

taurus

PROFESSIONAL



ROWZER

UNA TEXTURA SUBLIME

ROWZER es un procesador y emulsionador profesional de alimentos congelados.

La máquina, de diseño atractivo y compacto, convierte el alimento congelado en un helado o sorbete de textura y temperatura perfectas. El proceso se realiza sin necesidad de descongelar todo el contenido, pudiendo programar y procesar tan solo la cantidad que usaremos a posteriori.

La obtención de una textura única es el resultado del avanzado diseño de las cuchillas junto a un sistema de circulación de aire a alta presión. El robusto cuerpo del Rowzer es de aluminio y tiene un eje principal de fácil limpieza logrando así, alargar la vida del aparato.

Rowzer utiliza un vaso contenedor de acero inoxidable de 1L de capacidad o 0'8 Kg congelado.

SUBLIME TEXTURE

ROWZER is a professional frozen food processor and emulsifier.

This appliance is both attractive and with a compact design. It processes frozen food, resulting in to an ice-cream or sorbet with the perfect temperature and texture. The process takes place without the need to defrost the full content of the beaker and it can be programmed to prepare the required amount for immediate use.

Attainment of a unique texture is the result of the cutting-edge design of the blades together with a compressed-air driven flow system. The robust body of Rowzer is made of aluminium and has an easy-to-clean main spindle, thus increasing the lifespan of the appliance.

Rowzer uses a stainless steel beaker with capacity for 1L or 0'8 Kg of frozen food.



ROWZER

Diseño y estética cuidada, cuerpo de aluminio inyectado de alta calidad.

Se entrega con 2 contenedores de acero inoxidable con tapas.

Display LCD azul de fácil lectura.



Careful design and appearance, high quality die-cast aluminium body.

Supplied with 2 stainless steel beakers and its corresponding lids.

Easy reading blue LCD display.

Selección del número de porciones de 1 a 10 que evita mermas.

Hace posible servir los helados y sorbetes recién hechos a la temperatura adecuada.



Selection of the number of portions from 1 to 10 which avoids losses of product.

Allows ice-cream and sorbets to be always served as if freshly made.

La textura combina la finura y temperatura, obtenidas gracias al diseño de las cuchillas y con la ligereza que proporciona el sistema de flujo de aire a presión.



The texture combines smoothness and temperature, obtained thanks to the design of the blades and the lightness provided by a compressed-air driven flow system.

El programa específico del lavado del eje, facilita una limpieza simple del mismo y garantiza una larga vida del aparato.

Fácil manipulación del contenedor en caso de bloqueo del eje, gracias al espacio habilitado por la bandeja extraíble que simplifica la extracción de la jarra.



The specific spindle cleaning programme facilitates simple cleaning and guarantees a longer lifespan of the appliance.

Easy handling of the beaker in case of spindle lock, thanks to the space provided by the removable tray, which simplifies the extraction of the jug.

3 motores independientes:

800W movimiento de las cuchillas -

250W para subir y bajar el eje -

Tercer motor que incorpora - una potente bomba de aire (15L / min)



3 independent engines:

- 800W for blades operation

- 250W to raise and lower the spindle

- Third engine with powerful air pump (15L / min)

Código Rowzer: 28102010

largo 335 mm x ancho 190 mm x alto 475 mm

peso total: 18 Kg

taurus
PROFESSIONAL

Contact:
+34 973 47 05 50
902 106 759 (Only for Spain)
candreu@taurus.es

Uso exclusivo profesional
Fabricado por Taurus Professional y distribuido en colaboración
con International Cooking Concepts (ICC)



International
Cooking Concepts

Contact:
+34 93 253 12 10
icc@cookingconcepts.com