

COOK-MATIC


MACCHINA PER TARTELLETTE

MACHINE FOR TARTLETS


MÁQUINA PARA TARTELETAS

MACHINE POUR TARTELETTES


TÖRTCHEN-MASCHINE

 **COOK-MATIC** è una macchina professionale per tartellette. Cook-Matic consente di formare e cuocere tartellette di pasta frolla, salata brisée e sfoglia. Tramite l'accoppiamento delle due piastre, Cook-Matic permette di ottenere tartellette di varie forme e dimensioni pronte per essere farcite e decorate a piacere. È sufficiente impostare la temperatura desiderata, il tempo necessario per la cottura e premere Start. Un segnale acustico avvertirà del termine della cottura. Il prodotto ottenuto avrà il gusto delle tartellette realizzate artigianalmente, ma con tempi e costi di produzione decisamente più bassi.


- Temperatura massima di 250°C.
- Possibilità di impostare una temperatura differente tra la piastra superiore e quella inferiore.
- Tempi di cottura molto rapidi: meno di 3 minuti per le tartellette più piccole.
- 40 modelli di piastre disponibili.
- Possibilità di creare piastre personalizzate.

 **COOK-MATIC** is a professional machine for tartlets. Cook-Matic allows you to form and bake tartlets with shortbread, savoury, shortcrust and puff pastry. Through the coupling of the two plates, Cook-Matic allows you to obtain tartlets of various shapes and sizes ready to be stuffed and decorated as desired. Just set the desired temperature, the time required for cooking, and press Start. An acoustic signal will tell you when it is finished cooking. The product will have the qualitative characteristics and taste of homemade tartlets, but with considerably lower production costs.


- Maximum temperature: 250°C.
- The plates can be set to have different temperatures.
- Fast cooking times: less than 3 minutes for the smallest tartlets.
- 40 plate models available.
- Possibility to make customisable plates.

 **COOK-MATIC** es una máquina para tarteletas profesional. Cook-Matic permite formar y cocinar tarteletas de pasta frolla, masa salada, masa quebrada y masa de hojaldre. Mediante el acoplamiento de las dos placas, Cook-Matic permite obtener tarteletas de distintas formas y tamaños, listas para llenar y decorar a gusto. Basta configurar la temperatura que se busca, el tiempo necesario para la cocción y presionar Start. Una señal acústica advertirá que la cocción finalizó. El producto que se obtiene tendrá las características de calidad y el gusto de las tarteletas hechas artesanalmente, pero con costes de producción definitivamente más bajos.

- Temperatura máxima de 250° C.
- Posibilidad de configurar una temperatura diferente entre la placa superior y la inferior.
- Tiempos de cocción muy rápidos: menos de 3 minutos para las tarteletas más pequeñas.
- 40 modelos de placas disponibles.
- Posibilidad de crear placas personalizadas.

 **COOK-MATIC** est une machine professionnelle pour tartelettes. Cook-Matic permet de former et de cuire des tartelettes de pâte feuilletée, sablée et brisée. Au moyen de l'accouplement des deux plaques, Cook-Matic permet d'obtenir des tartelettes de différentes formes et dimensions, prêtes à être farcies et décorées à volonté. Il suffit de programmer la température désirée, le temps de cuisson nécessaire et appuyer sur Start. Un signal acoustique informera de la fin de la cuisson. Le produit obtenu aura le goût des tartelettes réalisées artisanalement, mais avec des temps et des coûts de production résolument plus bas.

- Température maximum de 250°C.
- Possibilité de programmer une température différente entre la plaque supérieure et la plaque inférieure.
- Temps de cuisson très rapides: moins de 3 minutes pour les tartelettes plus petites.
- 40 modèles de plaques disponibles.
- Possibilité de créer des plaques personnalisées.

 **COOK-MATIC** ist eine professionelle Törtchen- Maschine. Mit Cook-Matic kann man Törtchen aus Mürbteig, gesalzenem Teig, geriebenem Teig und Blätterteig gestalten und backen. Dank der Kopplung der zwei Platten erhält man mit Cook-Matic Törtchen in verschiedenen Formen und Größen, die beliebig gefüllt und dekoriert werden können. Man stellt die gewünschte Temperatur und die notwendige Backzeit ein und drückt den Start-Knopf. Ein akustischer Signalton meldet das Ende des Backvorgangs. Das fertige Produkt hat die Qualität und den Geschmack hausgemachter Törtchen, bei äußerst eingeschränkten Produktionskosten.

