Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Machine à tartelettes - différents moules disponibles

Maxima

Caractéristiques techniques



- Dimensions (mm) : 440 x 470 x 465
- Températures : +50°C à +300°C
- Puissance (kW) : 3.2
- Poids (kg) : 20
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Si vous souhaitez réaliser plusieurs fonds de tartelettes à la fois, utilisez cette machine à tartelettes pratique et professionnelle. Les plaques de cuisson de cette machine à tartelettes sont interchangeables, ce qui vous permet de choisir parmi différentes formes. Les plaques de cuisson étant en aluminium et dotées d'un revêtement antiadhésif, la pâte ne colle pas. Les plaques de cuisson sont fixées à l'aide de quatre écrous à ailettes. En desserrant les écrous, vous pouvez changer les plaques de cuisson pour une autre forme.

Réaliser plusieurs fonds de tartelettes à la fois

Avec cette machine à tartelettes, vous pouvez rapidement produire plusieurs formes de tartelettes à la fois. Lors de la commande de la machine à tartelettes, vous pouvez également acheter les différents moules disponibles séparément. Le thermostat variable permet de régler individuellement le chauffage du haut et du bas, avec des températures comprises entre 50 et 300?C. Le voyant lumineux indique que l'appareil a atteint la bonne température et que vous pouvez commencer à cuire. Cet appareil de cuisine est facile à utiliser et dispose d'un affichage numérique. En outre, vous pouvez régler une minuterie entre 0 et 10 minutes.

Plaques de cuisson amovibles

L'appareil à tartelettes est également équipé d'une poignée robuste et d'un bac de récupération amovible. Grâce aux quatre pieds en

Caractéristiques

Dimensions extérieures (en mm)	440 x 470 x 465

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
acier inoxydable, l'appareil reste stable pendant l'utilisation. Si vous souhaitez nettoyer l'appareil à tartelettes, débranchez-le après utilisation. Retirez le moule en dévissant les écrous à ailettes. Vous pouvez commencer le nettoyage lorsque la plaque est encore chaude au toucher. Enlevez les résidus alimentaires à l'aide d'une brosse, d'une éponge ou d'un chiffon humide et d'un peu d'eau chaude. Une fois le nettoyage terminé, séchez la plaque avec un chiffon doux. La lèchefrite peut être lavée au lave-vaisselle. Caractéristiques • Robuste et facile à utiliser • Thermostat variable de 50 °C à 300 °C • Chauffage séparé du haut et du bas • Équipé d'une minuterie de 0 à 10 minutes avec alarme • Témoin lumineux de température • Équipé d'un bac de récupération Caractéristiques du produit • Poids net : 20 kg • Dimensions de l'appareil : L44 x P47 x H46,5cm • Puissance électrique totale : 3,2 kW • 230V/50Hz/1Phase 3200W Remarque : cette machine est livrée sans moule **Autres informations** • Dimensions (mm) : 440 x 470 x 465 • Températures : +50°C à +300°C • Puissance (kW) : 3.2 • Poids (kg) : 20 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	