



ED Mat'pro
FOOD ÉQUIPEMENT

RAPID'TARTE

Foncez et cuisez vos fonds de tartelettes en une seule opération.

Des fonds parfaits, rapidement et sans effort.



GAIN DE TEMPS

Fonçage et cuisson en une seule opération



RÉGULARITÉ

Des fonds identiques et bien cuits



AUCUNE ROGNURE

Économie de pâte



41 MATRICES DISPONIBLES

Pour une grande variété de formes et tailles



UTILISATION SIMPLE

Des réglages intuitifs



1 950 € HT

Hors livraison - sur devis



GARANTIE 1 AN

PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE



Des fonds parfaitement cuits
et bien réguliers

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance	3 200 W
Alimentation	220 V monophasé
Température max.	250 °C
Dimensions (L x P x H)	520 x 440 x 430 mm
Poids	30 kg
Nombre de matrices	41 modèles disponibles

APPLICATIONS

- ✓ Tartelettes sucrées ou salées
- ✓ Fonds à garnir
- ✓ Et bien d'autres créations...



DÉMONSTRATION GRATUITE

avec vos recettes, directement dans votre laboratoire



53 • 35 • 49 • 50 • 61 • 72

Déplacement sur ces départements

ED Mat'Pro



24 Hameau du Palis - 53210 Argentré



07 77 72 95 21



edmatpro@outlook.fr



edmatpro.fr