

Mycook

1.8



THE FOOD PROCESSOR THAT REALLY COOKS.

Executive Chef
HOTEL CONDES DE BARCELONA

Carles Fernández

Carles Fernández

Anton Perastegui

CONDES CATERING

MI FUENTE DE IMAGINACIÓN Y CREATIVIDAD

Mycook 1.8 invita a la creatividad, a ampliar posibilidades y abrir nuevas opciones en la carta o menú.

INNUMERABLES FUNCIONES DE PROCESADO Y COCCIÓN

Mycook 1.8 te libera de tantos utensilios, ahorra tiempo y se hace indispensable en la cocina.

CON SABOR MEDITERRÁNEO



El robot de cocina **Mycook 1.8** es el único del mercado en su categoría con tecnología de inducción, desarrollado y fabricado en España.

El único que ofrece el sabor más característico de la cocina mediterránea gracias a la función "sofrito", que combina la velocidad y la temperatura perfectas para hacer nuestro sofrito más auténtico.

Un robot de cocina robusto, versátil y con una facilidad de uso que lo convierte en un imprescindible en cualquier cocina. Es el todo en uno que hace innecesarios otros equipos y ahorra espacio y tiempo. Capaz de elaborar: *salsas, sopas, cremas, aceites aromatizados, picados, emulsiones para pastelería, un atemperado de chocolate...*

Con las altas prestaciones y la potencia necesarias en la cocina profesional, y que además aporta rapidez en la cocción, ahorro energético y seguridad.

TODO
EN 1

MEZCLA
PICA
CUECE
EMULSIONA
AMASA
PULVERIZA
MUELE
BATE
SOFRÍE



Leader Chef UNILEVER FOOD SOLUTIONS
unileverfoodsolutions.es

Javier Guerra

LA MEJOR INVERSIÓN PARA REDUCIR COSTES

Mycook 1.8 aporta grandes ahorros en tiempo y reduce los costes asociados en innumerables procesos diarios.



UN ROBUSTO AYUDANTE

Mycook 1.8 satisface mi trabajo profesional intensivo, gracias a su motor dimensionado con una mayor potencia.



TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN

Mycook 1.8 lleva incorporada en la base una placa con última tecnología de inducción, y funciona mediante el principio de electromagnetismo aplicado al calor, que actúa más uniformemente en la base de la jarra ya que aporta la misma temperatura en todos los puntos y la cocción es mucho más rápida y eficiente.

120°C



MÁX.

1000W

INDUCCIÓN

INDUCTION TECHNOLOGY

LA JARRA

Mycook 1.8 dispone de una jarra con triple capa de acero y aluminio especialmente diseñada para la inducción. Incluye tapa con abertura para la inserción progresiva de alimentos, vaso medidor, cuchilla de 4 hojas de acero inoxidable de alta calidad fáciles de extraer para su limpieza y mango con sistema de anclaje de seguridad.

2L

CAPACIDAD



SEGURA



GROSOR DE TRIPLE CAPA



DISPLAY

RELOJ CUENTA ATRÁS
INDICADOR DE FUNCIONES
ALARMAS Y ERRORES



TIEMPO DE PROCESADO

TURBO

FUNCIÓN AMASADO



TEMPERATURA de 40°C a 120°C



10 VELOCIDADES



FUNCIÓN SOFRITO

PANEL DE CONTROL CLARO E INTUITIVO

Mycook 1.8 dispone de un panel de control de fácil manejo para una operativa rápida y fluida. Es de acero inoxidable para una mayor resistencia a manchas y golpes. Su ligera inclinación permite una mayor ergonomía y visibilidad.

MOTOR PROFESIONAL



800W

Mycook 1.8 con un motor profesional de 800W es el corazón robusto que está preparado para un uso intensivo profesional.



UN INDISPENSABLE
EN REPOSTERÍA Y
PASTELERÍA

*Empleo Mycook para glasear,
homogeneizar mezclas, masas
y cremas de manera rápida.*

Carles Mampel Mejor Maestro Pastelero de España 1999
Subcampeón del mundo Rimini 2005
PASTELERÍAS BUBÓ

LO TIENE TODO
Y LO HACE TODO

*Es de gran ayuda en muchas aplicaciones
de pastelería, sobretodo para conseguir
texturas muy finas.*

PARA PROFESIONALES DE CUALQUIER CAMPO

ALTA COCINA GASTRONÓMICA, OBRADORES, CATERINGS, COLECTIVIDADES, HOTELES, COCINAS CENTRALES, RESTAURANTES DE MENÚ, TIENDAS DE COMIDA PREPARADA...

POLIVALENCIA E INNUMERABLES RESULTADOS

FUNCIÓN ESPECIAL SOFRITO troceado suave alternado con mezcla a bajas revoluciones, aporta a los platos ese sabor tradicional, característico de la cocina mediterránea.

FUNCIÓN ESPECIAL AMASADO con la que podrá realizar todo tipo de masas uniformes para pastelería y repostería de una manera rápida y sencilla.



CREMAS
SALSAS
TARTARS
VINAGRETAS
ACEITES
PURÉS
MOUSES
ATEMPERADOS
GLASEADOS
PASTELERÍA
ETC...



ACCESORIOS

ESPÁTULA, PALETA MEZCLADORA incluidas en *Mycook 1.8* resistentes a altas temperaturas.

LIBRO DE PROCESOS incluido con *Mycook 1.8*, indica numerosas elaboraciones para abrir la puerta a su imaginación.

COCCIÓN AL VAPOR y **CESTILLO COLADOR** opcionales disponibles aparte.



taurus

PROFESSIONAL

www.taurusprofessional.com

Mycook 1.8

CAPACIDAD DE LA JARRA: 2L

POTENCIA: 1.800W

CALENTAMIENTO: 1.000W

MOTOR ROTACIÓN: 800W

MOTOR: DE 100 A 11.500 r.p.m.

VELOCIDADES: 10 VELOCIDADES + TURBO

SISTEMA DE CALENTAMIENTO: INDUCCIÓN

TEMPERATURA MÁXIMA: 120° C

RELOJ TEMPORIZADOR: 90 MIN

MANUAL DE PROCESOS: SI

FUNCIÓN ESPECIAL: AMASADO

FUNCIÓN ESPECIAL: SOFRITO

ACCESORIOS: ESPÁTULA, MARIPOSA, JARRA,

CESTILLO-COLADOR, VAPORERA.

FABRICACIÓN: TAURUS GROUP - OLIANA - ESPAÑA

DISTRIBUIDO EN ESPAÑA POR:

GUERRERO CLAUDE

Polígono Can Calderón

C/ Mare de Déu Núria 25, Nave 1-1

08830 Sant Boi de Llobregat · España

T: +34 93 662 81 61

F: +34 93 662 75 21

info@guerreroclaude.com

www.guerreroclaude.com

AV. BARCELONA S/N 25790 OLIANA · SPAIN
+34 973 47 05 50 / 902 106 759 (ONLY FOR SPAIN)
prof@taurus.es

taurusgroup

