COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Гомогенизатор Taurus Rowzer Plus 2



Цена с НДС: 352 965 руб.

Артикул: **268978**

Ожидается

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Объем, л	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	190
Глубина, мм	395
Высота, мм	475
Вес (без упаковки), кг	18
Вес (с упаковкой), кг	20

Гомогенизатор Taurus Rowzer Plus 2 используется для приготовления мороженого и сорбетов из замороженных продуктов, взбивания мусов и кремов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена голубым LCD-дисплеем с управлением на 7 языках, ножом и мощной воздушной помпой.

В комплекте 2 стакана + 2 пластиковые белые крышки.

Технические характеристики:

- Максимальное наполнение: 0.8 л
- Скорость вращения: 2000 об/мин
- Температура приготовления для замороженных продуктов: от -20 до -22 °C
- Давление воздушной помпы: 1 бар
- Количество порций регулируется от 1 до 10
- Бесщеточный главный двигатель для более мощного, быстрого и тихого перемешивания
- Вспомогательный двигатель для плавного опускания и подъема лезвий
- Усовершенствованный дизайн лезвий
- Съемная подставка под стакан
- Легкая замена воздушного фильтра
- Низкий уровень шума

Опционально доступно к заказу:

- 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.