

Gourmella cooker

CZ10F



Para produzir seus
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.

Gourmella cooker

CZ10F



**CAPACIDADE
DOCE**

Capacidade para produzir de **12 a 15 latas** de leite condensado.



**CAPACIDADE
MASSA**

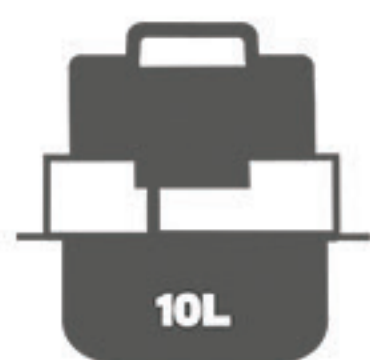
Capacidade para produzir **3,5kg** de massa.



Com cooler para refrigerar o sistema, o que possibilita sua utilização em **regime de trabalho intenso**.

**+
10
-**

Com **10 níveis de velocidade**. Maior precisão no desenvolvimento das suas receitas. Motor com redutor integrado, alta performance e silencioso.



Panela de **10 litros**, em alumínio fundido, usinada interna e externamente, com acabamento na cor vermelha. Possui alças para facilitar o manuseio. Tampa em inox para proteger contra respingos. Permite adicionar os ingredientes com o conjunto montado.

Dados técnicos	Gourmella Cooker - CZ 10F
Volume	10L
Tensão	Monofásico 127V ou 220V
Potência	46W
Consumo	0,8 kWh
Medidas (AxLxC)	450 x 400 x 355 mm
Peso líquido	10,5kg



G.PANIZ

A marca que o profissional confia.

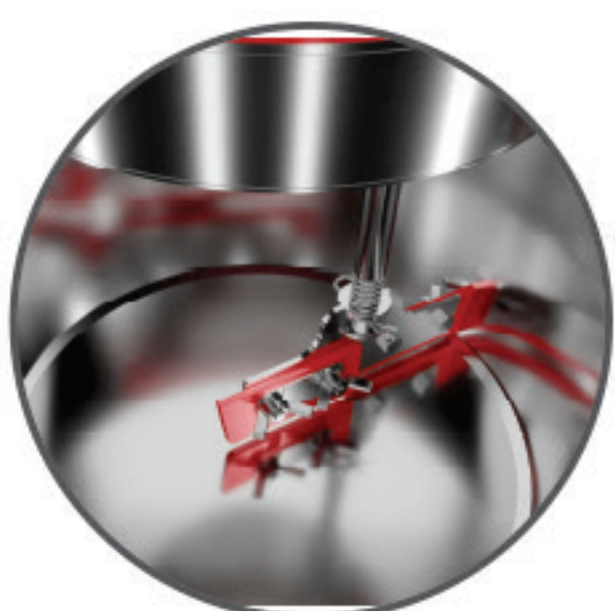
Gourmella cooker

CZ10F



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.