





# COOK-MATIC

MADE  
IN  
ITALY


## 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 brisèe 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.
- 34 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.
- 34 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 tartaletas más pequeñas.
- 34 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.
- 34 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, gesalzenerm 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.
- 34 Plattenmodelle erhältlich.
- Herstellung von personalisierten Platten möglich.



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

	<b>Cook Matic</b> 07.FCTN1
	110/240 V
	3.2 Kw
	30 kg
	44x57x42h cm
	max 250°C

# COOK-MATIC **PIASTRE** MADE IN ITALY

## PLATES

PIASTRA 1  
PLATE 1



**TONDA MIGNON**  
MIGNON ROUND

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



PIASTRA 2  
PLATE 2



**TONDA MEDIA FESTONATA**  
MEDIUM ROUND FESTOONED

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



PIASTRA 3  
PLATE 3



**TONDA GRANDE FESTONATA**  
BIG ROUND FESTOONED

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



PIASTRA 4  
PLATE 4



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

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



PIASTRA 5  
PLATE 5



**BARCHETTA PICCOLA FESTONATA**  
MIGNON OVAL FESTOONED

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



PIASTRA 6  
PLATE 6



**BARCHETTA GRANDE FESTONATA**  
BIG OVAL FESTOONED

07.FCTP6	
<b>sup - up</b>	79x52 mm
<b>inf - low</b>	35x59 mm
<b>h</b>	16 mm
<b>lato - side</b>	5 mm
<b>fondo - bottom</b>	4 mm
<b>impronte - moulds</b>	15



PIASTRA 7  
PLATE 7



**QUADRATA FESTONATA**  
**SQUARE FESTOONED**

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



PIASTRA 8  
PLATE 8



**CUORE**  
**HEART**

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



PIASTRA 9  
PLATE 9



**CIALDA**  
**WAFER**

07.FCTP9	
<b>max</b>	5.5 mm
<b>min</b>	2.5 mm
<b>linee</b>	1.5 mm





PIASTRA 10  
PLATE 10



**CIALDA CON CROCE**  
WAFFER WITH CROSS

07.FCTP10	
<b>max</b>	5.5 mm
<b>min</b>	2.5 mm
<b>linee</b>	1.5 mm



PIASTRA 11  
PLATE 11



**CONCHIGLIA**  
SHELL

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



PIASTRA 12  
PLATE 12



**FIOCCO FESTONATA**  
RIBBON FESTOONED

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





PIASTRA 13  
PLATE 13



**NOCE**  
NUT

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



PIASTRA 14  
PLATE 14



**TRIANGOLO FESTONATO**  
TRIANGLE FESTOONED

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



PIASTRA 15  
PLATE 15



**STELLA**  
STAR

07.FCTP15	
<b>Ø sup - Ø up</b>	62 mm
<b>Ø inf - Ø low</b>	46 mm
<b>h</b>	18 mm
<b>lato - side</b>	3 mm
<b>fondo - bottom</b>	4 mm
<b>impronte - moulds</b>	20





PIASTRA 16  
PLATE 16



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

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



PIASTRA 17  
PLATE 17



**WAFFLE**  
WAFFLE

07.FCTP17	
<b>dim.</b>	98x65 mm
<b>h</b>	28 mm
<b>impronte - moulds</b>	12



PIASTRA 18  
PLATE 18



**CUCCHIAIO**  
TEASPOON

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





PIASTRA 19  
PLATE 19



TAZZINA  
LITTLE CUP

07.FCTP19

<b>Ø sup - Ø up</b>	62x45 mm
<b>Ø inf - Ø low</b>	30 mm
<b>h</b>	22 mm
<b>lato - side</b>	4 mm
<b>fondo - bottom</b>	4 mm
<b>impronte - moulds</b>	25



PIASTRA 20  
PLATE 20



TORTA Ø 250 mm  
CAKE Ø 250 mm

07.FCTP20

<b>Ø sup - Ø up</b>	250 mm
<b>Ø inf - Ø low</b>	232 mm
<b>h</b>	19 mm
<b>lato - side</b>	4 mm
<b>fondo - bottom</b>	8 mm
<b>impronte - moulds</b>	1



