JunoMix TC-7B

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕРМОМИКСЕР

ОДИН ПРИБОР — ДЕСЯТКИ ВОЗМОЖНОСТЕЙ



ГОТОВЬТЕ БЫСТРЕЕ. ТВОРИТЕ СМЕЛЕЕ.

ПРЕИМУЩЕСТВА

Всё необходимое в одном приборе

Для профессиональной кухни и разнообразных блюд



20

скоростных режимов

12

автоматических программ

160 °C

максимальная температура

Измельчение, смешивание, взбивание, замешивание, варка, тушение, жарка и приготовление на пару.

ФУНКЦИИ

Одна машина — много задач

Разнообразные технологии приготовления

СОКИ И НАПИТКИ

Приготовление свежих напитков

ВЗВЕШИВАНИЕ

Контроль массы ингредиентов

ЗАМЕШИВАНИЕ

Работа с тестом

ЭМУЛЬГИРОВАНИЕ

Соусы и однородные смеси

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЛЬДА

Холодные напитки и десерты

ПЮРЕ И ПАСТЫ

Однородная консистенция

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Бережная обработка продуктов

ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМЫ

Фруктовые заготовки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Точность и удобство

От подготовки ингредиентов до готового блюда



Индукционный нагрев с регулировкой температуры позволяет объединять механическую обработку и приготовление в одном рабочем процессе.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Продуманая комплектация

Все необходимое для разнообразных способов приготовления



УПРАВЛЕНИЕ

Технологии для результата

Сенсорное управление и точная настройка параметров



6,8 дюйма

сенсорный дисплей

90 минут

максимальный таймер

5 °C

шаг настройки нагрева

ПАРАМЕТРЫ

Технические характеристики

JunoMix TC-7B

Объём рабочей чаши	**2,2 л**
Объём пароварки	**3 л**
Мощность общая	**1,5 кВт**
Мощность нагрева	**1,0 кВт**
Мощность двигателя	**0,5 кВт**
Электропитание	**220 В**
Количество скоростей	**20**
Автоматические программы	**12**
Максимальная температура	**160 °C**
Шаг регулировки	**5 °C**
Таймер	**до 90 минут**
Встроенные весы	**3–3000 г**
Дисплей	**6,8 дюйма**
Габариты (Ш × Г × В)	**341 × 326 × 326 мм**
Масса без упаковки	**7,95 кг**
Гарантия	**12 месяцев**



JunoMix TC-7B

Профессиональные возможности
в компактном корпусе.

УМНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ КУХНИ