



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 четырех 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.



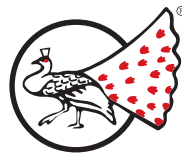
Вариант F. Большая круглая тарталетка. 8 штук на пластине. Диаметр 90 мм, высота 20 мм. Толщина стенки: 6 мм. Толщина дна: 8 мм.

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.



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

new



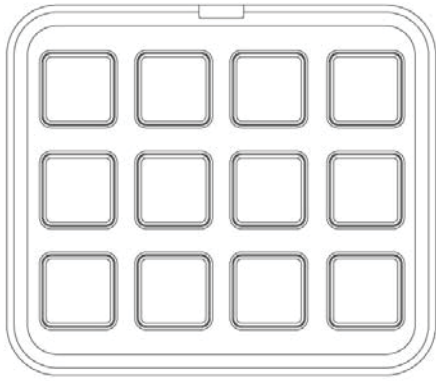
**Dimension:
60 x 60 x 11h mm.**

12 moulds

U



Plate U-M



12 indents

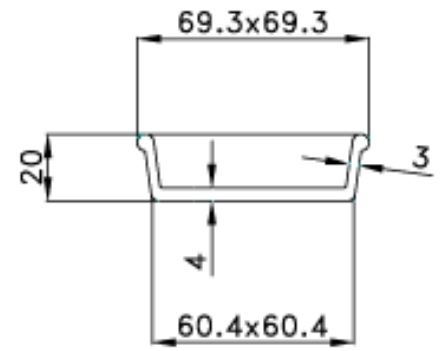
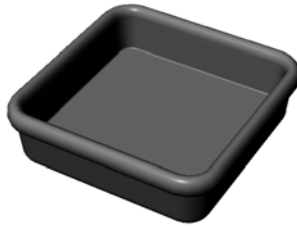
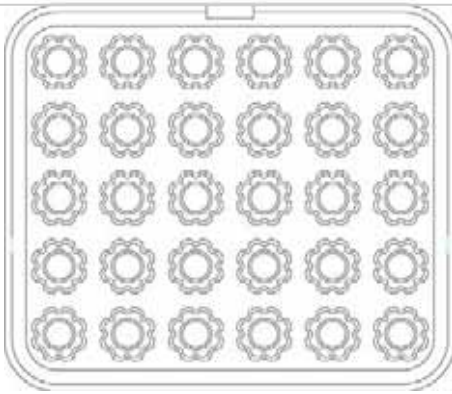


Plate J



30 indents

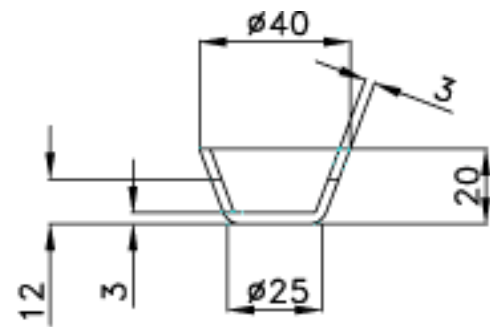
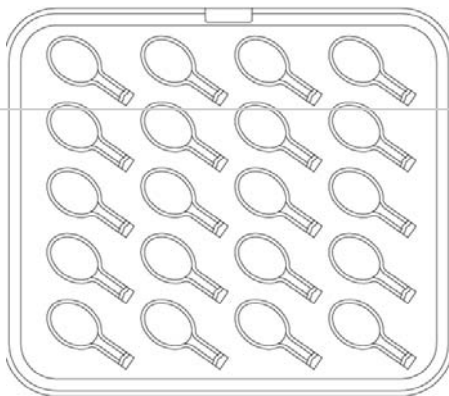


