

Cook-Matic

CARATTERISTICHE TECNICHE

Temperatura:	max 250° C.
Tempo di cottura:	max 10' regolabile con timer digitale; conto alla rovescia con avvisatore acustico.
Potenza:	3200 Watt
Tensione:	110/240 V
Dimensioni:	515x440x385 mm.
Peso:	30 Kg.

COOK-MATIC è una macchina per formare e cuocere tartellette di pasta frolla, salata, brisée e sfoglia. Tramite l'accoppiamento delle due piastre si ottengono tartellette di varie forme e dimensioni pronte per essere farcite e decorate a piacere. **COOK-MATIC** è semplice all'uso: è sufficiente impostare la temperatura desiderata, il tempo necessario per la cottura e premere Start. Un segnale acustico avverte del termine della cottura. Il prodotto ottenuto avrà quindi le caratteristiche qualitative ed il gusto della vostra pasta frolla, ma con costi di produzione decisamente più bassi. In un'ora, una sola persona è in grado di stampare e cuocere circa 600 tartellette mignon. Per particolari esigenze si possono produrre tartellette precotte al 50%-70% ultimandone la cottura in forno per poterle successivamente farcire con creme.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Max temperature setting:	max 250° C.
Baking time:	up to 10 minutes; at the end countdown and acoustic signal
Wattage	3200 W
Voltage	110/240 V
Dimensions:	515x440x385 mm.
Weigh:	30 Kg.

COOK-MATIC is a machine useful to form and cook tartlets made of sweet or savoury short-crust pastry and puff pastry. Through the connection of two interchangeable plates, it is easy to obtain tartlets with different shapes and sizes ready to be filled and decorated following your taste. **COOK-MATIC** is simple to use: the user has to set up the wished temperature, the time necessary for the baking and then press Start. An acoustic signal indicates the term of the baking. The obtained product will have the qualitative characteristics and the taste of the traditional short pastry, but with production costs reduced. In one hour, a single person can prepare and bake approximately 600 tartlets mignon. For particular requirements, it is possible to use tartlets precooked to the 50%-70% completing the baking in oven and afterwards decorating them with creams.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Temperatura programable:	max 250° C.
Tiempo de cocción:	max 10' ajustable con timer digital cuenta atrás con alarma acústica.
Potencia:	3200 Watt
Voltaje:	110/240 V
Dimensiones:	515x440x385 mm.
Peso:	30 Kg.

COOK-MATIC es un aparato para dar forma y cocer tartaletas de pasta flora, pasta salada, brisée y pasta de hojaldre. Por medio de la unión de dos chapas se obtienen tartaletas de diferentes formas y dimensiones, listas para ser rellenas y decoradas a gusto. El uso de **COOK-MATIC** es muy simple: programar la temperatura requerida y el tiempo necesario para cocer y pulsar Start. Una alarma acústica señala el final de la cocción. El producto que se obtiene tendrá las características cualitativas y el gusto de la pasta flora, pero con costes de producción seguramente inferiores. Una persona, en una hora, puede dar forma y cocer aproximadamente 600 tartaletas mignon. Para exigencias especiales se pueden producir tartaletas precocinadas al 50%-70% que después deben colocarse en el horno para terminar la cocción y poder así rellenarlas con cremas.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Température programmable:	max 250° C.
Temps de cuisson:	max. 10 min., réglable à l'aide d'un temporisateur digital de compte à rebours à signal sonore d'avertissement.
Puissance:	3200 W
Tension:	110/240 V
Dimensions:	515x440x385 mm.
Poids:	30 Kg.

COOK-MATIC est une machine pour former et cuire des bases de tartelettes en pâte brisée sucrée et en pâte feuilletée salée. Par l'accouplement des deux plaques interchangeables on obtient des bases de tartelettes de diverses formes et dimensions prêtes pour être farci et décorées à plaisir. **COOK-MATIC** est simple à employer: établir la température désirée, le temps nécessaire pour la cuisson et de presser Start. Un signal acoustique indique la fin de la cuisson. Le produit obtenu aura donc les caractéristiques qualitatives et le goût de votre pâte sucrée, mais avec de coûts de production décidément plus bas. Une seule personne peut, dans un'heure, d'imprimer et cuire environ 600 tartelettes mignon. Pour des particulières exigences, on peut produire des tartelettes avec une cuisson au 50%-70% en achevant successivement la cuisson en four pour les pouvoir ensuite farcir avec des crèmes.



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Einstellbare temperature:	max 250° C.
Backzeit max. 10', mit Rückwärtszähler ausgestateter Digitaltimer und akustischem signal	
Leistung:	3200 Watt
Spannung:	110/240 V
Abmessungen:	515x440x385 mm.
Gewicht:	30 Kg.

COOK-MATIC ist eine Maschine zur Zubereitung und zum Backen von Törtchen aus Mürbeteig, gesalzenem Mürbeteig, Mürbeteig ohne Zucker und Eier sowie Blätterteig. Durch die Verbindung der beiden Platten erhalten Sie Törtchen in verschiedenen Formen und Größen, die nach Belieben gefüllt und garniert werden können. **COOK-MATIC** ist einfach zu gebrauchen: die gewünschte Temperatur und die erforderliche Backzeit einstellen und Start drücken. Ein Tonzeichen zeigt das Ende der Backzeit an. Das erhaltene Gebäck besitzt somit die Qualitäten und den Geschmack Ihres Mürbeteigs, aber zu erheblich niedrigeren Produktionskosten. Eine einzige Person ist imstande in einer Stunde circa 600 kleine Törtchen zu formen und zu backen. Für besondere Anforderungen können die Törtchen zu 50%-70% vorgebacken und anschließend im Backofen fertig gebacken werden, um sie dann mit Füllungen oder Cremen.





