départ différé jusqu'à 15 h

Signal sonore en fin de cuisson

Cuve anti-adhésive, et couvercle amovible avec hublot de contrôle

Intuitif avec le nom des menus indiqué sur le couvercle.

Large écran incliné pour des informations très lisibles.

Fabriquée en Chine, semaine 38 en 2011.

### **Date de l'unité documentaire**

2011

### **Description physique**

Cette machine à pain comprend :

Gobelet gradué Cuve à pain Mélangeur Cuillère à café/soupe doseuse Crochet pour retirer le mélangeur Livre de 30 recettes de Frédéric LALOS, Meilleur Ouvrier de France Boulanger et élu boulanger de l'année 2010 par le guide Pudlo. Produit et conditionnement en bon état.

**Nombre d'éléments**

1 produit

**Dimensions**

41 x 32 x 36 cm (condi)

**Noir et blanc ou couleur**

Noir et chrome

**Organisme responsable de l'accès intellectuel**

Conservatoire du Groupe SEB : SP III Ja 4

**Langue des unités documentaires**

Emballage et notice en plusieurs langues

**Résumé**

La machine à pain Moulinex Uno a été élue « Meilleur du test » par le magazine belge Test-Achats (juillet 2012) parmi 11 autres machines.

Avec un total de 73 points sur 100, Uno est désignée comme une machine « très polyvalente » permettant de préparer différents modèles de pains (français, complet, brioché, sans gluten...) mais aussi des gâteaux et de la confiture. Uno obtient des résultats très satisfaisants : elle est décrite comme simple d'utilisation notamment grâce à son écran de contrôle « facilement lisible », les accessoires doseurs sont adaptés aux quantités, la cuve facile à extraire de l'appareil et le mode d'emploi est présenté comme étant suffisamment clair. La durée de préparation pour le pain blanc est l'une des plus courtes de l'ensemble des machines à pain testées, (3h09 pour des durées allant jusqu'à 4h00). La consommation d'énergie, critère devenant de plus en plus déterminant pour les clients, est jugée bonne. Comptant plus de 340 000 membres affiliés, Test-Achats est une grande organisation de consommateurs qui, grâce à sa collaboration avec d'autres organisations internationales, occupe un rôle important au niveau européen et mondial. (source telex Intracom du 25/07/2012)

**Origine**

Groupe SEB. SUPOR (code fabricant 89)

**Biographie ou histoire**

Fabricant interne au Groupe SEB

**Historique de la conservation**

Produit arrivé au Conservatoire du Groupe SEB le 10 février 2012, et envoyé par Bénédicte LACK, Chef de Projet Produit, Activité Cuisson Electrique de Selongey.

## **Statut juridique**

Archives privées

## **Communicabilité**

Autorisation Conservatoire Groupe SEB

## **Nombre d'exemplaires**

1

## **Rédacteur de la description**

Yann AUGER

## **Descripteurs**

**Mot matière libre :** Moulinex

**Mot matière libre :** UNO Inox

**DP1 :** OW310E

**DP2 :** culinaire - cuisson (appareils électriques) • culinaire - cuisson (appareils électriques)

**DP3 :** autre appareil de cuisson électrique • autre appareil de cuisson électrique

**DP4 :** machine à pain

**Cotes extrêmes** 3 CE 536