

Mycook

1.8



THE FOOD PROCESSOR THAT REALLY COOKS.

Mycook 1.8
taurus
PROFESSIONAL

Executive Chef
HOTEL CONDES DE BARCELONA

Carlos Fernández

Carlos Fernández

Hotel Condes de Barcelona

CONDÉS 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.



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

UN INDISPENSABLE EN REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

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

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

