

**Robot processatore ed emulsionatore professionale L 395  
mm x P 190 mm x H 475 mm 800 g**

**Prezzo: 5.559,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** ROWZERPLUS

**Categoria:** Robot da Cucina Professionali e Multifunzione

---

## Descrizione

### **Robot processatore ed emulsionatore professionale L 395 mm x P 190 mm x H 475 mm 800 g**

E' un processatore ed emulsionatore professionale di **cibi surgelati**.

**Compatto** nelle forme e dal **design accattivante**, è uno strumento che permette di **trasformare in sorbetto, o mousse**, con una consistenza ed una temperatura sempre perfette, **qualsiasi alimento correttamente surgelato in precedenza**.

Il processo avviene senza dover scongelare il prodotto poiché è possibile programmare l'apparecchio in modo tale che processi solo la quantità desiderata senza scongelare quella rimanente all'interno del contenitore. Il contenitore inox, con capacità di 0,8 Kg di prodotto congelato, è studiato appositamente per lo stoccaggio del prodotto congelato e per la successiva lavorazione. A tal fine bisognerà surgelare un massimo di 800 g di prodotto in appositi contenitori con capacità di 1 litro, a una temperatura di - 20 °C / -22 °C.

La macchina ha **tre motori indipendenti**:

- 250 W per il **movimento verticale dell'asse**;
- 800 W per la **rotazione delle lame**;
- **Pompa per l'incorporazione dell'aria** (15 litri/minuto).

**Trascinatore quadro** è di facile inserimento del coltello con **sostegno calamitato**.

**Facile rimozione utensili** per la pulizia ed estrazione del contenitore anche con coltello o perno bloccato. **Pratico sistema di pulizia manuale** per favorire una sempre perfetta funzionalità e una lunga durata nel tempo.

**Funzione doppia lavorazione** che permette di processare 2 volte in modo continuo le porzioni selezionate, senza che la lama si stacchi, senza dover ricollocare il contenitore più volte o fermare il processo manualmente. **Si garantisce così la consistenza corretta di prodotti troppo freddi o poco equilibrati**.

**Filtro carboni attivi** permette il circuito di immissione dell'aria nel contenitore in acciaio, il filtro a carboni attivi facilmente sostituibile, che **aiuta a liberare dalle impurità l'aria presente nell'ambiente di lavoro** e mantenere così incontaminato il sapore e l'aroma del prodotto lavorato.

#### DOTAZIONE DI SERIE:

- Display LCD di facile lettura con possibilità di scegliere fino a 6 lingue:

- Filtro carboni attivi:

- Trascinatore quadro:

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

---

## Caratteristiche

Caratteristica	Valore
<b>Dimensioni esterne</b>	L 395 mm x P 190 mm x H 475 mm
<b>Potenza</b>	1050 W
<b>Dotazione di serie</b>	Corpo centrale; Display LCD; Filtro carboni attivi; Trascinatore quadro;
<b>Velocità giri</b>	2500 rpm
<b>Alimentazione</b>	230 V/50 HZ