

# POPCAKE® MACHINE

E L'AMBIENTE PROFUMA DI BUONO

Il vero pancake subito pronto con la sola pressione di un tasto



VAL GARDIA  
BREAKFAST



## LA MACCHINA

Robusta e compatta POPCAKE® MACHINE è in grado di soddisfare le moderne esigenze del settore dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione di oggi.

Il suo peso inferiore a 23 kg e le sue dimensioni ridotte (L 53 cm, H 36, P 36 cm), la rendono un'attrezzatura poco ingombrante, posizionabile sul buffet della colazione o all'interno di una cucina professionale.

Gestita da un software semplice ma funzionale POPCAKE® MACHINE permette all'operatore di regolare le dimensioni e il colore di ogni pancake; oltre a decidere quanti pancakes la macchina deve cuocere per volta. Particolare attenzione è rivolta alla salute e alla sicurezza di chi la usa: la macchina funziona bene in tutte le ambientazioni, esterne ed interne, ed è improbabile che si verifichino lesioni poiché è praticamente impossibile il contatto con parti ustionanti o con olio e grasso solitamente necessari alla tradizionale cottura dei pancake. Non necessita inoltre di alcuna cappa di aspirazione.

A differenza dei tradizionali pancake fritti, la tecnologia di cottura brevettata POPCAKE® permette di creare un dolce con solo il 3% di grassi, pur mantenendo tutto il sapore e la consistenza del dolce tradizionale.

## IL PRODOTTO

POPCAKE® MIX è un insieme di ingredienti già dosati e si presenta sotto forma di polvere bianca all'interno di speciali sacchetti.

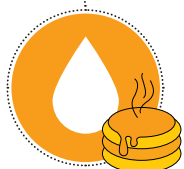
È sufficiente aggiungere la giusta quantità di acqua alla temperatura consigliata e agitare il sacchetto per ottenere una pastella omogenea che andrà a comporre il pancake. Una volta "shakerato" il sacchetto, lo stesso si posiziona all'interno di POPCAKE® MACHINE la quale ne preleverà la dose necessaria ad ogni richiesta lasciando che il prodotto non venga mai a contatto con la macchina. Riducendo così al minimo le operazioni di pulizia.

### I Sacchetti di POPCAKE® MIX:

- Sono robusti e resistenti agli urti
- Hanno una valvola certificata HACCP che garantisce la freschezza del prodotto e impedisce la contaminazione batterica
- Sono specificamente progettati per POPCAKE® MACHINE
- Fanno parte di un funzionamento "ovvio e facile" e forniscono la misura esatta degli ingredienti per eliminare gli sprechi e gli scarti

Valgarda Breakfast propone svariati e creativi modi di servire il prodotto. Dal più tradizionale abbinamento con i **topping con sciroppo d'acero, all'esclusivo connubio che solo Valgarda può offrire con i dispenser di confetture e crema di nocciole**; per guarnire ogni pancake in modo diverso e farlo diventare anche un dessert alternativo.

**Dimensioni:** L 53 cm, H 36 cm, P 36 cm



Distributore per l'Italia **VALGARDA s.r.l.** Via E. Fermi, 1/b  
46040 Ponti sul Mincio (MN)  
Tel./Fax: 0376.809848 - [www.valgarda.it](http://www.valgarda.it) [info@valgarda.it](mailto:info@valgarda.it)