

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

2.300,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 530 mm x P 440 mm x H 380 mm
Temperatura d'esercizio	da 0°C a 250°C
Peso	Macchina: 22 Kg - 2 Piastre: 11 Kg
Produzione oraria	700 tartellette/h

Potenza assorbita	3200 W
Tensione	220/240 V
Normative	CE disponibile

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