



CUOCI&GIRA

Non un minuto di più

Carrelli per cuocere e ribaltare
panettoni e colombe



M.C.E.
meccanica



Ministero dello Sviluppo Economico
Brevetto num: 102017000052997

CHE COS'É CUOCI&GIRA?

CUOCI&GIRA è un brevetto innovativo che **semplifica** notevolmente **la cottura**, **il capovolgimento** ed **il raffreddamento** dei grandi lievitati come panettoni e colombe.

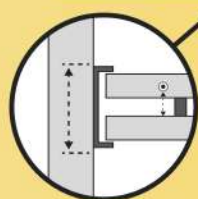
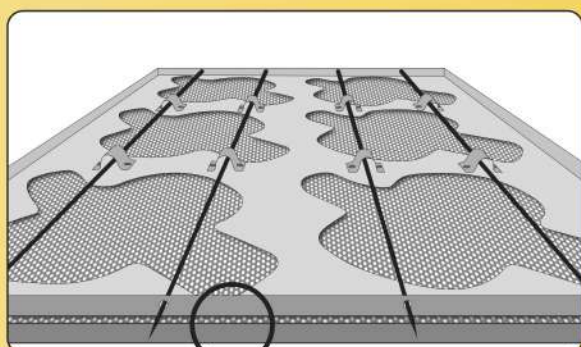


COME FUNZIONA?

Il nostro sistema brevettato permette la cottura e il ribaltamento con **un solo operatore**. Il pirottino viene bloccato e **pinzato con facilità all'altezza ideale**, sia vuoto che con prodotto già lievitato. **Senza perdita di lievitazione**, diminuendo i costi ed i tempi di manodopera.

CUOCI&GIRA va direttamente nel forno rotore, e a fine cottura inserito sul ribaltatore per il modello Classico o ribaltato in autonomia per il Reverso.

Una volta girato, basta rimuovere le **teglie forate estraibili**, così il fondo del pirottino resta libero dal piano d'appoggio per un raffreddamento ottimale ed omogeneo del lievitato, permettendo all'umidità di evaporare e quindi una **perfetta shelf-life**.



pinzatura del lievitato
ALTEZZA IDEALE

ELEVATA PERSONALIZZAZIONE

La **personalizzazione** è il punto di forza di CUOCI&GIRA, che può essere adeguato alle esigenze di ogni pasticciere: dal forno rotore, al **diametro delle forme**, al **numero di teglie**, allo **spessore degli spadini** di spillatura.

CUOCI&GIRA è **l'alleato perfetto** che si adatta a tutti i forni Rotor per pasticceria: in fase d'ordine, basterà comunicare la marca ed il modello del tuo forno Rotor, insieme ad eventuali richieste specifiche.





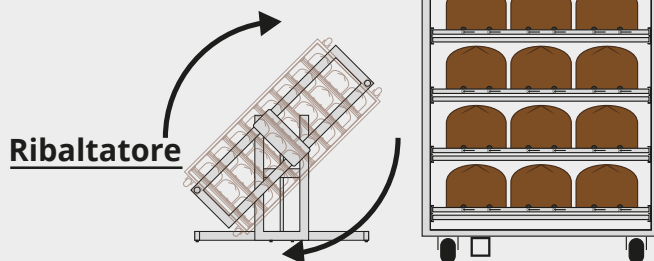
I NOSTRI MODELLI

ECCO PERCHÉ CONVIENE

- **Ribaltamento rapido e sicuro:** in meno di 3 secondi l'intero carrello viene capovolto ottimizzando la fase cruciale della lavorazione del lievitato;
- **Velocizza le fasi di lavorazione:** una sola persona può cuocere e ribaltare in meno di 3 secondi un intero carrello abbattendo notevolmente i tempi di produzione e manodopera;
- **Fondo libero da qualsiasi contatto con superfici:** una volta ribaltato il fondo del pirottino è completamente libero, questo permette l'evaporazione del calore in maniera uniforme;
- **Posizione della pinzatura ideale:** grazie al nostro sistema, la pinzatura è facile perché gli spadini vengono guidati senza dover trattenere il pirottino e/o il prodotto lievitato;
- **Personalizzabile in ogni suo aspetto:** gli agganci sono su misura per ogni modello di forno rotore e potrai scegliere la dimensione dei pirottini, lo spessore degli spadini e il numero delle teglie.

CUOCI&GIRA **Classico**

Ideale per le grandi produzioni, grazie al ribaltatore manuale, la fase di rotazione impiega lo stesso tempo ma **consente carichi maggiori di panettoni**.



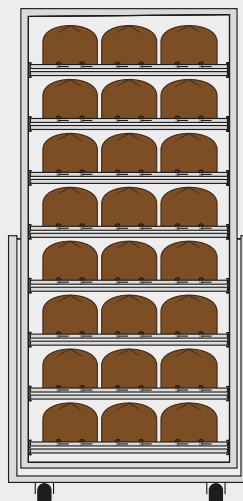
**DIMENSIONI
TEGLIA:**
40 x 60 cm
50 x 70 cm
60 x 80 cm
80 x 80 cm

**Carrelli realizzati in
acciaio**

CUOCI&GIRA

Reverso

Autoribaltante, comodo e pratico, si adatta a tutti i laboratori.



**Ideale
per le piccole
produzioni**



Richiedi un preventivo personalizzato al tuo rivenditore di fiducia



Seguici su:



/m.c.e.meccanica

mce-meccanica.com

“ CUOCI&GIRA
è davvero una comodità assoluta,
ti allunga la vita! ”

- *Pietro Macellaro*
Maestro Pasticciere



Strada della Genovesa, 39 - 37135 Verona (Italy)

+39 0456661744

+39 0456661643

Rivenditore Autorizzato