Plate K



20 indents

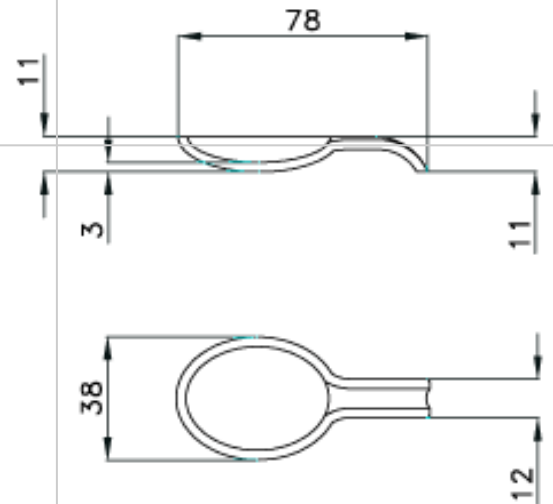
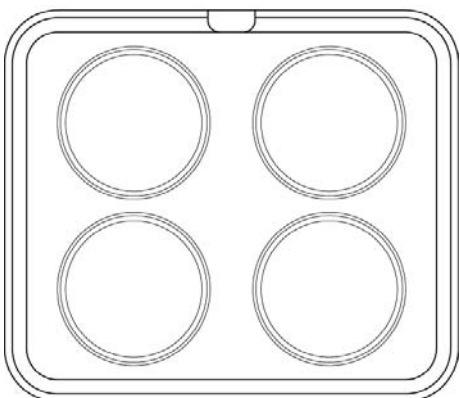


Plate S



4 indents

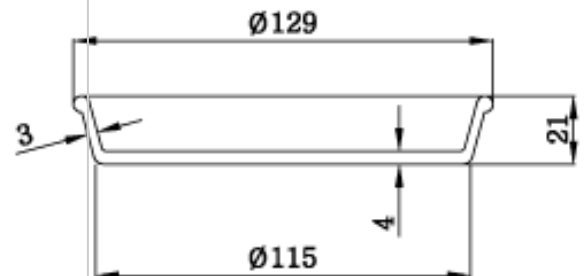
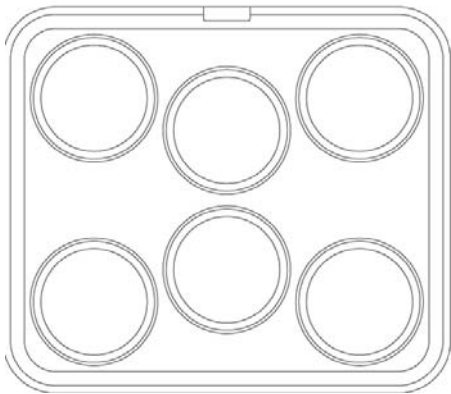


Plate T



6 indents

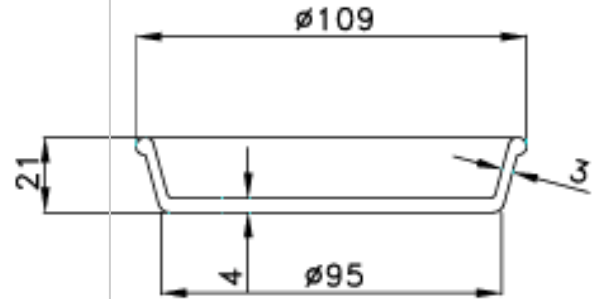
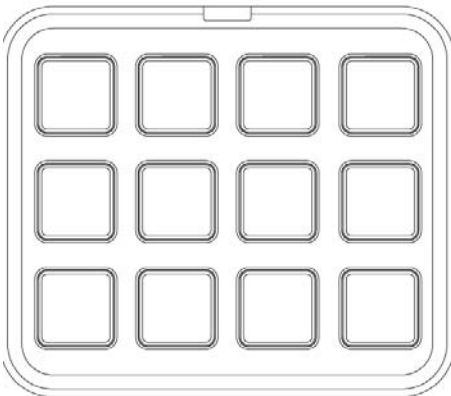


