COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Гомогенизатор Taurus Rowzer Plus



Цена с НДС: 381 940 руб.

Артикул: **284710**

Под заказ

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
- Съемная 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 °C
- 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.