



MINICOOKER - MYCOOK

frullatore termico semiprofessionale
semi-professional thermal blender

- Frullatore termico semiprofessionale.
- Pratico ed irrinunciabile aiuto in cucina.
- Potente motore separato dalla zona cottura.
- Riscaldamento ad induzione che dimezza i tempi di messa in temperatura.
- Minicooker dotato di bilancia da 5 Kg con tara.
- Variatore velocità con 10 livelli.
- Potenziometro per cotture fino a 120°.
- Pratica vasca in acciaio inox da 2 Lt.
- Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia.
- Coperchio con chiusura di sicurezza.
- Dotato di spatola, farfalla mescolatrice e cestello forato.
- Tappo aggiunta ingredienti con dosatore.
- Programma soffritti.
- Set per cottura a vapore opzionale.

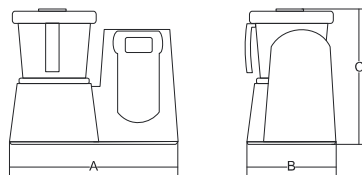
- *Hand-held mixers.*
- *Practical, must-have kitchen aid.*
- *Powerful motor separated from the cooking zone.*
- *Induction heating which halves the time required to reach desired temperature.*
- *Minicooker supplied with 5 kg scales with tare.*
- *Speed changer.*
- *Potentiometer for cooking to 120°.*
- *Practical 2 L stainless steel bowl.*
- *Knife hub quick to dismantle for easy cleaning.*
- *Lid with safety closure.*
- *Spatula, butterfly mixer and perforated basket supplied.*
- *Add ingredients cap with measuring device.*
- *Sautéed vegetable program.*
- *Steam cooking set optional.*



MINICOOKER



Applicazione opzionale Steamer
Steamer cooking set optional



							A	B	C			
	watt	1ph	watt	n.	°C	lt	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Minicooker	600	1ph	1.000	10	120	2	360	300	290	10	400x370x540	11
Mycook	800	1ph	1.000	10	120	2	360	300	290	9	400x370x540	10



MYCOOK