- Höchsttemperatur von 250°C.
- Einstellung von unterschiedlichen Temperaturen für die obere und untere Platte möglich.
- Sehr schnelle Garzeiten: Unter 3 Minuten für die kleineren Tartelettes.
- 40 Plattenmodelle erhältlich.
- Herstellung von personalisierten Platten möglich.



MADE
IN
ITALY



È possibile impostare due diverse temperature tra la piastra inferiore e superiore per una cottura perfetta

It is possible to set two different temperatures between the lower and upper plate for a perfect baking



Cook Matic
07.FCTN1



110/240 V



3.2 Kw



30 kg



44x57x42h cm



max 250°C

COOK-MATIC PLATES PIASTRE

PIASTRA 1
PLATE 1



TONDA MIGNON
MIGNON ROUND

07.FCTP1	
Ø sup - Ø up	41 mm
Ø inf - Ø low	27 mm
h	18 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 2
PLATE 2



TONDA MEDIA FESTONATA
MEDIUM ROUND FESTOONED

07.FCTP2	
Ø sup - Ø up	49 mm
Ø inf - Ø low	38 mm
h	15 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4.5 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 3
PLATE 3



TONDA GRANDE FESTONATA
BIG ROUND FESTOONED

07.FCTP3	
Ø sup - Ø up	70 mm
Ø inf - Ø low	47 mm
h	19.5 mm
lato - side	4.5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	13

PIASTRA 4
PLATE 4



TONDA GRANDE FESTONATA
Ø 90 mm
BIG ROUND FESTOONED Ø 90 mm

07.FCTP4	
Ø sup - Ø up	90 mm
Ø inf - Ø low	66 mm
h	20 mm
lato - side	5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	9



MADE
IN
ITALY

PIASTRA 5
PLATE 5



**BARCHETTA PICCOLA
FESTONATA
MIGNON OVAL FESTOONED**

07.FCTP5	
sup - up	67x34 mm
inf - low	52x20 mm
h	15 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 6
PLATE 6



**BARCHETTA GRANDE
FESTONATA
BIG OVAL FESTOONED**

07.FCTP6	
sup - up	75.5x51 mm
inf - low	35x59 mm
h	16 mm
lato - side	5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	15

PIASTRA 7
PLATE 7



**QUADRATA FESTONATA
SQUARE FESTOONED**

07.FCTP7	
sup - up	41x41 mm
inf - low	25 mm
h	16 mm
lato - side	5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 8
PLATE 8



**CUORE
HEART**

07.FCTP8	
sup - up	51x46 mm
inf - low	33x30 mm
h	18 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	3.5 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 9
PLATE 9



CIALDA
WAFER

07.FCTP9	
max	5.5 mm
min	2.5 mm
linee	1.5 mm

PIASTRA 10
PLATE 10



CIALDA CON CROCE
WAFER WITH CROSS

07.FCTP10	
max	5.5 mm
min	2.5 mm
linee	1.5 mm

PIASTRA 11
PLATE 11



CONCHIGLIA
SHELL

07.FCTP11	
sup - up	50x45 mm
inf - low	39x34 mm
h	18 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 12
PLATE 12



FIOCCO FESTONATA
RIBBON FESTOONED

07.FCTP12	
sup - up	65x42 mm
inf - low	46x24 mm
h	18 mm
lato - side	5 mm
fondo - bottom	4.5 mm
impronte - moulds	20

PIASTRA 13
PLATE 13



NOCE
NUT

07.FCTP13	
Ø sup - Ø up	42x35 mm
h	18 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	3.5 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 14
PLATE 14



TRIANGOLO FESTONATO
TRIANGLE FESTOONED

07.FCTP14	
sup - up	51x51x49 mm
inf - low	32x32x29 mm
h	18 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 15
PLATE 15



TONDA - Ø 50 mm
ROUND - Ø 50 mm

07.FCTP15	
Ø	50 mm
h	18 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 16
PLATE 16



TONDA GRANDE FESTONATA
Ø 125 mm
BIG ROUND FESTOONED Ø 125 mm

07.FCTP16	
Ø sup - Ø up	125 mm
Ø inf - Ø low	100 mm
h	21 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	5.5 mm
impronte - moulds	4

PIASTRA 17
PLATE 17



WAFFLE
WAFFLE

07.FCTP17		
	dim.	98x65 mm
	h	28 mm
	impronte - moulds	12

PIASTRA 18
PLATE 18



CUCCHIAIO
TEASPOON

07.FCTP18		
	dim.	68x31 mm
	h	13 mm
	lato - side	4 mm
	fondo - bottom	4 mm
	impronte - moulds	30

