



Máquina de bases para **Tartaletas**

Forma y coge tartaletas en minutos

Tartlet
2.0

- Listas para rellenar de manera instantánea.
- Proceso de cocido de 3 a 5 min.
- Control de la temperatura de manera exacta.
- Una sola persona es capaz de realizar hasta 2000 piezas en una hora de trabajo con la placa T35.



Ventajas

- Placas intercambiables.
- La operación y limpieza son sencillas.
- Es posible utilizar cualquier tipo de masa para tartaletas.
- Una sola persona puede para operarla de manera sencilla y segura.
- Consta de resistencias en la parte superior e inferior que permite el calentamiento.

Características

- Fabricada en acero inoxidable 304, grado alimenticio.
- Cuenta con un timer digital que avisará una vez estén listas las tartaletas.
- Control de temperatura de forma digital.
- No requiere mantenimiento especial, solo la limpieza al terminar de usar.

Especificaciones Técnicas

Capacidad de producción depende del modelo de placa colocada.

- Potencia: 3.2 Kw
- Volts: 220 V/ 2 ph/ 60 Hz
- Medidas: 50 cm x 45 cm x 40 cm
- Peso: 35 kg

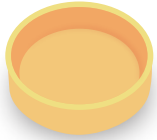


Food Equipment

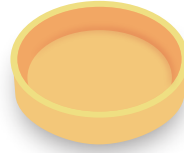
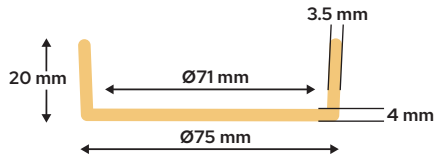
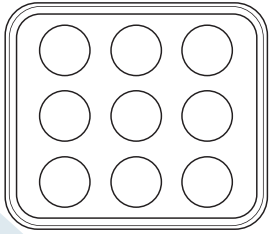
Río Mississippi 56, Cuauhtémoc, 06500 México, CDMX
Tel. +52 (55) 5208 3586

ew-mexico.com

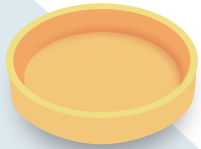
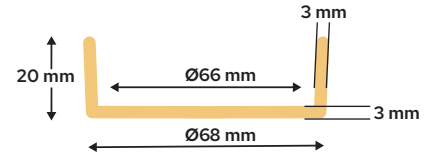
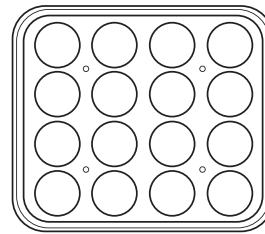
Catálogo de Placas



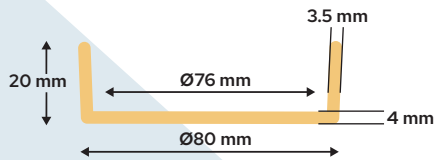
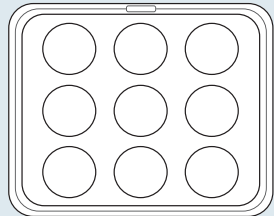
T 29



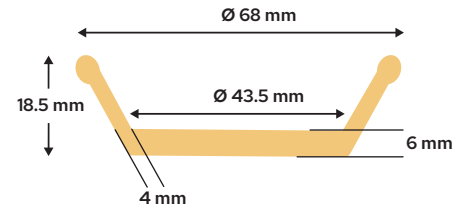
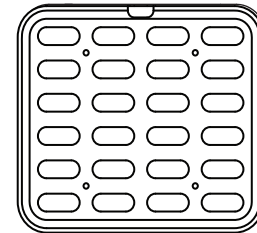
T 56



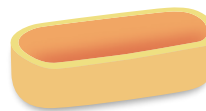
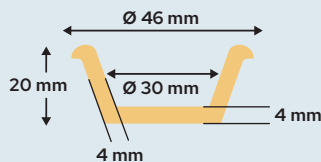
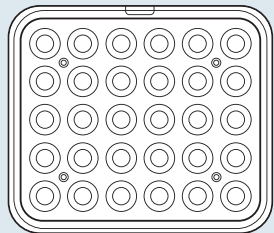
TW



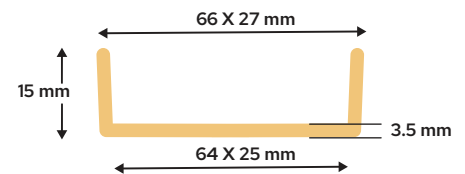
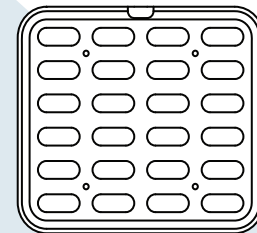
TA



T 0



ECLAIRE



TF

