

doces sem parar!

Para uso em fogão, a misturadora Gourmella Cooker é a sua melhor ajudante na produção de doces, massas e salgados.

G.PANIZ

A marca que o profissional confia.

Gournella cooker inox

CZ10F





Capacidade para produzir de <u>12 a</u>

<u>15 latas</u> de leite condensado.



Capacidade para produzir **4kg** de massa.



Com cooler para refrigerar o sistema, o que possibilita sua utilização em <u>regime</u> de trabalho intenso.



Com <u>10 níveis de velocidade.</u> Maior precisão no desenvolvimento

)

Motor com redutor integrado, alta performance e silencioso.

das suas receitas.



Panela de <u>8,40 litros</u>, <u>em inox</u>, com fundo triplo Ø 28cm, sem tampa. Possui alças para facilitar o manuseio. Permite adicionar os ingredientes com o conjunto montado.

Dados técnicos	Gourmella Cooker - CZ 10F
Volume	8,40L
Tensão	Monofásico 127V ou 220V
Potência	46W
Consumo	0,8 kWh
Medidas (AxLxC)	
Peso líquido	10,5kg



G.PANIZ

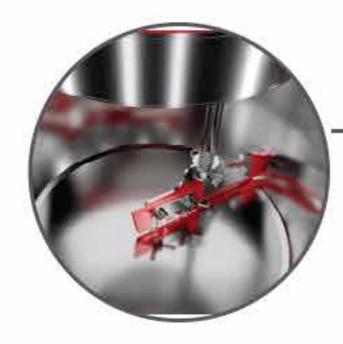
A marca que o profissional confia.

Gournella cooker inox



Painel digital

Para controle do tempo e da velocidade, facilitando o seu trabalho. Timer sonoro que avisa o final do tempo programado.



Sistema planetário

Mistura homogênea proporcionada por movimentos intensos, rápidos e potentes do exclusivo sistema planetário.



Fixador tipo click

Fixação prática e segura do cabeçote à panela através de engates rápidos.



Batedor e Raspador

Acompanha batedor e raspador em aço inox. Raspador de silicone fácil de desmontar para a limpeza.



G.PANIZ

A marca que o profissional confia.