

MINI-COOK 15



MINI-COOK 15: Lo strumento perfetto per cuocere a bassa temperatura

Oramai nessuna attività di ristorazione professionale può rinunciare a **cucinare e rigenerare a bassa temperatura**, perché grazie a questa tecnica si ottimizza la preparazione dei cibi e si esaltano le proprietà

organolettiche degli alimenti.

Gli chef sfruttano gli svariati vantaggi della cucina **sous-vide** tra i quali la riduzione del calo di peso degli alimenti durante la cottura, che passa da un 30% della cottura normale, ad un 7% di quella in sottovuoto, aumentando le porzioni ottenibili con un stesso quantitativo di materia prima.

Risultato di una stretta collaborazione con chef rinomati, **MINI-COOK 15** è la soluzione per la cucina sottovuoto innovativa.

La macchina è dotata di un display per la visualizzazione del tempo di cottura, della temperatura dell'acqua e della sonda al cuore rilevata da un sensore di temperatura con delta 0,1°C. La cottura dei cibi avviene in totale autonomia, in mancanza di acqua la macchina si blocca automaticamente lasciando allo chef la libertà di dedicarsi alla gestione della cucina. L'innovativo sistema di cottura guidato da delta di temperatura permette di cuocere in modo uniforme gli alimenti senza mai sottoporli a shock termici dannosi per il prodotto.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- 10 programmi per riprodurre le vostre ricette di successo
- Avviamento ritardato della cottura per ottimizzare l'organizzazione della vostra cucina
- Cotture precise, uniformi e riproducibili che preservano tutti i sapori e gli aromi degli alimenti grazie alla sonda al cuore
- Pastorizzazione di pietanze cucinate con tecniche di cottura tradizionali
- Rigenerazione termica di pietanze confezionate sottovuoto
- Cotture con delta di temperatura per cotture uniformi dei cibi

Dati tecnici

Alimentazione elettrica	230V 50Hz 1Ph
Potenza massima installata	2,05 kW
Dimensioni macchina (coperchio chiuso)	186x158x194 mm
Peso macchina (netto/lordo)	3,9 kg