

Коммерческое предложение от 13.06.2026

Гомогенизатор Taurus Rowzer Plus

Цена с НДС: 360 320 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.