

taurus
professional

ROWZER PLUS



High
power!

**BRUSHLESS
MOTOR**

Más rápida, más potente y silenciosa

ROWZER
PLUS

Un imprescindible para Chefs

" Nunca fue tan fácil hacer helados tan cremosos en cuanto se piden, justo a tiempo



SIN NECESIDAD DE DESCONGELAR

Rowzer Plus solo procesa las dosis seleccionables deseadas que el usuario necesita, de 1 a 10, sin descongelar el resto, conservando así todas sus propiedades iniciales.

Para ello, congelaremos hasta 800g de producto en los recipientes de 1L de capacidad suministrados con el aparato, congelados a una temperatura de -22 °C (-7,6 °F) durante 24 horas.

SIN MERMAS, UNA FÁCIL RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

Al procesar los alimentos directamente a -22°C, mantienes todo el valor de tu producto almacenado y congelado, eliminando el desperdicio.

AMPLÍA TU CARTA Y TUS BENEFICIOS CON UNA GRAN VARIEDAD DE SABORES

Incrementarás drásticamente tus ventas y rentabilidad al servir los helados más sorprendentes del mercado.

MANEJO, USO Y LIMPIEZA SIMPLIFICADOS: TODO A UN SOLO CLIC

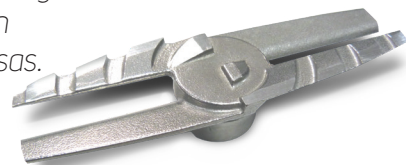
Diseñada para ofrecer la máxima facilidad operativa, solo tendrás que seleccionar el número de raciones deseadas (hasta 10)

MÁRCATE LA DIFERENCIA CON INFINIDAD DE HELADOS DE AUTOR

Utiliza ingredientes locales de temporada para sorprender aún más. Desde vegetales hasta frutas; desde combinaciones saladas a dulces, o de texturas grasas a ligeras.

Las Texturas

" Gracias a su avanzado diseño de cuchillas y al sistema de inyección de aire, se obtienen texturas increíblemente suaves y cremosas.



helado



sorbete



mousse



crema



dips / salsa



terrina / paté



Diseño Robusto y Profesional

2 motores



El corazón de la máquina
Motor Profesional Brushless 1000W, ofrece un rendimiento más rápido y silencioso, con una vida útil probada incluso en las condiciones de trabajo más duras.



Motor auxiliar potente y preciso Permite un descenso y ascenso suave de las cuchillas sin interrupciones.



Un **filtro de aire de carbón activo**, situado en el exterior para que el usuario pueda cambiarlo fácilmente de forma periódica.

características especiales

Pantalla iluminada para facilitar el manejo y la visualización de avisos. Disponible en 7 idiomas.

Alarmas de exceso de llenado y antibloqueo.

Sistema de botones especial diseñado para un uso intensivo.

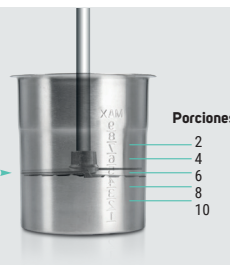


Servicio ininterrumpido ración a ración: selecciona el número de raciones deseadas del 1 al 10.

Cuchilla ▶

Porciones

2
4
6
8
10



Bandeja extraíble antibloqueo.



Proceso

1. Introducir el alimento en la jarra (triturado o en trozos)

Llenar el recipiente uniformemente hasta el nivel máximo.

2. Ultracongelación

Congelar a una temperatura ideal de -20°C / -22°C (-4°F / -7.6 °F).

3. Insertar la cuchilla

Ajustar la cuchilla en el extremo del eje junto con la tapa negra del contenedor.

4. Insertar la jarra

Una vez congelada, introducir la jarra en el portajarras negro e insertarlo en la Rowzer.

5. Seleccionar raciones

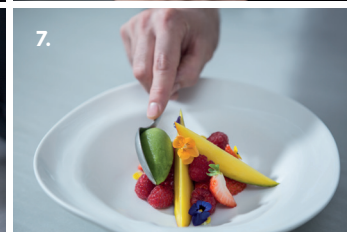
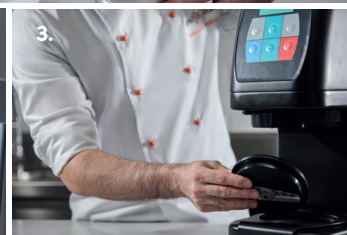
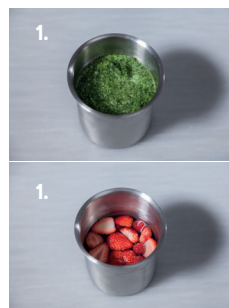
Seleccionar las raciones deseadas con procesamiento simple o doble.

6. Procesar

La Rowzer procesará el alimento helado hasta el nivel de ración seleccionado.

7. Helado listo

Una vez procesado, retirar el contenedor y servir.





Despierta tu creatividad
sorprende a tus clientes



Especificaciones Técnicas

Tamaño 475 (al) x 190 (an) x 335 (pr) mm

Peso Neto 14,8 Kg

Presión de aire 1 Bar

Temp. ideal de los alimentos
-22°C / -7.6°F

Potencia Nominal Disponible en 2 versiones:

- 220-240V, 1000W, 50/60Hz
- 120V, 1000W, 60Hz

Velocidad de la Cuchilla 2.000 rpm

Capacidad de la jarra 1 L

Volumen máx. de llenado 0.8 L

Accessories



2 jarras de acero inoxidable
con tapa, marcadas para 10
porciones



Soporte para jarra
con tapa hermética

* Extra no incluida

ENCHUFE: ESTÁNDAR UE / CERTIFICADA CE, DISEÑADA & PRODUCIDA EN ESPAÑA (UE).

taurus
professional

www.taurusprofessional.com

COD: 926020000. ROWZER PLUS