Cook Matic

Cod. 07.FCT1



Piastra - Plates

Cod. 07.FCTS1

PIASTRA 1

TONDA MIGNON

30 impronte - Ø sup 41 mm. - h. 18 mm.



PLATE 1

MIGNON ROUND

30 moulds - Ø over 41 mm. - h. 18 mm.

Cod. 07.FCTS2

PIASTRA 2

TONDA MEDIA FESTONATA

30 impronte - Ø sup 51 mm. - h. 17 mm.



PLATE 2

MEDIUM ROUND FESTOONED

30 moulds - Ø over 51 mm. - h. 17 mm.

Cod. 07.FCTS3

PIASTRA 3

TONDA GRANDE FESTONATA

13 impronte - Ø sup 70 mm. - h. 20 mm.



Cod. 07.FCTS3B

PIASTRA 4

TONDA GRANDE FESTONATA

9 impronte - Ø sup 90 mm. - h. 21 mm.



PLATE 3

BIG ROUND FESTOONED

13 moulds - Ø over 70 mm. - h. 20 mm.

PLATE 4

BIG ROUND FESTOONED

9 moulds - Ø over 90 mm. - h. 21 mm.

Cod. 07.FCTS4

PIASTRA 5

BARCETTA PICCOLA FESTONATA

30 impronte - Dimensioni 33x71 mm. - h. 17 mm.



Cod. 07.FCTS5

PIASTRA 6

BARCETTA GRANDE FESTONATA

15 impronte - Dimensioni 52x79 mm. - h. 17 mm.



PLATE 5

MIGNON OVAL FESTOONED

30 moulds - dimensions 33x71 mm. - h. 17 mm.

PLATE 6

BIG OVAL FESTOONED

15 moulds - dimensions 52x79 mm. - h. 17 mm.

Cod. 07.FCTS9

PIASTRA 7

QUADRATA FESTONATA

30 impronte - Dimensioni 41x41 mm. - h. 17 mm.



PLATE 7

SQUARE FESTOONED

30 moulds - dimensions 41x41 mm. - h. 17 mm

Cod. 07.FCTS8

PIASTRA 8

CUORE

30 impronte - Ø 47 mm. larg. x 50 mm. lung. - h. 18 mm.



PLATE 8

HEART

30 moulds - Ø 47 mm. width x 50 mm. lenght - 18 mm.

Cod. 07.FCTS6

PIASTRA 9

CIALDA SENZA CROCE



PLATE 9

**BISCUITS AND WAFFLES
PLATE WITHOUT CROSS**

Cod. 07.FCTS6CC

PIASTRA 10

CIALDA CON CROCE



PLATE 10

**WAFFLES PLATE
WITH CROSS**

Cod. 07.FCTS11

PIASTRA 11

CONCHIGLIA

30 impronte - Dimensioni 50x45 mm. - h. 18 mm.



Cod. 07.FCTS12

PIASTRA 12

FIOCCO FESTONATA

20 impronte - Dimensioni 65x45 mm. - h. 18 mm.



PLATE 11

SHELL

30 moulds - Dimension 50x45 mm. - h. 18 mm.

PLATE 12

RIBBON FESTOONED

20 moulds - Dimension 65x45 mm. - h. 18 mm.

Cod. 07.FCTS13

PIASTRA 13

NOCE

30 impronte - Dimensioni 42x45 mm. - h. 18 mm.



Cod. 07.FCTS10

PIASTRA 14

TRIANGOLO FESTONATO

30 impronte - Dimensione 48x55x55 mm. - h. 18 mm.



PLATE 13

NUT

30 moulds - Dimension 42x45 mm. - h. 18 mm

PLATE 14

TRIANGLE FESTOONED

30 moulds - Dimension 48x55x55 mm. - h. 18 mm

Cod. 07.FCTS14

PIASTRA 15

STELLA

20 impronte - Ø massimo 62 mm. - h. 18 mm.



PLATE 15

STAR

20 moulds - maximum diameter 62 mm. - h. 18 mm.

Cod. 07.FCTS15

PIASTRA 16

TONDA GRANDE FESTONATA

4 impronte - Ø sup 125 mm. - h. 21 mm.



PLATE 16

BIG ROUND FESTOONED

4 moulds - Ø over 125 mm. - h. 21 mm.

Cod. 07.FCTS17

PIASTRA 17

WAFFLE

12 moduli - Dimensione 96x62 mm.



PLATE 17

WAFFLE

12 moulds - Dimension 96x62 mm.

Cod. 07.FCTS18

PIASTRA 18

CUCCHIAIO

30 impronte - Dimensione 66x31x14 mm.



PLATE 18

TEASPOON

30 moulds - Dimension 66x31x14 mm.

Cod. 07.FCTS19

PIASTRA 19

TAZZINA

25 impronte - Ø sup 44 mm. - h. 22 mm.



Cod. 07.FCTS20

PIASTRA 20

TONDA GRANDE

1 impronte - Dimensione Ø 250 mm.



PLATE 19

LITTLE CUP

25 moulds - Ø over 44 mm. - h. 22 mm.

PLATE 20

BIG ROUND

1 moulds - Dimension Ø 250 mm.

Cod. 07.FCTS21

PIASTRA 21

FIORE

13 impronte - Ø sup 68 mm. - h. 22 mm.



PLATE 21

FLOWER

13 moulds - Ø over 68 mm. - h. 22 mm.