Plate U



12 indents

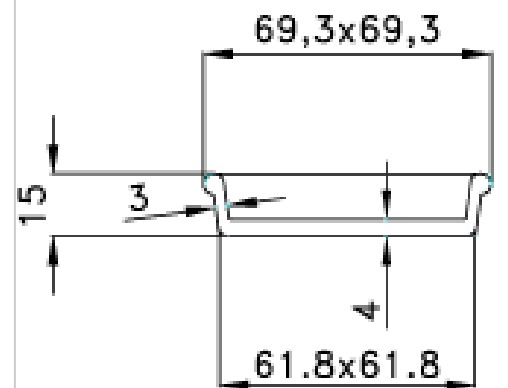
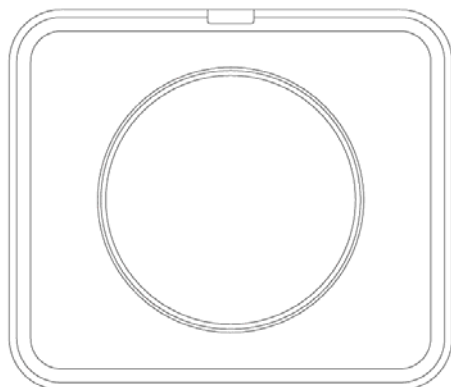


Plate V



1 indent

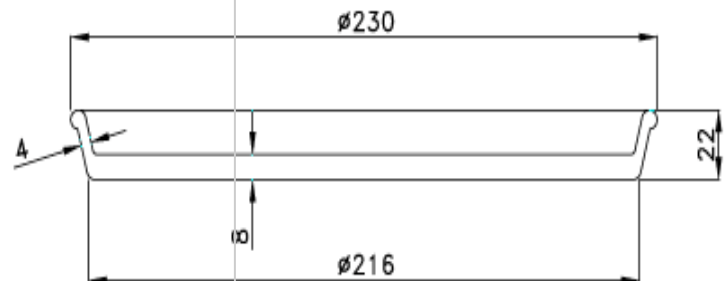
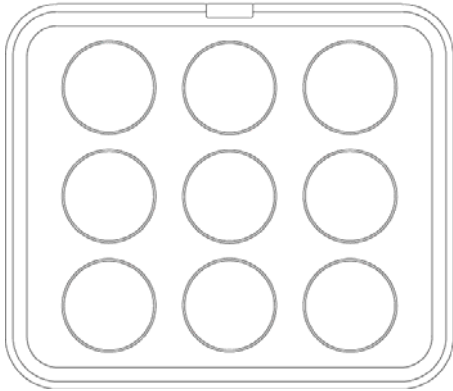


Plate W



9 indents

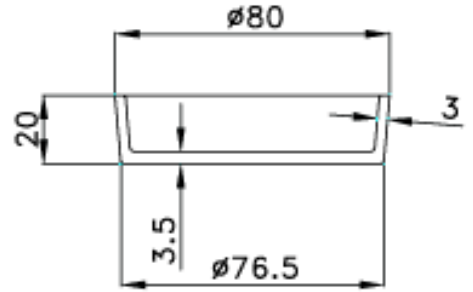


Plate X



14 indents

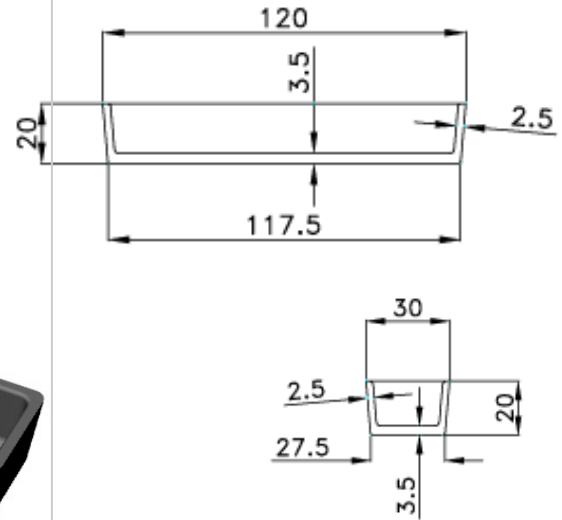
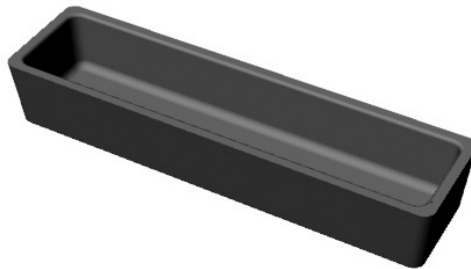
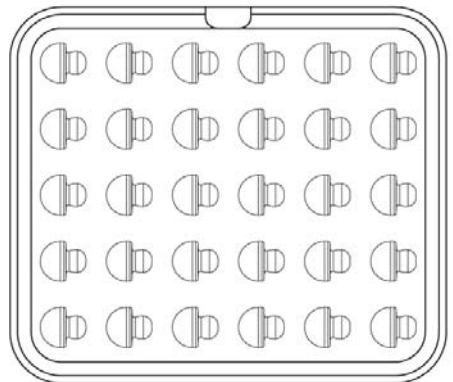


