

Mambo Cooking de Cecotec, la revolución de la cocina automática



Los primeros robots de cocina del mundo con dispensador automático de alimentos son de Cecotec y tienen la capacidad de dosificar la cantidad justa de ingredientes, en el momento exacto, para reducir al máximo la presencia del cocinero durante el proceso de elaboración.

La innovación sigue presente en los últimos lanzamientos de Cecotec, que ha vuelto a sorprender con sus nuevos robots de cocina Mambo Cooking Victory, Mambo Cooking Unique y Mambo Cooking Total Gourmet con autodispensador de alimentos.

Esta tecnología única en el mundo, que la marca valenciana ha llamado *ChefCrown*, consigue una automatización completa de las actividades culinarias. Así, ahora el usuario únicamente deberá repartir los ingredientes en sus 6 compartimentos y estos dispositivos se encargarán de dosificarlos en el momento exacto y en su justa medida, sustituyendo al cocinero durante todo el proceso y ajustándose a las necesidades de cualquier elaboración para conseguir resultados excelentes.

La automatización definitiva en la cocina

El revolucionario sistema que incluyen estas novedades se traduce en un ahorro de tiempo, al que se suman 45 funciones que les sirven para realizar todo tipo de acciones. Desde trocear, mezclar, sofreír o dorar, hasta otras avanzadas como el programa *bakery* o el *smoothie-maker*, para disfrutar de batidos cremosos con una textura perfecta.

Además, por medio de su diseño multipantalla, estos equipos con wifi incorporado hacen posible el control de todos los pasos desde su panel táctil a color de 7 pulgadas o en remoto desde el móvil. A través de su aplicación también permiten acceder a miles de recetas gratuitas y cocinar con un solo clic siguiendo las instrucciones de las notificaciones. Igualmente, ofrecen la posibilidad de guardar las favoritas para acceder a ellas rápidamente o averiguar qué platos se pueden preparar haciendo uso de los ingredientes disponibles en la nevera.

Jarras con nuevos formatos XL

Cada uno con una misión especial, estos robots son infalibles en la elaboración de todo tipo de comidas y son ideales para cocinar grandes cantidades sin tener que emplear el doble de tiempo. Mambo Cooking Victory quiere convertirse en el dispositivo preferido de los amantes de la repostería, con una jarra de 4,5 litros en forma de V y una potencia de 1700W que combina con 19 velocidades y hasta 7000rpm.

Por otro lado, Mambo Cooking Unique, con 4,5 litros de capacidad, 2200W y 14 velocidades, funciona hasta a 2400rpm y se posiciona como el mayor aliado de los apasionados de los guisos y los platos tradicionales gracias al diseño en U de su jarra.

Por su parte, Mambo Cooking Total Gourmet consiste en un pack completo que permite intercambiar la jarra Unique por la Victory y viceversa, uniendo los beneficios de ambos formatos en un único producto.

Los tres, fabricados con un motor de doble engranaje, pueden alcanzar los 180°C y cuentan con hasta 15 niveles de potencia calorífica regulables, según el modelo, que evitan que los alimentos se peguen o se quemen. Tampoco les falta el temporizador, con opciones de programación que abarcan desde el segundo 1 hasta las 12 horas.

De la misma manera, son capaces de alcanzar su potencia máxima con el modo turbo o cocinar sin tapa, a velocidad 0, para lograr un funcionamiento similar al de una olla o una sartén convencional.

Cocinar es más fácil con los accesorios de Mambo Cooking

Además del innovador autodispensador, los nuevos Mambo Cooking Unique y Mambo Cooking Total Gourmet incluyen un procesador que, a la hora de rallar o laminar los alimentos, realiza cortes perfectos gracias a sus discos de diferentes tamaños. Este complemento consigue la máxima precisión, igual que otros como la pala sauté. Esta es una excelente opción para remover las mezclas de forma continua, evitando que se peguen.

Otra insignia de Cecotec que se mantiene en estos modelos es la cuchara MamboMix, un accesorio que comparten con el robot Mambo Cooking Victory y que potencia los resultados con un movimiento de amasado lento al ritmo del SlowMambo.

Aparte de la jarra de acero inoxidable y gran capacidad, apta para el lavavajillas, a estos dispositivos tampoco les falta la mariposa, el cestillo y la vaporera en 2 niveles para preparar hasta 4 comidas a la vez y asegurar una experiencia de primer nivel.

Un diseño todavía más cómodo

A estos beneficios se suma su tapa abatible, una novedad que se encuentra en estos equipos de Cecotec y que sigue incluyendo un sistema de bloqueo para garantizar un uso totalmente seguro del producto.

Como ya se ha podido ver en anteriores referencias de Mambo también disponen de la tecnología *One Click*, ideada para cambiar los accesorios con mayor facilidad, en un solo gesto y sin necesidad de extraer la jarra.

Por otro lado, están equipados con una báscula integrada, que se vuelve indispensable para utilizar las cantidades indicadas en cada momento. Aparte mantienen el sistema de autolimpieza de sus antecesores, ahora potenciado con un accesorio adaptable al tamaño de cada jarra, que elimina el proceso manual de fregado después de usar el robot. ▶

