




Ver producto y PDF   
<https://webb.mx/cz10f-gpaniz>

# Mezcladora de cocimiento

## Gourmella Cooker CZ10-F

La mezcladora de cocimiento Gourmella Cooker **CZ10-F** es un equipo industrial diseñado para optimizar procesos de mezclado y cocción en establecimientos gastronómicos. Su construcción en acero inoxidable, sistema planetario de agitación y controles digitales garantizan resultados consistentes y profesionales.



### Descripción comercial

- Tazón de acero inoxidable de 28 cm de diámetro.
- Agitador con sistema planetario.
- Panel digital con control de velocidad y tiempo con alarma sonora al finalizar el proceso.
- Incluye un batidor de sólidos y batidor con raspadores en acero inoxidable.

Para uso sobre parrillas eléctricas o a gas, ideal para cocinar y mezclar alimentos dulces y salados como mermeladas, cremas o masas para churros.

### Información técnica

- Marca: G.paniz
- Consumo de gas: 0,265 kg/hora
- Consumo monofásico: 0,8 kw/h
- Dimensiones: (alto X ancho X largo)  
535x540x445mm
- Peso: 21,5 kg
- Potencia monofásica: 46W
- Volumen: (L) 10L

