Quien controla la temperatura tiene el poder
Resultados previsibles garantizados
gracias al control de temperatura adaptativo



Control de temperatura adaptativo

Regulación automática de los fuegos

Estandarización de tiempos de cocción

Automatización de la operativa de trabajo

Paellas siempre perfectas

Productos con control electrónico del fuego EFC

Automatización de cocciones a gas

Cómo funciona



mimcook go

- Pequeño, versátil, ligero
- Medidas 45x85cm
- Paellas hasta 60cm de diámetro
- Automatiza hasta 50 cocciones
- Gas propano/natural

mimcook pro



- Ideal para showcooking
- Medidas 115x67cm
- Paellas hasta 85cm de diámetro
- Automatiza hasta 50 cocciones
- Gas propano/natural

Más información, demostraciones y todo tipo de recursos en:

ICC - International Cooking Concepts
Plaça de Sant Joaquim 2, Local 2
Barcelona (08006), Barcelona, España
W-cookingconcepts.com- M- icc@cookingconcepts.com

Powered by EFC Electronic fire control

Copyright © Mimcook



Cómo funciona

Más información, demostraciones y todo tipo de recursos en:

ICC - International Cooking Concepts
Plaça de Sant Joaquim 2, Local 2
Barcelona (08006), Barcelona, España
W-cookingconcepts.com- M- icc@cookingconcepts.com

Powered by EFC Electronic fire control

Copyright © Mimcook