

## Коммерческое предложение от 23.02.2025

### Гомогенизатор Taurus Rowzer Plus

**Цена с НДС: 346 121 руб.**

Артикул: **284710**

Есть в наличии



|                        |         |
|------------------------|---------|
| Гарантия               | 12 мес. |
| Страна-производитель   | Испания |
| Подключение, В         | 220     |
| Мощность, кВт          | 1.05    |
| Ширина, мм             | 190     |
| Глубина, мм            | 335     |
| Высота, мм             | 475     |
| Вес (без упаковки), кг | 18      |
| Вес (с упаковкой), кг  | 20      |

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.
- Объем стаканов: 1 л
- Максимальное наполнение: 0,8 л

- Температура приготовления для замороженных продуктов: от -20 до -22 °С
- Напряжение: 220 В
- Мощность мотора: 1 кВт
- Давление воздушной помпы: 1 бар
- Габариты: 190x335x475 мм
- Вес: 18 кг

**Опции (заказываются отдельно):**

- Пластиковый держатель для контейнера
- Набор из 2 стаканов из нержавеющей стали
- Нож
- Крышка
- Поднос

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.