Plate Y



30 indents

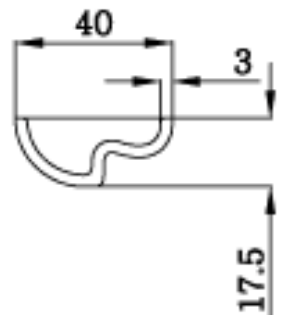
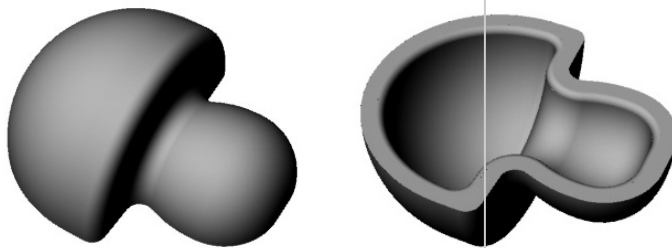
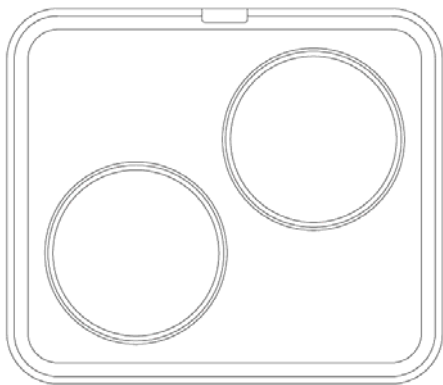


Plate Z



2 indents

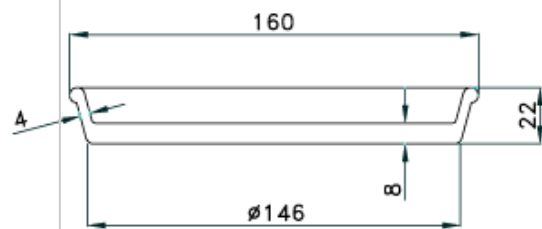


Plate 1



30 indents

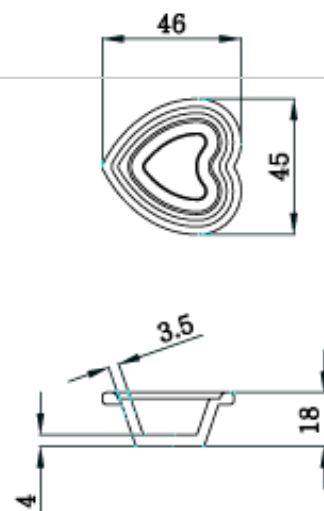
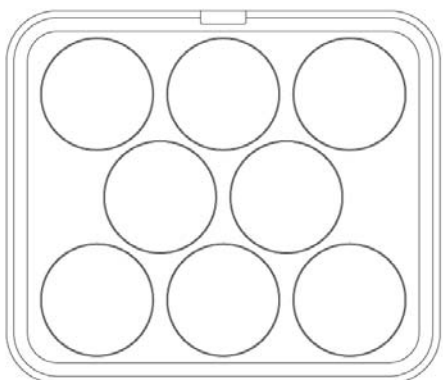


Plate 11



8 indents



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



т./факс:(495) 921 3986
e-mail: gabel@dol.ru www.luko.ru

