

Törtchen Maschine (Gesamthöhe 45 mm), B 530 mm x T 400 mm x H 400 mm

MODELL: COOKMATICSPECIAL

Außenmaße

B 530 x T 400 x H 400 mm

2.813,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

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

Leistung	3200 Watt
Spannung	220/240 Volt
Normative	CE

Beschreibung

Törtchen Maschine (Gesamthöhe 45 mm), B 530 mm x T 400 mm x H 400 mm

Das Gerät **"Cookmaticspecial"** gehört zu der Kategorie der Törtchen Maschinen und wurde mit fortschrittlichen Methoden entwickelt, um die Arbeit effizient, sicher und hochproduktiv zu machen. Das Gerät ist mit modernster elektronischer Technologie ausgestattet und wird von einer zuverlässigen und benutzerfreundlichen Software gesteuert.

Die Törtchen Maschine ermöglich die Produktion von hochwertige Backwaren und eine Senkung der 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.

Zwei beheitzte Backplatte (**Ober- und Unterplatte**) sind auf dem Gerät montiert. Der Teig muss in die Formen der Unterplatte eingeschüttelt werden und durch die Beheizung werden die Törtchen hergestellt. Mit dem höhenverstellbaren **Schiebesystem** kann man Törtchen bis zu einer Höhe von 45 mm kreieren. **Dank der austauschbaren Platte**n haben Sie die Möglichkeit, verschiedene Formen und Größen zu wählen, die Ihren Bedürfnisse entsprechen.

Die Törtchen Maschine 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.

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