

Гомогенизатор TAURUS ROWZER PLUS



(Цена со склада в г.Москва)

382 065 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

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. Съёмная подставка под кувшин для легкой очистки. Акустический сигнал. Программа очистки мешалки.

Характеристики: Скорость ножа: 2000 об/мин. Максимальное наполнение: 0,8 л. Температура приготовления для замороженных продуктов: от -20 до -22 °C. Мощность мотора: 1 кВт. Давление

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	23557
Производитель	TAURUS
Страна производитель	Испания
Габариты, мм (ДхШхВ)	190x335x475
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,05
Способ установки	Настольная
Объем стакана, л	1
Вес нетто, кг	18
Вес в упаковке, кг	20
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	300x440x500
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

воздушной помпы: 1 бар (приобретаются дополнительно): Пластиковый держатель для контейнера Набор из 2 стаканов из нержавеющей стали Нож Крышка Поднос	Опции
---	-------