

SKU: 40880512

Sirman

Miscelatore Di Cottura Modello MYCOOK PRO



Descrizione

Mycook Pro frullatore termico professionale

Mycook Pro è un frullatore termico di ultima generazione progettato per rispondere alle esigenze delle cucine professionali e delle grandi produzioni. Non si tratta di un semplice elettrodomestico, ma di uno strumento completo in grado di semplificare e velocizzare numerose lavorazioni quotidiane.

Grazie alla sua versatilità, permette di tritare, sminuzzare, impastare e cuocere simultaneamente, riducendo i tempi di preparazione e ottimizzando il flusso di lavoro. Una soluzione pensata per chi ha bisogno di efficienza senza rinunciare alla precisione.

Caratteristiche principali

Il cuore di Mycook Pro è il potente motore da 2.000 watt, studiato per garantire prestazioni elevate anche durante lavorazioni intensive. I comandi, semplici e intuitivi, rendono l'utilizzo immediato anche in contesti dinamici, permettendo di gestire grandi quantità di prodotto con facilità.

Il sistema di riscaldamento a induzione rappresenta uno dei punti di forza della macchina: consente un riscaldamento rapido e uniforme, oltre a un controllo estremamente preciso della temperatura. Questo si traduce in risultati costanti e maggiore affidabilità durante ogni preparazione.

Il bicchiere in acciaio inox da 4 litri, con una capacità effettiva di lavoro di 2,5 litri, è progettato per un utilizzo pratico e veloce. Il posizionamento è semplice e immediato, senza sistemi di aggancio complessi, caratteristica particolarmente utile in ambienti professionali dove ogni secondo conta.

La funzione Turbo e l'ampio range di temperatura regolabile, da 27°C fino a 160°C, rendono Mycook

Pro uno strumento estremamente flessibile. Dalle lavorazioni più delicate fino alle preparazioni che richiedono alte temperature, offre sempre il massimo controllo.

Specifiche tecniche

- Potenza totale: 2.000 W, ideale per lavorazioni professionali continue.
- Alimentazione: monofase (1ph).
- Potenza induzione: 1.000 W per un riscaldamento rapido e uniforme.
- Timer regolabile da 5 a 90 minuti per una gestione precisa dei tempi.
- 20 livelli di velocità per adattarsi a diverse lavorazioni.
- Velocità lama: da 50 a 7.250 rpm.
- Temperatura regolabile: da 27°C a 160°C.
- Capacità bicchiere: 4 litri.
- Capacità utile di lavoro: 2,5 litri.
- Peso netto: 6,5 kg.
- Dimensioni imballo: 400 x 370 x 540 mm.
- Peso lordo: 10 kg.

Vantaggi e utilizzo

Mycook Pro è pensato per chi lavora in cucina in modo professionale e ha bisogno di uno strumento affidabile, veloce e versatile. La possibilità di combinare più funzioni in un'unica macchina consente di ottimizzare spazi e tempi, migliorando l'organizzazione del lavoro.

Perfetto per ristoranti, laboratori e attività food, si adatta facilmente a diverse preparazioni, dalle basi fino alle lavorazioni più complesse. La tecnologia a induzione, unita alla potenza del motore e alla precisione dei controlli, lo rende un alleato concreto nella cucina di tutti i giorni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	39
Lunghezza (cm)	30
Profondità (cm)	29