taurus
professional

Mycook
PRO UNISON



ROBOT DE COCINA SINCRONIZADO DISEÑADO PARA CHEFS

SISTEMA UNISON



TECNOLOGÍA UNISON INTEGRADA

Multiplica tu producción sin esfuerzo, un solo control para toda tu flota.

Conecta varias unidades Mycook Pro para que trabajen en perfecta sincronía. Programa el tiempo, la temperatura y la velocidad una sola vez y el sistema replicará los parámetros en toda tu flota. Escala tu producción de manera inteligente y sin errores.



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.

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.

EQUIPO TODO-EN-UNO


EMULSIONAR


SOFREÍR


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.



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.







COCCIÓN DE PRECISIÓN A BAJA TEMPERATURA

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

MAYOR RANGO DE TEMPERATURA DE 27º A 140º

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





1000W INDUCCIÓN

MAYOR POTENCIA DE MOTOR

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



LA GRAN DIFERENCIA SIEMPRE POR INDUCCIÓN

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



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. Aptas para lavavajillas
ACCESORIOS	Vaso transparente medidor - BPA free
	Espátula de silicona - BPA free
	Cubierta antisalpicaduras de plástico - Libre de BPA
	Paleta mezcladora de plástico - BPA free
	Vaporera de 2 pisos de acero inoxidable con capacidad de 5L (OPCIONAL)
	Cestillo-colador de acero inoxidable (OPCIONAL)
CERTIFICACIONES	CE & IEC 60335-2-64



taurus professional

Av. Barcelona s/n . 25790 Oliana · Spain
T. +34 973 47 05 50

www.taurusprofessional.com