



MasterMix E-TOUCH

- 1 Jarra 4,5L (Máx.)
- 2 Tapadera
- 3 Vaso medidor
- 4 Disco de corte de doble cara
- 5 Paleta removedora
- 6 Espátula
- 7 Cesto de vapor
- 8 Cestillo de vapor hondo y plano
- 9 Cuchillas y accesorio batidor

Mastermix E-Touch se ha creado para elevar la experiencia culinaria a un plano superior. Se han cuidado sus detalles y todas sus posibilidades para ofrecer al usuario un producto tecnológico revolucionario adaptado a sus necesidades.

Uniendo tecnología y gastronomía, hemos diseñado un dispositivo sencillo, completo y sorprendente. Con su novedoso sistema de **"Recetas guiadas"**, podrá elaborar recetas exclusivas de una forma didáctica y fácil con información detallada, consejos, advertencias, programas de cocinado...sin olvidar la posibilidad de llevar a cabo recetas propias con un sistema de "Cocina manual".

La nueva **Mastermix E-Touch** dispone de todos sus accesorios seleccionados para unos resultados inmejorables, y una pantalla LED táctil de última generación para acceder a todas sus recetas, funciones, manejo y configuración. Su capacidad de conectarse a una red WIFI le permitirá actualizar su equipo periódicamente y tener acceso a nuevas recetas.

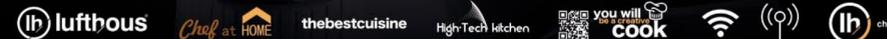
Disfrute de la experiencia **Mastermix E-Touch** y deje volar su imaginación culinaria. Como siempre, usted lo necesita y **Lufthous®** lo hace posible.

CHEF SERGIO FERNÁNDEZ
Sergio F. H.



MasterMix E-TOUCH

La mejor tecnología a un solo click



¡Bienvenido al Club Mastermix!

Regístrese para formar parte del **Club Mastermix** y acceda a sus múltiples ventajas: **30% de descuento en reparaciones con nuestro Servicio Técnico.** Trato preferente en reparaciones, acceso a recetas exclusivas, concursos... **¡y 6 meses de garantía extra!** (2 años y 6 meses)



MasterMix E-TOUCH

IDEAL PARA COCINAR TODO TIPO DE PLATOS.
DESDE DELICIOSAS CREMAS Y SOPAS
A SOFISTICADAS ELABORACIONES Y GUIOS.

