



## Macchina per tartellette - dimensioni L 530 mm x P 440 mm x H 380 mm

**MODELLO: COOKMATICPAV**

### Dimensioni esterne

L 530 x P 440 x H 380 mm

**2.196,00 € + IVA**

✉ Richiedi tempi di consegna



<b>Dimensioni esterne</b>	L 530 mm x P 440 mm x H 380 mm
<b>Temperatura d'esercizio</b>	da 0°C a 250°C
<b>Peso</b>	Macchina: 22 Kg - 2 Piastre: 11 Kg

<b>Produzione oraria</b>	700 tartellette/h
<b>Potenza assorbita</b>	3200 W
<b>Tensione</b>	220/240 V

## Descrizione

Macchina per tartellette dimensioni L 530 mm x P 440 mm x H 380 mm.

Cookmaticpav è una macchina ideata per la produzione di basi per tartellette di pasta frolla dolce o salata.

Grazie alle piastre intercambiabili c'è la possibilità di scegliere varie forme e misure, in base alle proprie esigenze.

Le piastre sono rivestite di un materiale speciale P.T.F.E. specifico per i prodotti che vanno a contatto con gli alimenti.

Molto semplice all'uso, grazie anche al software elettronico di cui è dotata che consente la massima precisione nelle cotture: basta impostare la temperatura desiderata (che apparirà sul display) e il tempo necessario per la cottura del vostro impasto. Mettere le dosi di impasti nelle varie formine, chiudere le piastre con gli appositi manici atermici e premere START.

La temperatura è regolabile da 0°C a 250°C; il tempo occorrente, perché le piastre possano arrivare alla soglia della temperatura di 250°C, è di 30-35 minuti circa mentre per arrivare alla soglia dei 180°C ci vogliono 15 minuti circa.

Un segnale acustico vi avviserà a cottura avvenuta al termine del tempo da voi selezionato. Il prodotto ottenuto avrà quindi le caratteristiche qualitative e il gusto della vostra pasta frolla, ma con costi di produzione decisamente più bassi. Una sola persona infatti è in grado di produrre circa 700 tartellette mignon in un'ora, stampate e cotte. E' possibile inoltre produrre tartellette precotte al 50-70% per poi poterle farcire con creme o ripieni diversi, ultimando la cottura in forno.

**CONSIGLI PER UN'ADEGUATA MANUTENZIONE E SANIFICAZIONE DEL PRODOTTO:** si consiglia di igienizzare le piastre eseguendo il lavaggio con acqua calda e prodotti non corrosivi e comunemente riconosciuti in ambito HACCP (amuchina, ecc), facendo attenzione a non graffiare la superficie. Periodicamente svuotare il cassetto di raccolta dei residui di cottura posto sul retro della macchina.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA