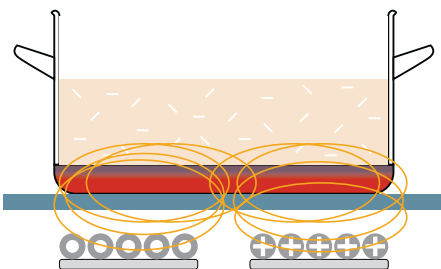


## ROBOT MULTIFUNZIONE MULTIFUNCTIONAL ROBOT

Miky: l'unico robot da cucina che cuoce mediante induzione, garantendo una cottura uniforme.  
Grazie alla sua multifunzionalità, in un solo recipiente grattugia, trita, macina, polverizza, emulsiona, monta, manteca, impasta e soprattutto cuoce.  
Versatile, facile da utilizzare, Miky è l'alleato ideale in cucina per ogni vostra esigenza.  
Recipiente in acciaio inox.  
Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia.  
Coperchio con chiusura di sicurezza.  
Dotato di spatola, farfalla mescolatrice e cestello forato.  
Tappo aggiunta ingredienti con dosatore.  
Programma soffritti.  
Motore: variatore di velocità da 100 a 8.500 giri/minuto.  
Velocità: 10 + turbo [con velocità soffritto].  
Set Vassoio per cottura a vapore [optional].  
Libro ricette.  
Tempo massima programmazione: 90 minuti.  
Dotazione standard: 2 recipienti di lavorazione, caraffa da 2 litri, 2 coperchi per caraffa e 2 lame per caraffa.

Miky: the only robot from kitchen that cooks by means of induction, guaranteeing a uniform baking.  
Thanks to its multi-functionality, in a single container grater, mince, grinder, pulverize, emulsion, mount, dough and above all it cooks. Versatile, easy to use, Miky it is the ideal allied in kitchen for every requirement.  
Container in stainless steel.  
Speed disassemble for an easy cleaning.  
Cover with emergency closing.  
Equipped of palette knife, butterfly mixer and pierced small basket.  
Addition top ingredients with measuring.  
Fried program.  
Engine: shifter of speed from 100 to 8,500 turns/minute.  
Speeds: 10 + turbo [with speed fried].  
Set tray for baking to vapor [optional].  
Book Recipe.  
Time maximum programming: 90 minutes.  
Standard equipment: 2 container of working, jug of 2 liters, 2 jug lids and 2 blades for jug



INDUZIONE  
INDUCTION

NEW



### Componenti in dotazione (escluso comp. 11) Equipment members (excluded member 11)

- 1 Corpo centrale Center body
- 2 Supporto recipiente con briglia fissaggio lame  
Support container with bridle fix blades
- 3 Recipiente Container
- 4 Lame Blade
- 5 Cestello - colino Basket Colander
- 6 Coperchio recipiente Lid container
- 7 Bicchiere dosatore Measuring cup
- 8 Paletta miscelatrice Stir paddle
- 9 Spatola Spatula
- 10 Manico smontabile Disassemble handle
- 11 Vassoio vapore Vapor tray
  - a) Vassoio metallico Metallic tray
  - b) Vassoio di plastica Plastic tray
  - c) Coperchio vassoio Tray cover

### Funzioni pannello di controllo Functions control panel

Timer  
Impasto Knead  
Turbo

Temperatura Temperature

Velocità soffritto Fried speed  
Velocità Speed



CODICE CODE	POTENZA POWER W	ALIMENTAZIONE POWER SOURCE V/Hz/fase-phase	VELOCITÀ SPEED giri/min - rpm	CAPACITÀ CAPACITY l	DIMENSIONI DIMENSIONS mm
TAURUS MK1800	1.800 600 induzione induction 1.200 motore engine	230/50/1	100/8.500	2	360x300xh290



triturare  
polverizzare  
grattugiare  
to grind  
to pulverize  
to grate



macinare  
sminuzzare  
to chop



emulsionare  
to emulsify



montare  
to mount



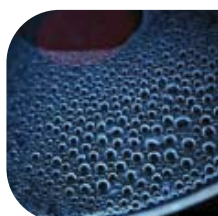
impastare  
to knead



cuocere  
to cook



soffriggere  
friggere  
to fry



cuocere  
al vapore  
steam cook