PIASTRA 19
PLATE 19



TAZZINA
LITTLE CUP

07.FCTP19		
	Ø sup - Ø up	62x45 mm
	Ø inf - Ø low	30 mm
	h	22 mm
	lato - side	4 mm
	fondo - bottom	4 mm
	impronte - moulds	25

PIASTRA 20
PLATE 20



TORTA Ø 250 mm
CAKE Ø 250 mm

07.FCTP20		
	Ø sup - Ø up	250 mm
	Ø inf - Ø low	232 mm
	h	19 mm
	lato - side	4 mm
	fondo - bottom	8 mm
	impronte - moulds	1

PIASTRA 21
PLATE 21



**FIORE
FLOWER**

07.FCTP21	
Ø sup - Ø up	68 mm
Ø inf - Ø low	41 mm
h	22 mm
lato - side	4-5.5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	13

PIASTRA 22
PLATE 22



**CILINDRO MIGNON
MIGNON CYLINDER**

07.FCTP22	
Ø sup - Ø up	35 mm
Ø inf - Ø low	29 mm
h	20 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 23
PLATE 23



**TONDA - Ø 60 mm
ROUND - Ø 60 mm**

07.FCTP23	
Ø sup - Ø up	60 mm
Ø inf - Ø low	55 mm
h	16 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	13

PIASTRA 24
PLATE 24



**OTTAGONO
OCTAGON**

07.FCTP24	
Ø sup - Ø up	41 mm
Ø inf - Ø low	28 mm
h	21 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 25
PLATE 25



CUPCAKE
CUPCAKE

07.FCTP25	
Ø sup - Ø up	50 mm
Ø inf - Ø low	35 mm
h	21 mm
lato - side	4-5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	25

PIASTRA 26
PLATE 26



NOCE LISCIA
SMOOTH NUT

07.FCTP26	
sup - up	41x28 mm
h	13 mm
lato - side	3 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 27
PLATE 27



QUADRATA
SQUARE

07.FCTP27	
sup - up	43x43 mm
inf - low	28x28 mm
h	20 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	3.5 mm
impronte - moulds	25

PIASTRA 28
PLATE 28



SCODELLA
BOWL

07.FCTP28	
Ø sup - Ø up	45 mm
Ø inf - Ø low	32 mm
h	19.5 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 29
PLATE 29



CILINDRO PICCOLO
SMALL CYLINDER

07.FCTP29	
Ø	39 mm
h	17 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 30
PLATE 30



CILINDRO GRANDE
BIG CYLINDER

07.FCTP30	
Ø	81 mm
h	19 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	9

PIASTRA 31
PLATE 31



MATTONCINO PICCOLO
SMALL BRICK

07.FCTP31	
dim.	50x23 mm
h	16 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	3.5 mm
impronte - moulds	25

PIASTRA 32
PLATE 32



MATTONCINO GRANDE
BIG BRICK

07.FCTP32	
dim.	90x30 mm
h	19 mm
lato - side	4.5 mm
fondo - bottom	4.5 mm
impronte - moulds	15

PIASTRA 33
PLATE 33



MATTONCINO QUADRATO
SQUARE BRICK

07.FCTP33	
dim.	72x72 mm
h	19 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	12

PIASTRA 34
PLATE 34



FETTA DI TORTA
CAKE SLICE

07.FCTP34	
dim.	110x60 mm
h	19 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4.5 mm
impronte - moulds	14

PIASTRA 35
PLATE 35



QUADRATA PICCOLA
SMALL SQUARE BRICK

07.FCTP35	
dim.	35x35 mm
h	17 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	3.5 mm
impronte - moulds	35

PIASTRA 36
PLATE 36



MINI ÉCLAIR
SMALL ÉCLAIR

07.FCTP36	
dim.	66x26 mm
h	15 mm
lato - side	3 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	21

PIASTRA 37
PLATE 37



ÉCLAIR GRANDE
BIG ÉCLAIR

07.FCTP37

dim.	120x30 mm
h	16 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	14

PIASTRA 38
PLATE 38



ESAGONO
HEXAGON

07.FCTP38

dim.	70x70 mm
h	20 mm
lato - side	3 mm
fondo - bottom	3 mm
impronte - moulds	9

PIASTRA 39
PLATE 39



FUNGO
MUSHROOM

07.FCTP39

dim.	30x30 mm
h	15 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	42

PIASTRA 40
PLATE 40



TAZZINA CAFFÈ
COFFEE CUP

07.FCTP40

Ø sup - Ø up	72x57 mm
Ø inf - Ø low	33 mm
h	40 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	13