

# Gourmella cooker inox

CZ10F



Com  
panela  
inox!

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 inox

CZ10F



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



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



**COOLER PARA REFRIGERAÇÃO**

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 **8,40 litros, em inox**, 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)	450 x 400 x 310 mm
Peso líquido	10,5kg



**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Gourmella

## cooker inox

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.