

# ROWZER PLUS

PROCESADOR DE ALIMENTOS CONGELADOS CON MOTOR "BRUSHLESS"



¡Nuevo!



Más rápido, potente y silencioso

” Nunca ha sido tan fácil hacer helados así de aterciopelados justo en el momento que los piden.



**NO NECESITA DESCONGELAR TODO EL ALIMENTO**

Rowzer plus sólo procesa las dosis seleccionadas por el usuario, de 1 a 10, sin descongelar el resto, por tanto preservando todas sus propiedades iniciales.

Para ello, rellene hasta 800 g de producto en los contenedores de 1 litro suministrados con el aparato, y congélelo a una temperatura de -22 °C (-7.6 °F) durante 24 horas.



**SIN MERMAS, SE OBTIENE UN RETORNO FÁCIL DE LA INVERSIÓN**

Como los alimentos se procesan a -22°C mantienen su valor y sin pérdidas.



**AUMENTE SU RENTABILIDAD OFRECIENDO VARIEDAD DE SABORES**

Verá aumentar sus ventas y beneficios, al servir los helados más sorprendentes.



**FÁCIL MANEJO, FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA CON SÓLO APRETAR UN BOTÓN**

Diseñada para ser manejada con facilidad, sólo hay que seleccionar el número de dosis deseadas, hasta 10.



**DIFERÉNCIATE CON INNUMERABLES HELADOS PERSONALIZADOS**

Usa los ingredientes de temporada para hacerlos aún más sorprendentes. De verduras a frutas, de salado a dulce, y con gran variedad de texturas.

Las Texturas

” Gracias a su cuchilla de diseño avanzado y al sistema de inyección de aire, el resultado final tendrá una textura suave y cremosa.



helado



sorbete



mousse



crema



dips / salsas



tarrinas / paté



# Diseño profesional y robusto



## 2 motores



El corazón del ROWZER. **Motor Profesional sin escobillas de 1000W**, para un resultado más rápido y silencioso, probada mayor duración incluso en duras condiciones de trabajo.



**Potente motor auxiliar de precisión** que sube y baja las cuchillas permitiéndole trabajar con exactitud y sin interrupción.



Un **filtro de aire de carbón activo** colocado en el exterior, para facilitar su renovación periódica por el usuario.

## Características especiales

Pantalla iluminada de operatividad simple con avisos y mensajes. 7 idiomas.

**NUEVO**  
Alarmas por exceso de llenado y antibloqueo



Trabajo ininterrumpido, porción a porción: Seleccione las dosis deseadas de 1 a 10

Cuchilla



Bandeja extraíble antibloqueo



## Proceso

### 1. Colocar los alimentos dentro del contenedor (triturados o en pedazos)

Llénelo de modo uniforme, hasta el nivel máximo

### 2. Congelar

Congelar a una temperatura ideal de  $-20^{\circ}\text{C}$  /  $-22^{\circ}\text{C}$  ( $-4^{\circ}\text{F}$  /  $-7.6^{\circ}\text{F}$ )

### 3. Insertar la cuchilla

Ajuste la cuchilla y la junta de goma negra en el extremo del eje

### 4. Insertar el contenedor

Una vez congelado, introdúzcalo en el porta contenedor y ambos en el Rowzer

### 5. Seleccionar dosis

Seleccione las dosis que necesite con procesado simple o doble

### 6. Procesar

Rowzer procesará los alimentos congelados hasta el nivel de dosis seleccionado

### 7. Helado preparado

Una vez procesado, retire el vaso y ya puede servir







Despierta tu creatividad  
y sorprende a tus clientes



### Especificaciones técnicas

**Medidas** 475 (Alto) x 190 (Ancho) x 395 (Fondo) mm

**Presión** 1 Bar

#### Tipo de alimentación

Disponible en 2 versiones:  
· 220-240V, 1000W, 50/60Hz  
· 120V, 1000W, 60Hz

**Capacidad del contenedor** 1 L

**Peso Neto** 18 Kg

**Temperatura aprox. de congelación de producto**  
-22°C / -7.6°F

**Velocidad de la cuchilla**  
2.000 rpm

**Volumen máximo de llenado** 0.8 L

### Accesorios



2 contenedores de acero inoxidable con tapa, marcados con 10 porciones



Portacontenedores con junta hermética

**NUEVO\***  
KIT UNIVERSAL  
Cuchilla y tapa  
compatibles con  
otros contenedores

\* Extra no incluido

ENCHUFE: EU ESTANDAR / CE CERTIFICADO, DISEÑO Y PRODUCIDO EN ESPAÑA (EU).



**International Cooking Concepts**

[www.cookingconcepts.com](http://www.cookingconcepts.com)

T. 93 253 12 10 · [icc@cookingconcepts.com](mailto:icc@cookingconcepts.com)