Описание товара Гомогенизатор Taurus Rowzer

Plus



Описание

Гомогенизатор **Taurus Rowzer Plus** предназначен для приготовления мороженого и сорбетов из замороженных продуктов, взбивания мусов и кремов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена голубым LCD-дисплеем с управлением на 7 языках, ножом и мощной воздушной помпой для достижения идеальной кремообразной текстуры десертов.

В комплект поставки входит кувшин.

Особенности:

- Количество порций регулируется от 1 до 10
- Бесщеточный главный двигатель для более мощного, быстрого и тихого перемешивания
- Воздушный двигатель высокого давления для более точного дозирования
- Возможность приготовления мороженого и сорбетов при нужной температуре
- Усовершенствованный дизайн лезвий
- Съемная подставка под кувшин для легкой очистки
- Акустический сигнал
- Программа очистки мешалки

Дополнительные характеристики:

- Максимальное наполнение: 0,8 л
- Температура приготовления для замороженных продуктов: от -20 до -22 °C
- Давление воздушной помпы: 1 бар

Опции (заказываются отдельно):

- Пластиковый держатель для контейнера
- Набор из 2 стаканов из нержавеющей стали
- Нож
- Крышка
- Поднос

Характеристики

Скорость вращения 2000 об/мин.

Объем контейнера 1 л

Напряжение 220 В

Мощность 1 кВт

Ширина 190 мм

Глубина 335 мм

Высота 475 мм

Вес (без упаковки) 18 кг

Информация на сайте <u>prom-katalog.ru</u> носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 Γ K $P\Phi$.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.