



MIMCOOK PRO

MIMCOOK PRO - 3 AROS

¿Te imaginas que todos tus empleados pudieran hacer la misma paella o el mismo arroz, con idéntico resultado?

Gracias a Mimcook y a sus paelleros inteligentes, con un sistema tecnológico diseñado y patentado específicamente para el sector Horeca, podrás automatizar al 100 % la cocción de arroces mediante el control preciso de potencia, tiempos y temperatura.

Ideal para restaurantes, hoteles, caterings y cadenas organizadas que buscan una solución que garantice resultados perfectos, consistentes y reproducibles, independientemente del operario.

Podrás olvidarte de:

- Fallos y mermas.
- Gastos inesperados.
- Formación específica en arroces.
- Dependencia de personal especializado.

Y conseguirás:

- Ahorro en costes.
- Resultados previsibles.
- Cocciones automáticas.
- Una operativa de trabajo sencilla.
- Buenas reseñas y clientes satisfechos.

Formato

06513 MIMCOOK PRO - GAS PROPANO

EAN: 8437030713013

Peso neto: 25kg

Peso bruto: 28,50kg

Dimensiones: 120x80x20cm

07744 MIMCOOK PRO - GAS NATURAL

EAN: 8437030713037

Peso neto: 25kg

Peso bruto: 28,50kg

Dimensiones: 120x80x20cm

