taurus
professional

ROWZER
PRO



New!

Más potente, más rápida, más resistente

ROWZER
PRO

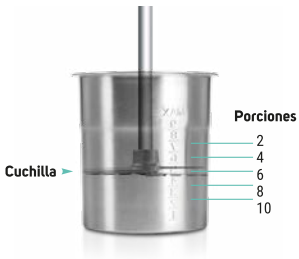
El imprescindible en tu cocina



Ventajas clave

PROCESA SOLO LO QUE NECESITAS

Marca de 1 a 10 raciones: la cuchilla baja, detecta el producto y procesa solo las que pides. Obtienes textura perfecta al momento y el resto del vaso queda intacto para volver a la cámara a -22 ºC, sin romper la cadena de frío ni generar mermas.



TEXTURAS MÁS FINAS Y HOMOGÉNEAS

El cierre hermético asegura una presión de aire estable durante todo el fresado, logrando una emulsión perfecta y una textura finísima directamente del congelador.

PRODUCCIÓN PROPIA: AHORRA TIEMPO Y DINERO

Crea tus propias bases sin depender de terceros, ahorra costes de compra y aumenta el margen de beneficio de cada plato.

DEL DULCE AL SALADO

Lleva tu creatividad más allá de los postres y elabora sorbetes salados, farsas, mousses de verduras, cremas o patés con una textura finísima imposible de lograr con maquinaria convencional.

CONTROL TOTAL EN UN SOLO TOQUE

Programa raciones al instante y supervisa cada función desde su panel intuitivo, diseñado para trabajar rápido y limpiar en segundos.

CREACIONES EXCLUSIVAS DE AUTOR

Aprovecha ingredientes locales y producto de temporada para sorprender con helados, sorbetes y recetas propias que diferencian tu propuesta gastronómica.

helado | sorbete | mousse | crema | dips / salsa | terrina / paté



◄ dulce / salado ►

Arquitectura técnica





DOBLE MOTOR

El **motor Brushless de 1000 W** te da potencia continua y silenciosa sin calentarse. El segundo motor controla el descenso suave y preciso de la cuchilla.

Motor auxiliar potente y preciso

Permite un descenso y ascenso suave de las cuchillas sin interrupciones.



FILTRO DE CARBÓN ACTIVO

Ubicado en el exterior para que lo cambies tú mismo en segundos. **Evita que las grasas y vapores toquen la mecánica interna.**



CUCHILLAS

De acero inoxidable ultrarresistente para fresar en frío extremo sin perder filo. Consigues un corte micrométrico sin alterar el producto.



AVISOS EN PANTALLA

Detecta sobrecargas y bloqueos antes de forzar el motor para que trabajes tranquilo en el pase. Resiste el uso diario y está disponible en 7 idiomas.

SISTEMA DE LIMPIEZA SEGURA

Puedes retirar la jarra con las cuchillas dentro en cuanto baja el émbolo. Facilita su limpieza rápida y evita que te cortes.



Proceso



1. Prepara y congela (fotos 1 y 2)
Añade los ingredientes (triturados o en trozos) en la jarra sin superar el nivel máximo y congela entre -20 ºC y -22 ºC .

2. Coloca el vaso (fotos 3 y 4)
Fija la cuchilla en el eje con la tapa, encaja la jarra congelada en su soporte y bloquéala en la máquina.

3. Selecciona y procesa (fotos 5 y 6)
Marca de 1 a 10 raciones en el panel (ciclo simple o doble) y la cuchilla descenderá para fresar únicamente la cantidad elegida.

4. Listo para servir (foto 7)
Retira la jarra con textura perfecta al momento y devuelve el resto intacto a la cámara sin romper la cadena de frío.







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:
-22ºC / -7.6ºF

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

Accesorios



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



Soporte para jarra con tapa hermética

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



taurus
professional

www.taurusprofessional.com

COD: 926024000