

taurus
professional

Mycook

PRO



ROBOT DE COCINA POR INDUCCIÓN
DISEÑADO PARA CHEFS

CAPACIDAD TOTAL



3.75 L

INDUCTION TECH



2.000 W

TEMPERATURA



27-140°C



PRESTACIONES PROFESIONALES

Sus características ampliadas son idóneas para el uso diario en cocinas y restaurantes profesionales.

Sus controles, motor, temperaturas, cuchillas, capacidad, inducción, seguridad, velocidades,... todo es verdaderamente profesional.



NUEVOS CONTROLES Y PANEL DISPLAY

Los botones de regulación manuales, más operativos en entorno profesional. Display retro-iluminado con información de parámetros. Boton profesional de paro de emergencia ON/OFF. Botones de amasado y TURBO independientes.

EQUIPO TODO-EN-UNO

MYCOOK PRO es su ayudante "todo-en-uno", ya que sustituye a múltiples equipos de cocina, realizando innumerables procesos.



LAS TEXTURAS



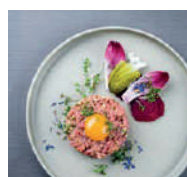
EMULSIONAR



SOFREIR



AMASAR



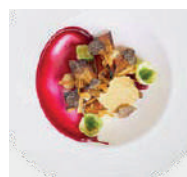
PICAR



MONTAR



PULVERIZAR



COCINAR

2,5L

CAPACIDAD

MAYOR CAPACIDAD DE JARRA

Ahora su nueva jarra está pensada para la gran producción y el **volumen** profesional.



TAPÓN

COCCIÓN DE PRECISIÓN A BAJA TEMPERATURA

Retira las cuchillas, inserta el tapón y **cocina a una temperatura constante.**

MAYOR RANGO DE TEMPERATURA DE 27° A 140°

Tanto para aplicaciones de pastelería con temperaturas bajas alrededor de 30°, como para **generar las reacciones de Maillard** gracias a las altas temperaturas.

0°C	30°C	110°C	140°C
	Pastelería	Reacción Maillard	

Proteínas + Azúcar + Calor = Dorado y sabroso

LA GRAN DIFERENCIA SIEMPRE POR INDUCCIÓN

La inducción aporta **mayor rapidez**, eficiencia y ahorro de energía.



NUEVO DISEÑO DE TAPA

Con un ajuste **más fácil** y ergonómico.

NUEVAS CUCHILLAS

Más grandes, más afiladas, más técnicas. **Sumergibles.** En acero inoxidable aptas para lavavajillas.



MAYOR POTENCIA DE MOTOR

Su nuevo motor expandido, dará mejores resultados y **durabilidad.**

1000W

INDUCCIÓN



FUNCIONES DE SEGURIDAD

Bloqueo de posición de jarra, mediante anclaje y desanclaje automático.



FABRICADO EN ESPAÑA

PESO NETO	6,5 Kg
TAMAÑO (HxWxD)	38 x 30 x 29 cm
POTENCIA TOTAL	2.000 W
INDUCCIÓN	1.000 W
MOTOR DC	1.000 W
VOLTAJE	220-240 V
FRECUENCIA	50-60 Hz
RANGO TEMPERATURA	De 27°C a 140°C
CONTROL TEMPERATURA	1 Grado de precisión
FUNCIÓNES ESPECIALES	High temp. 160°C
VELOCIDADES	De 1 a 20 + Turbo + Knead speeds
VELOCIDAD CUCHILLAS RPM	De 50 a 7.250 RPM
TEMPORIZADOR	De 1 segundo a 99 min
	Modo ahorro Stand by
JARRA	Capacidad útil: 2.5 L Acero inoxidable de alta calidad (sin partes eléctricas)
FUNCIONES ESPECIALES	Sofreír - Turbo - Amasar
PANTALLA DE CONTROL	Digital con botones
CUERPO	Fabricado en plástico ABS
CUCHILLAS	Acero inoxidable de alta calidad. Apts para lavavajillas
ACCESORIOS	Vaso transparente medidor - BPA free
	Éspatula de silicona - BPA free
	Cubierta antisalpicaduras de plástico - BPA free
	Paleta mezcladora de plástico - BPA free
	Vaporera de 2 pisos de acero inoxidable con capacidad de 5L (OPTIONAL)
	Cestillo-colador de acero inoxidable (OPTIONAL)
CERTIFICACIONES	CE & IEC 60335-2-64



taurus
professional

Av. Barcelona s/n . 25790 Olina - Spain
T. +34 973 47 05 50

www.taurusprofessional.com