



ROWZERPLUS

Frozen Food Cutter

DIE PRODUKTION



1. Füllen Sie den Edelstahlbecher gleichmäßig mit Ihrem Produkt.



2. Frieren Sie Ihr Produkt mit dem Edelstahlbehalter bei einer Temperatur von $-18^{\circ}/-20^{\circ}\text{C}$ ein.



3. Fräser-Klinge mit dem schwarzen Behälterdeckel in den ROWZERPLUS einsetzen.



4. Das gefrorene Produkt mit dem Edelstahlbehalter in den schwarzen Behälterträger setzen.



5. Wählen Sie Ihre Portionsmenge. Danach die einfache oder doppelte Verarbeitung aus, um die Konsistenz zu bestimmen.



6. Entsprechend Ihrer Einstellungen verarbeitet der ROWZERPLUS Ihre Produkte.



7. Ihr Produkt kann nun portionsweise serviert werden.

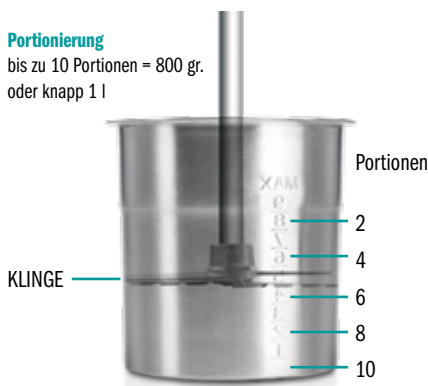
Einfache Bedienung gepaart mit Ihrer Phantasie

Der ROWZERPLUS zaubert aus Ihren tiefgefrorenen Lebensmitteln in kürzester Zeit frische Kreationen wie Eis und Sorbets, Füllungen und Farcen, Pürees, Mousse und Cremes – alles portionsweise und auf Bestellung. Was nicht gebraucht wird, bleibt im Becher und wandert zurück ins Gefrierfach. So kommt jede Portion immer frisch auf den Tisch, mit vollem Aroma und ohne Farbverlust.

SPEZIALFUNKTIONEN

Portionierung

bis zu 10 Portionen = 800 gr. oder knapp 1 l



Durch das Gefrieren bleiben Geschmack, Farbe und Vitamine fast vollständig erhalten. Reste können vollständig verarbeitet oder wiederverwertet werden. Somit schnelle Amortisierung des Gerätes.



Einfache Bedienung & Reinigung, 3 leistungsstarke Motoren = 1x für den Messerantrieb, 1x für die rotierende Welle und 1x für die Luftzufuhr sorgen dafür, dass der gesamte Arbeitsprozess erleichtert und das Gerät geschont wird.



Steigern Sie Ihre Umsätze und kreieren Sie überraschende Eissorten oder Zutaten für Ihre Gerichte. Sie müssen nichts mehr wegwerfen und können Ihr Angebot für Ihre Gäste variieren.



Die Vorbereitung kann außerhalb der Spitzenzeiten erfolgen. Weniger Kosten durch optimale Bevorratung von saisonalen Produkten, kein Zukauf von Zusatzstoffen und kein Lebensmittelverlust.

AfG ROWZERPLUS Frozen Food Cutter

Das Gerät ist mit einem Multifunktions LCD-Display ausgestattet. Das schwarze Aluminiumdruckgussgehäuse verleiht dem Gerät ein sehr modernes Design. Drei unabhängige Motoren sorgen für ein hohes Maß an Zuverlässigkeit 1000 Watt (Klingen), 250 Watt (vertikale Bewegung), 15 l/min Luftzirkulationssystem. Der Anwendungsbereich des neuen ROWZERPLUS umfasst das Emulgieren, Hacken und Zerkleinern von gefrorenen Produkten bei nur 67 db. Der Edelstahlbehalter fasst 1 Liter.

AfG Artikelnummer: ROWZERPLUS | Preis: 5.199,- € zzgl. MwSt. | Gewicht: 15 kg | Abmessungen: 190 x 395 x 475 mm | Leistung: 1000 W / 230 V
Inklusive: 2 x Edelstahlbecher mit Deckel, 1 x Fräsmesser, 1 x Behälterträger, 1 x Tropfschale, 1 x Carbon Filter

