



**pavoni**  
ITALIA

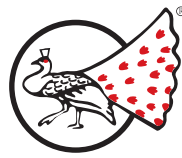
## СООКМАТИС - машина для выпечки тарталеток из Италии.

Предлагаем Вашему вниманию новую модель настольной машины для производства тарталеток - Cookmatic (Италия). Данная машина одинаково хорошо готовит как соленые так и сладкие тарталетки из слоеного и песочного теста, что позволяет Вам готовить как холодные так и горячие сладкие, и обычные закуски. В выпеченное основание можно с одинаковым успехом выложить салат, жульен для дальнейшего запекания прямо в тарталетке, фрукты с взбитыми сливками, заварной крем с тертым шоколадом - это лишь некоторые из миллиона возможных комбинаций. Cookmatic является новым и интересным решением для закусочных, предприятий fast-food, кондитерских, ресторанов, словом для любых предприятий общественного питания, где существует необходимость быстро и эффективно готовить разнообразные закуски. Благодаря выбору из двенадцати комплектов сменных пластин (в комплекте с машиной поставляется одна пара пластин). Вы можете быстро менять форму выпекаемых тарталеток. Выпечка производится контактным способом: готовое тесто деленное на равные порции закладывается в отверстия нижней пластины, после чего опускается верхняя пластина, которая придает тесту форму. Специальный механизм позволяет точно выдерживать такие важные параметры, как толщина стенок и дна тарталеток. Нагрев верхней и нижней пластины ускоряет процесс выпечки тарталетки на 60-70% по сравнению с традиционными способами. Температура верхней и нижней пластины регулируются отдельно с



помощью высокоточного электронного термостата. Время выпечки задается с помощью электронного таймера, оповещающего конец цикла выпечки звуковым сигналом. С помощью машины Cookmatic один человек, имеющий среднюю квалификацию, сможет приготовить около 700 небольших качественных тарталеток в течение одного часа. В случае, если Вы предполагаете запекать начинку тарталетки (например, жульен), то необходимо уменьшить время выпечки для получения наполовину пропеченного полуфабриката.





**pavoni**  
ITALIA

### Технические данные:

Питание от сети переменного тока: 220/50/1.

Размеры: 515x440x385 мм.

Мощность: 3200 Вт. Раздельный электронный термостат с регулировкой температуры в диапазоне от + 80 до +250 Градусов Цельсия.

Электронный таймер с звуковым сигналом, шаг регулировки времени: 10 секунд.

Комплект поставки: Cookmatic, одна пара любых сменных пластин, инструкция.

### Сменные пластины:

**Вариант А.** Большая круглая тарталетка. 13 штук на пластине. Диаметр 70 мм, высота 19 мм. Толщина стенки: 6 мм. Толщина дна: 8 мм.

**Вариант В.** Круглые тарталетки среднего размера. 30 штук на пластине. Диаметр 50 мм, высота 18 мм. Толщина стенки: 3 мм. Толщина дна: 5 мм.

**Вариант С.** Большая лодочка. 15 штук на пластине. Размеры: 50x78 мм, высота 16 мм. Толщина стенки: 6 мм, толщина дна: 8 мм.

**Вариант Е.** Маленькая лодочка. 30 штук на пластине. Размеры: 34x70 мм, высота 18 мм. Толщина стенки: 3мм, толщина дна: 5 мм.



**Вариант F.** Большая круглая тарталетка. 8 штук на пластине. Диаметр 90 мм, высота 20 мм. Толщина стенки: 6 мм. Толщина дна: 8 мм.

**Вариант G.** Квадратная тарталетка. 25 штук на пластине. Размер 45x45 мм, высота 18 мм. Толщина стенки: 3 мм. Толщина дна: 5 мм.

**Вариант H.** Четырехконечная звезда. 16 штук на пластине. Размер 64x64 мм, высота 19 мм. Толщина стенки: 3 мм. Толщина дна: 5 мм.

**Вариант I.** Тарталетка в форме сердца. 30 штук на пластине. Размер 47x50 мм, высота 18 мм. Толщина стенки: 3 мм. Толщина дна: 5 мм.





**pavoni**  
ITALIA

**Вариант L.** Тарталетка для бельгийских вафель квадратной формы. 4 штуки на пластине. Размер 170x142 мм, высота 2,5 мм.

**Вариант M.** Овальная тарталетка. 30 штук на пластине. Размер 57x39 мм, высота 14 мм. Толщина стенки: 4 мм. Толщина дна: 4 мм.

**Вариант N.** Орешек. 30 штук на пластине. Размер 40x34 мм, высота 20 мм.

**Вариант O.** Круглая тарталетка. 30 штук на пластине. Диаметр 42 мм, высота 17 мм. Толщина стенки: 3,5 мм. Толщина дна: 4 мм.



L



M



N



O

**Вариант U. NEW!!!** Позволяет одновременно выпекать 48 заготовок размером 60x60 мм, высотой 11 мм.

new



**Dimension:**  
60 x 60 x 11h mm.

**12 moulds**



U



salva

KORECO  
Korean Refrigeration Company

ПРАКТИКА



pavoni  
ITALIA

SPAR MIXER  
SPAR

ANGELO PO

117246, Россия, Москва, Научный проезд, 20, стр.2

oem

ENOFFRIGO  
MOTORI REFRIGERANTI PER LA RESTAURAZIONE

lincat

KOCATEQ  
Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

т./факс:(495) 921 3986

e-mail: gabel@dol.ru www.luko.ru

PADERNO

DIHR