

Máquina para tartaletas con una altura máxima de 45 mm L 530 mm x P 400 mm x A 400 mm

MODELO: COOKMATICSPECIAL

Dim. externas
L 530 x P 400 x A 400 mm

3.000,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 530 mm x P 400 mm x A 400 mm
Temperatura de funcionamiento	de 0°C a 250°C
Peso	Máquina sin placas: 22 kg; Peso del par de placas: 11 kg
Producción horaria	700 tartaletas/hora

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

Descripción

Máquina para tartaletas con una altura máxima de 45 mm L 530 mm x P 400 mm x A 400 mm.

Cookmaticspecial forma parte de una amplia gama de máquinas para la producción de tartaletas y ha sido diseñada y fabricada con métodos avanzados para que el trabajo sea eficiente, seguro y altamente productivo. La máquina incluye la tecnología electrónica más avanzada y se maneja mediante un software fiable y fácil de usar.

Además de producir productos con características altamente cualitativas, permite reducir los costes de producción. De hecho, **un solo operario puede producir tartaletas de mignon impresas y horneadas en el orden de 700 unidades por hora.** Además, al reducir los tiempos de horneado, es posible producir tartaletas precocidas en un 50-70% para luego rellenarlas con cremas y rellenos y terminarlas en el horno.

En la máquina **se colocan dos bandejas de cocción diferentes, superior e inferior**, que se calientan y, mediante simples dosis de masa que se introducen en los moldes de la bandeja inferior, se obtienen tartaletas para rellenar y decorar. **El sistema especial de deslizamiento ajustable en altura** le permite crear **tartaletas con una altura de hasta 45 mm.** Gracias a las **placas intercambiables** existe la posibilidad de elegir **varias formas y tamaños**, según sus necesidades.

Permite la **máxima precisión de cocción**: es suficiente **ajustar la temperatura deseada** (que aparecerá en el display) y el **tiempo de**

cocción de su 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 la cocción se haya completado al final del tiempo seleccionado por usted. Así, el **producto obtenido tendrá la calidad y el sabor de su pastelería**, pero con unos costes de producción mucho más bajos.

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.

NINGUNA PLACA INCLUIDA, SE ADQUIERE POR SEPARADO.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL