

Máquina para tartaletas - dimensiones L 530 mm x P 440 mm x A 380 mm

MODELO: COOKMATICPAV

Dim. externas
L 530 x P 440 x A 380 mm

2.576,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 530 mm x P 440 mm x A 380 mm
Temperatura de funcionamiento	de 0°C a 250°C
Peso	Máquina: 22 kg - 2 Placas: 11 kg
Producción horaria	700 tartaletas/hora

Consumo de energía	3200 W
Tensión	220/240 V
Normative	CE

Descripción

Máquina para tart

aletas - dimensiones L 530 mm x P 440 mm x A 380 mm.

Cookmaticpav es una **máquina diseñada para la producción de bases de tartas** dulces o saladas.

Gracias a las **placas intercambiables** existe la posibilidad de elegir **varias formas y tamaños** para adaptarse a sus necesidades.

Las placas están **recubiertas con un material P.T.F.E. especial para productos que entran en contacto con alimentos.**

Es muy **fácil de usar**, gracias también al software electrónico con el que está equipado que permite la **máxima precisión en la cocción**: sólo hay que **ajustar la temperatura deseada** (que aparecerá en el display) **y el tiempo de cocción de la masa.** Colocar las dosis de masa en los distintos moldes, cerrar las planchas con las asas refractarias y presionar START.

La **temperatura se puede ajustar de 0°C a 250°C**; el tiempo que tardan las placas en alcanzar la temperatura de 250°C es de unos 30-35 minutos, mientras que **tardan unos 15 minutos en alcanzar los 180°C.**

Una señal acústica le avisará cuando haya transcurrido el tiempo de cocción seleccionado por usted. Así, el producto resultante tendrá **la calidad y el sabor de su masa quebrada**, pero con unos costes de producción mucho menores. De hecho, **una persona puede producir unas 700 tarteletas mignon en una hora**, impresas y horneadas. También es posible producir tartaletas precocinadas en un 50-70%, que luego pueden rellenarse con diferentes cremas o rellenos, terminando la cocción en el horno.

CONSEJOS PARA EL MANTENIMIENTO Y HIGIENIZACIÓN DEL PRODUCTO: se aconseja higienizar las placas lavándolas con agua caliente y productos no corrosivos comúnmente reconocidos en el ámbito del HACCP (amuchina, etc.), teniendo cuidado de no rayar la superficie. Vacíe periódicamente el cajón de recogida de residuos de cocción situado en la parte trasera de la máquina.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL