



COCINADOR DE CONOS Y CANASTITAS SENCILLA

MODELO ZU1



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE
- PLATO DE FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN
- TEMPERATURA DE 50 A 300 °C CON TERMOSTATO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- POTENCIA DE 1200 W
- ELÉCTRICA 120 V / 60 HZ
- RELOJ DE 5 MIN



RECOMENDACIONES DE USO



- EL COCINADOR DE CONOS Y CANASTITAS MIGSA ES EL ALIADO PERFECTO PARA DARLE UN TOQUE ARTESANAL Y PROFESIONAL A TU NEGOCIO DE HELADOS, CAFETERÍA O REPOSTERÍA
- SU DISEÑO COMPACTO Y FABRICACIÓN EN ACERO INOXIDABLE GARANTIZAN DURABILIDAD, FÁCIL LIMPIEZA E HIGIENE EN CADA USO
- GRACIAS A SU PLATO DE FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO DE TEFLÓN, EVITA QUE LA MEZCLA SE PEGUE Y ASEGURA UNA COCCIÓN UNIFORME, LOGRANDO CONOS Y CANASTITAS DORADAS Y CRUJIENTES EN TODO MOMENTO
- OPERA CON POTENCIA DE 1,200 W, CON UN RANGO DE TEMPERATURA REGULABLE DE 50 A 300 °C MEDIANTE TERMOSTATO, Y CUENTA CON UN RELOJ DE 5 MINUTOS PARA UN CONTROL EXACTO EN LA PREPARACIÓN. FUNCIONA CON CORRIENTE ELÉCTRICA DE 120 V / 60 HZ, IDEAL PARA TODO TIPO DE ESTABLECIMIENTOS.

"CONOS Y CANASTITAS PERFECTAS EN MINUTOS: LA BASE IDEAL PARA HELADOS IRRESISTIBLES."



PAGINA WEB