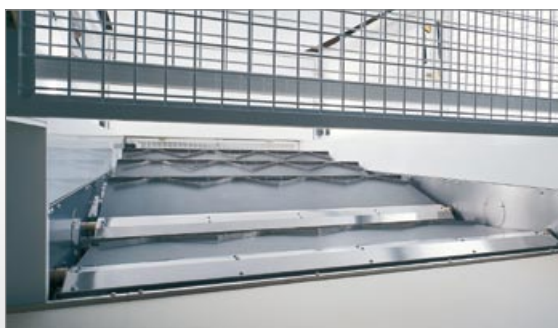


Cook system

Cook system / Cook system / Cook system / Cook system



CookSystem, è il nuovo sistema che consente di lavorare, stendere e cuocere la piadina, focacce e basi pizza, proprio come quelle fatte a mano. Grazie ad un modernissimo software è possibile programmare, memorizzare diversi metodi di cottura a seconda delle esigenze del cliente. Le piastre possono cuocere impasti da 10 a 30 cm di diametro, sviluppando un ciclo di lavoro che varia da 1200 a 1600 pezzi all'ora a seconda del prodotto, dei diametri e dei tempi di cottura. CookSystem è l'unica macchina che con i suoi 4 passaggi di cottura tramite capovolgimento delle piastre, l'autoriposizionamento dei dischi di impasto e il controllo computerizzato della temperatura, garantisce una cottura uniforme su ambo i lati come se fosse cotta a mano. CookSystem funziona unicamente ad energia elettrica e non necessita di impianto a gas. Ideata e realizzata seguendo le normative CEE è dotata di sistemi di sicurezza Easy Block che in caso di anomalie interrompono immediatamente il ciclo di cottura. L'impasto, tramite il nastro trasportatore di carico, passa attraverso un sistema che ne permette la stesura, prima in un verso e poi nell'altro. I dischi di impasto vengono automaticamente ribaltati sulla prima piastra dando inizio al ciclo di cottura. Tutte le piastre, tramite il pannello di controllo, possono essere regolate sia inizialmente che durante le fasi di cottura.

COOK SYSTEM

tensione	✓	V. 400
fasi	F	3 + N
frequenza	HZ	Hz. 50
potenza assorbita	✓	Kw. 50
potenza a regime		Kw. 40

uk CookSystem is the new system that allows to work, roll out and cook the piadina, focaccias and pizzas, exactly like the handy made ones. Thanks to a modern software it is possible to program, memorize different cooking methods in accordance with the customer requirements. The plates can cook mixtures from 10 to 30 cm of diameter, developing a working cycle that changes from 1200 to 1600 pieces an hour in accordance with the product, the diameters and the cooking times. CookSystem is the unique machine that with its 4 cooking passages with the plate reversal, the mixture discs auto repositioning and the temperature computerized control guarantees an uniform baking on both the sides as if is hand baked. CookSystem functions only with electric energy and doesn't needs of gas plant. Designed and produced following the CEE standards it is equipped with easy Block safety systems that in case of anomalies disconnect immediately the baking cycle. The mixture, with the loading conveyer belt, passes through a system that allows the rolling out, before in a way and after in another one. The mixture discs are automatically overturned on the first plate giving the starting to the baking cycle. All plates, through the control panel, can be regulated both initially and during the baking phases.

fr CookSystem est le nouveau système qui permet de travailler, étaler et cuire la galette, fouaces et bases pizza, comme celles faits à la main. Grâce à un très moderne software c'est possible programmer, mémoriser de différentes méthodes de cuisson selon les exigences du client. Les plaques peuvent cuire des pâtes de 10 à 30 cm de diamètre, en développant un cycle de travail qui varie de 1200 à 1600 pièces par heure selon le produit, les diamètres et les temps de cuisson. CookSystem est la seule machine qui, avec ses 4 passages de cuisson par renversement des plaques, l'autorepositionnement des disques de pâte et le contrôle informatisé de la température, garantit un cuisson uniforme sur tous les deux côtés comme si elle était cuite à la main. CookSystem marche uniquement à énergie électrique et ne nécessite pas d'installation à gaz. Idée et réalisée selon les normatives CEE elle est douée de systèmes de sécurité Easy Block qui en cas d' anomalies interrompent immédiatement le cycle de cuisson. La pâte, à l'aide du ruban transporteur de chargement, passe à travers un système qui en permet l'étalement, d'abord dans un sens et puis dans l'autre. Les disques de mélange sont automatiquement renversés sur la première plaque faisant commencer le cycle de cuisson. Toutes les plaques, à l'aide du panneau de contrôle, peuvent être réglées soit initialement que pendant les phases de cuisson.

de CookSystem ist ein neues System zum Bearbeiten, Ausrollen und Backen von Piadinas, Fladen und Pizzaboden, genau wie handgemacht. Dank der modernsten Software können verschiedene Backmethoden je nach Kundenbedürfnissen programmiert und gespeichert werden. Auf den Platten können Teige mit 20 bis 30 cm Durchmesser gebacken werden, und der Arbeitszyklus kann von 1200 bis 1600 Teile pro Stunde je nach Erzeugnis, Durchmesser und Backzeit umfassen. CookSystem ist die einzige Maschine, die in 4 Backetappen mittels Plattenumdrehung, Selbstpositionierung der Teigscheiben und der vom Computer gesteuerten Temperaturkontrolle ein gleichmäßiges Backen auf beiden Seiten wie hausgemacht garantiert. Das CookSystem funktioniert nur elektrisch und bedarf keiner Gasanlage. Das in der Übereinstimmung mit den EWG-Bestimmungen entworfene und hergestellte System ist mit der EasyBlock Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die den Backvorgang bei jeglicher Störung sofort unterbricht. Der Teig wird auf ein Förderband aufgetragen und überquert einen speziellen Bereich, wo er zuerst in eine Richtung und dann in die andere ausgerollt wird. Die so entstandenen Teigscheiben werden automatisch auf die erste Platte gekippt und der Backzyklus beginnt. Alle Platten können über die Steuerschalttafel sowohl am Anfang als auch während des Backvorgangs reguliert werden.

es CookSystem, es el nuevo sistema que permite trabajar, tender y cocer piadina, focacce y bases para pizza, justo como las que están hechas a mano. Gracias a un modernísimo software es posible programar, memorizar muchos métodos de cocción según las exigencias del cliente. Las láminas pueden cocer masas de 10 a 30 cm de diámetro, desarrollando un ciclo de trabajo que varia de 1200 a 1600 trozos a la hora según el producto, los diámetros y los tiempos de cocción. CookSystem es la única máquina que con sus 4 pasos de cocción através del vuelco de las láminas, del autoriposicionamiento de los discos de amasadura y del control computadorizado de la temperatura, garantiza una cocción uniforme sobre ambos lados como si fuera cocida a mano. CookSystem únicamente funciona a energía eléctrica y no necesita instalación a gas. Ideada y realizada siguiendo las normativas CEE está dotada de sistemas de seguridad Easy Block que en caso de anomalías interrumpen enseguida el ciclo de cocción. La masa, através de la cinta transportadora de carga, pasa por un sistema que permite la extensión, primero en un verso y luego en el otro. Los discos de masa se vuelcan automáticamente sobre la primera lámina empezando el ciclo de cocción. Todas las láminas, gracias al panel de control, pueden ser reguladas sea inicialmente que durante las fases de cocción.

COOK SYSTEM

articolo	descrizione	euro
Cook System	SISTEMA PER LA LAVORAZIONE E PRECOTTURA DI PIADINA, FOCACCE E BASI PIZZA	TRATTATIVA RISERVATA