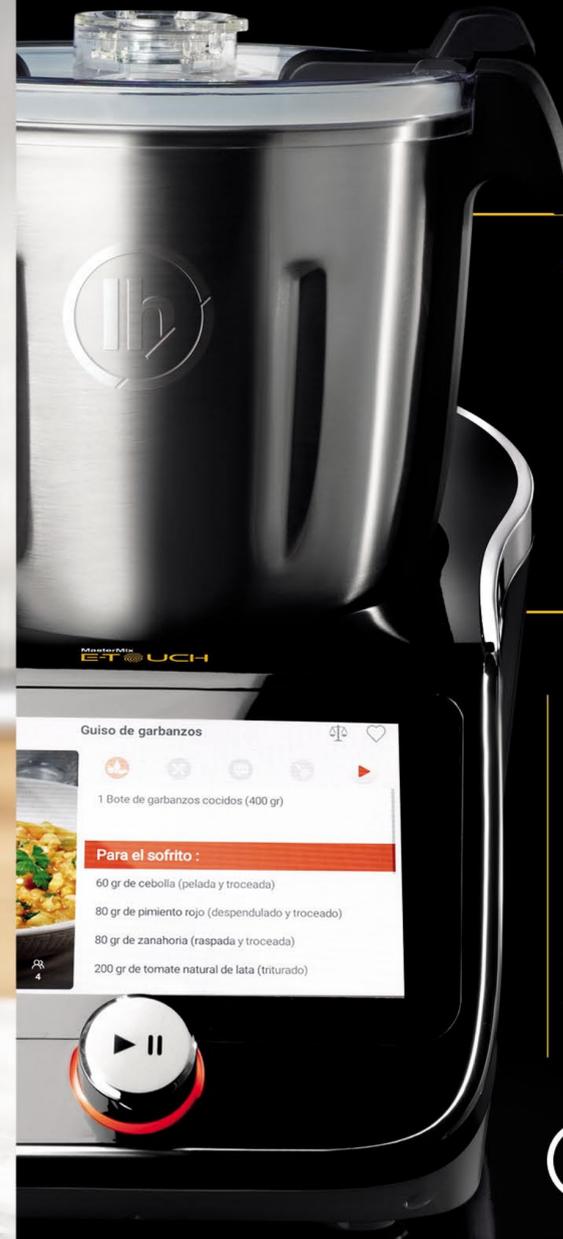


3 MODALIDADES DE COCINADO

- Recetas Guiadas
- Cocina Manual
- Programas Automáticos

PANTALLA TÁCTIL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA Y CONEXIÓN WIFI

12 NIVELES DE VELOCIDAD DIFERENTES
(INCLUYENDO VELOCIDAD TURBO)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Pantalla Táctil LED 7"

Tensión nominal 220 - 240 V, 50/60 Hz

Longitud del cable de alimentación 1,3 m

Potencia para calentar 1.000 W

Potencia para mezclar 1.000 W

Capacidad del recipiente 3,0L/4,5L (Máx.) -

Rango de temperatura Hasta 120°C - 130°C

Frecuencia WIFI 2400~2483.5 MHz

Potencia máxima de transmisión WIFI
(con antena) 20dBm - Antena 2.0dbi

ELABORACIÓN PASO A PASO

Mastermix E-Touch está diseñada para guiarle en la elaboración de sus recetas de manera didáctica y detallada.

PANTALLA LED TÁCTIL DE ÚLTIMA GENERACIÓN

Para que pueda acceder a los diferentes programas y funciones de la forma más intuitiva y cómoda.

CONECTIVIDAD WIFI

Mastermix E-Touch dispone de un recetario con 90 recetas preinstaladas, pudiendo ampliarlas gracias a su conexión WIFI.

AVANZADO SISTEMA CON PROGRAMAS PREFIJADOS

Para amasar, cocinar al vapor, a fuego lento, procesar alimentos...

VANGUARDIA Y TRADICIÓN

Podrá elaborar los platos más exclusivos, sin dejar de lado la cocina más tradicional.



INCLUYE 90 RECETAS PREINSTALADAS CON LA POSIBILIDAD
DE AMPLIAR SU RECETARIO A TRAVÉS DE LA CONEXIÓN WIFI

8 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



Mastermix E-Touch incluye todos los accesorios necesarios para sus recetas.
Utilice la función 'Recetas Guiadas' para una elaboración didáctica con consejos del Chef,
o elabore sus propias recetas libremente con la función 'Cocina Manual'.

RECOMENDACIONES DE MASTERMIX E-TOUCH

- Recetas base, para toda clase de elaboraciones, caldos, sofritos, monta nata, monta claras.
- Salsas y aderezos (fríos o calientes).
- Verduras y hortaliza (para salsas, ensaladas, crudités, al papillote o en sofritos).
- Arroces caldosos, para guarnición o risottos.
- Pastas, en todas sus variantes y acompañamientos.
- Carnes y pescados, guisados, en salsa, al vapor.
- Cremas de verduras, finas cremas y delicadas texturas, calabacín puerros, calabaza...
- Legumbres, lentejas estofadas, judías blancas con almejas, potajes de garbanzos...
- Masas: pan, pizzas, empanadas, focaccia.
- Bollería: brioches, bollos rellenos, magdalenas, dulces regionales, dulces navideños...
- Postres: helados, arroz con leche, flanes, natillas...
- Zumos y batidos: Zumos de frutas, batidos detox, batidos de chocolate...
- Mermeladas: de fruta, naranja, melocotón, ciruela...
- Cocina al Vapor: Carnes, pescados, mariscos, moluscos, verduras hortalizas...
- Cocina Internacional, con las recetas más relevantes de todos los países.
- Cocina para bebés: primeras papillas de verduras, carnes, pescados...
- Postres y meriendas para bebés; papillas de fruta, yogures...

