

Törtchen Maschine, B 530 mm x T 400 mm x H 380 mm

MODELL: COOKMATICPAV

Außenmaße

B 530 x T 400 x H 380 mm

2.415,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Außenmaße	B 530 mm x T 400 mm x H 380 mm
Betriebstemperatur	0°C-250°C
Gewicht	Gerät (ohne Platten): 22 Kg , Plattengewicht: 11 Kg
Stundenproduktion	700 Törtchen/St.

Leistung	3200 Watt
Spannung	220/240 Volt
Normative	CE

Beschreibung

Törtchen Maschine, B 530 mm x T 400 mm x H 380 mm

Das ist ein Gerät ideal für die Herstellung von Törtchenboden aus süßem- oder salzigem Mürbeteig.

Dank der austauschbaren Platten haben Sie die Möglichkeit, **verschiedene Formen und Größen** zu wählen, die Ihren Bedürfnisse entsprechen.

Die Ober- und Unterplatten sind aus **Teflon**, das für Lebensmittel besonders geeignet ist.

Die Bedienung ist sehr **einfach** und wird von einer zuverlässigen und benutzerfreundlichen Software gesteuert. Sie ermöglicht präzises Backen: stellen Sie die gewünschte Temperatur (die auf dem Display erscheint) ein und die notwendige Zeit Ihrer Teigen. Schütteln Sie den Teig in die Formen ein, schießen Sie die Platten und starten Sie die Maschine mit den START-Taste ein.

Die Temperatur ist von 0°C bis 250°C regulierbar; es dauert etwa 30-35 Minuten, bis die Platten die Temperaturschwelle von 250°C erreicht haben, und etwa 15 Minuten bis die Temperaturschwelle von 180°C erreicht wird.

Ein Signalton warnt die Ende des gewünschten Backenprozesses. Das Ergebnis ist ein Produkt mit der **Qualität und dem Geschmack des Mürbeteiges**, jedoch mit geringen Produktionskosten. Im Durchschnitt kann man **zirka 700 gepresste und gebackene Mignon-Törtchen pro**

Stunde herstellen. Außerdem, ist es möglich die Backzeiten zu verkürzen und daher zu 50-70% vorgebacken Törtchen herzustellen. Diese werden dann mit Konditorcreme oder andere Farcen gefüllt und im Ofen fertiggebacken.

TIPPS FÜR WARTUNG UND STERILISATION DES GERÄTES: Es ist empfohlen, die Ober- und Unterplatte mit heißem Wasser und nicht-korrosiven Reinigungsmitteln (gemäß HACCP Normen) zu reinigen. Achten Sie bitte darauf, dass die Oberfläceh nicht verkratzt wird. Leeren Sie regelmäßig die Auffangschublade für Kochrückstände auf der Rückseite.

FOTO REIN INDIKATIV