

Macchina per tartellette con altezza fino a 45 mm L 530 mm x P 400 mm x H 400 mm

MODELLO: COOKMATICSPECIAL

Dimensioni esterne

L 530 x P 400 x H 400 mm

2.679,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 530 mm x P 400 mm x H 400 mm
Temperatura d'esercizio	da 0°C a 250°C
Peso	Solo Macchina senza piastre: 22 Kg; Peso della coppia di piastre: 11 kg
Produzione oraria	700 tartellette/h

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

Descrizione

Macchina per tartellette con altezza fino a 45 mm dimensioni L 530 mm x P 400 mm x H 400 mm.

Cookmaticspecial fa parte di una vasta gamma di macchinari per la produzione di tartellette ed è stata progettata e realizzata con modalità evolute volte a rendere il lavoro efficiente, sicuro e altamente produttivo. Il macchinario include la più avanzata tecnologia elettronica ed è gestita da un software affidabile e facile nell'uso.

Oltre a produrre prodotti con caratteristiche altamente qualitative, consente una riduzione dei costi di produzione. Mediamente, infatti, **un solo operatore può produrre tartellette mignon stampate e cotte, nell'ordine di 700 unità all'ora**. inoltre, riducendo i tempi di cottura si possono produrre tartellette precotte al 50-70% per poi farcirle con creme e ripieni e ultimarne la cottura in forno.

Sulle macchine vanno **montate due diverse piastre di cottura**, **superiore e inferiore**, che vengono scaldate e tramite semplici dosi di impasto da inserire nelle formine della piastra inferiore, si ottengono tartellette da farcire e decorare. Lo **speciale sistema di scorrimento regolabile in altezza** consente di creare **tartellette con un altezza fino a 45 mm**. Grazie alle **piastre intercambiabili** c'è la possibilità di scegliere **varie forme e misure**, in base alle proprie esigenze.

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 pastafrolla**, ma con costi di produzione decisamente più bassi.

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.

NESSUNA PIASTRA IN DOTAZIONE ACQUISTABILI SEPARATAMENTE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA