

SKU: ROWZERPLUS

Ristosubito

Processatore ed emulsionatore professionale KAR Modello ROWZERPLUS



Descrizione

Processatore ed emulsionatore professionale

"ROWZER PLUS" è un processore ed emulsionatore professionali di cibi surgelati.

Compatto nelle forme e caratterizzato da un design contemporaneo, è uno strumento che permette di trasformare in sorbetto o mousse, con una consistenza e una temperatura sempre perfette, qualsiasi tipo di alimento correttamente surgelato in precedenza. Il processo avviene senza dover necessariamente scongelare tutto il contenuto poichè è possibile programmare l'apparecchio in modo tale che vada a lavorare solo la quantità desiderata senza scongelare quella rimanente che continuerà a conservare tutte le sue proprietà iniziali. A tal fine bisognerà surgelare un massimo di

800 g di prodotto in appositi contenitori con capacità di 1 lt, a una temperatura di -20° C / -22 °C.

- Tre motori indipendenti
- 250 W Per il movimento verticale dell'asse
- 800 W per la rotazione delle lame
- Pompa per l'incorporazione dell'aria (15litri/minuto)
- Display LCD di facile lettura con possibilità di scegliere fino a 6 lingue
- Giri motore 2500 rpm
- Alimentazione monofase
- Peso netto 18 Kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	47.5
Lunghezza (cm)	39.5
Profondità (cm)	19