PIASTRA 21  
PLATE 21



FIORE  
FLOWER

07.FCTP21

<b>Ø sup - Ø up</b>	68 mm
<b>Ø inf - Ø low</b>	41 mm
<b>h</b>	22 mm
<b>lato - side</b>	4-5.5 mm
<b>fondo - bottom</b>	4 mm
<b>impronte - moulds</b>	13





PIASTRA 22  
PLATE 22



**CILINDRO MIGNON**  
MIGNON CYLINDER

07.FCTP22	
<b>Ø sup - Ø up</b>	35 mm
<b>Ø inf - Ø low</b>	29 mm
<b>h</b>	21 mm
<b>lato - side</b>	4 mm
<b>fondo - bottom</b>	4 mm
<b>impronte - moulds</b>	30



PIASTRA 23  
PLATE 23



**TONDA - Ø 60 mm,**  
**LATI VERTICALI**  
ROUND - Ø 60 mm, VERTICAL SIDES

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



PIASTRA 24  
PLATE 24



**OTTAGONO**  
OCTAGON

07.FCTP24	
<b>Ø sup - Ø up</b>	41 mm
<b>Ø inf - Ø low</b>	30 mm
<b>h</b>	21 mm
<b>lato - side</b>	4 mm
<b>fondo - bottom</b>	4 mm
<b>impronte - moulds</b>	30



PIASTRA 25  
PLATE 25



**CUPCAKE**  
CUPCAKE

07.FCTP25

<b>Ø sup - Ø up</b>	50 mm
<b>Ø inf - Ø low</b>	35 mm
<b>h</b>	21 mm
<b>lato - side</b>	4-5 mm
<b>fondo - bottom</b>	4 mm
<b>impronte - moulds</b>	13



PIASTRA 26  
PLATE 26



**NOCE LISCIA**  
SMOOTH NUT

07.FCTP26

<b>sup - up</b>	41x28 mm
<b>h</b>	15 mm
<b>lato - side</b>	3 mm
<b>fondo - bottom</b>	4 mm
<b>impronte - moulds</b>	30



PIASTRA 27  
PLATE 27



**QUADRATA**  
SQUARE

07.FCTP27

<b>sup - up</b>	40x40 mm
<b>inf - low</b>	28x28 mm
<b>h</b>	20 mm
<b>lato - side</b>	4 mm
<b>fondo - bottom</b>	3.5 mm
<b>impronte - moulds</b>	25





PIASTRA 28  
PLATE 28



SCODELLA  
BOWL

07.FCTP28	
<b>Ø sup - Ø up</b>	45 mm
<b>Ø inf - Ø low</b>	32 mm
<b>h</b>	19.5 mm
<b>lato - side</b>	4 mm
<b>fondo - bottom</b>	3.5 mm
<b>impronte - moulds</b>	30



PIASTRA 29  
PLATE 29



CILINDRO PICCOLO  
SMALL CYLINDER

07.FCTP29	
<b>Ø</b>	39 mm
<b>h</b>	17 mm
<b>lato - side</b>	3 mm
<b>fondo - bottom</b>	3.5 mm
<b>impronte - moulds</b>	30



PIASTRA 30  
PLATE 30



CILINDRO GRANDE  
BIG CYLINDER

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



PIASTRA 31  
PLATE 31



**MATTONCINO PICCOLO**  
SMALL BRICK

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



PIASTRA 32  
PLATE 32



**MATTONCINO GRANDE**  
BIG BRICK

07.FCTP32	
<b>dim.</b>	90x30 mm
<b>h</b>	19 mm
<b>lato - side</b>	4 mm
<b>fondo - bottom</b>	4 mm
<b>impronte - moulds</b>	15



PIASTRA 33  
PLATE 33



**MATTONCINO QUADRATO**  
**SQUARE BRICK**

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



PIASTRA 34  
PLATE 34



**FETTA DI TORTA**  
**CAKE SLICE**

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

