

MINI-COOK 15



MINI-COOK 15: La herramienta perfecta para cocinar a baja temperatura

Hoy en día, ninguna actividad de restauración profesional puede renunciar a **cocinar y regenerar a baja temperatura**, ya que gracias a esta técnica se optimiza la preparación de los alimentos y se realzan sus

propiedades organolépticas.

Los chefs aprovechan las numerosas ventajas de la cocina **sous-vide**, entre ellas la reducción de la pérdida de peso de los alimentos durante la cocción, que pasa de un 30% en la cocción normal a un 7% en la cocción al vacío, aumentando las porciones obtenibles con la misma cantidad de materia prima.

Resultado de una estrecha colaboración con chefs de renombre, **MINI-COOK 15** es la solución para una cocina al vacío innovadora.

La máquina cuenta con una pantalla para visualizar el tiempo de cocción, la temperatura del agua y la sonda de corazón detectada por un sensor de temperatura con delta de 0,1°C. La cocción de los alimentos se realiza de forma totalmente autónoma; en ausencia de agua, la máquina se bloquea automáticamente, dejando al chef la libertad de dedicarse a la gestión de la cocina. El innovador sistema de cocción guiado por delta de temperatura permite cocinar los alimentos de manera uniforme sin someterlos nunca a choques térmicos perjudiciales para el producto.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- 10 programas para reproducir sus recetas de éxito
- Inicio retardado de la cocción para optimizar la organización de su cocina
- Cocciones precisas, uniformes y reproducibles que preservan todos los sabores y aromas de los alimentos gracias a la sonda de corazón
- Pasteurización de platos cocinados con técnicas de cocción tradicionales
- Regeneración térmica de platos envasados al vacío
- Cocciones con delta de temperatura para una cocción uniforme de los alimentos

Datos técnicos

Alimentación eléctrica	230V 50Hz 1Ph
Potencia máxima instalada	2,05 kW
Dimensiones de la máquina (tapa cerrada)	186x158x194 mm
Peso de la máquina (neto/bruto)	3,9 kg