Esprimi la tua creatività!!
State your creativity!!

karel

ROWZER PLUS



new edition!
BRUSHLESS MOTOR
FASTER & MORE SILENT

taurus
PROFESSIONAL

ice-cream | sorbet | mousse | creme | sauce | pate



sweet / salty

"Non è mai stato così semplice ottenere un gelato così vellutato, all'istante, appena ci viene ordinato."

LA SCELTA IDEALE PER LA CUCINA MODERNA

"ROWZER PLUS" è un processore ed emulsionatore professionale di cibi surgelati.

Compatto nelle forme e caratterizzato da un design contemporaneo, è uno strumento che permette di trasformare in sorbetto, o mousse, con una consistenza e una temperatura sempre perfette, qualsiasi tipo di alimento correttamente surgelato in precedenza.

Il processo avviene senza dover necessariamente scongelare tutto il contenuto poiché è possibile programmare l'apparecchio in modo tale che vada a lavorare solo la quantità desiderata senza scongelare quella rimanente che continuerà a conservare tutte le sue proprietà iniziali.
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.

"It was never so easy to make such velvety ice-creams right when they are ordered, just in time."

THE IDEAL CHOICE FOR THE MODERN KITCHEN

"ROWZER PLUS" is a professional processor to atomize frozen foods.

Compact in form and with a contemporary design, it is a tool that allows you to transform in sorbet, or mousse, always with a perfect consistency and temperature, any type of food properly frozen previously.

The process takes place without necessarily having to thaw the contents because you can program the device in such a way that it processes only the desired amount without thawing the rest, which continues to retain all its original properties.
To this end, it is necessary to freeze up to 800 g of product in containers of 1 liter capacity, at a temperature of -20 °C / -22 °C.



"Grazie al design della lama ed al sistema di iniezione aria, otterrai dei risultati incredibilmente cremosi



"Thanks to its advanced blade design and the air-injection system, the incredible result will be a smooth and creamy texture.

Sorbetti, Creme, Mousse...e non solo!

ROWZER PLUS

Sorbets, Creams, Mousse...and not only!



1 - Riempi il bicchiere fino al livello indicato
- Fill the bowl evenly, until the max. level.



2 - Congela e mantieni a temperatura di -20 °C / -22 °C
- Freeze it at an ideal temp. of -20°/-22°C



3 - Inserisci il bicchiere inox nel portabicchiere e aggancialo al Rowzer
- Once frozen, insert jar into black jar holder and insert into the Rowzer



4 - Seleziona la quantità di dosi da processare, una o due volte.
- Select the doses you need with single or double processing.



5 - Processa, preleva le dosi lavorate e servi
- Rowzer will process. The cream is ready





SORBETTO ALL'UVA FRAGOLA / STRAWBERRY GRAPE SORBET





MOUSSE AL TONNO / TUNA MOUSSE



PESTO NOCI E BASILICO / WALNUT AND BASIL PESTO

I plus di uno strumento di Lavoro Innovativo

The advantages of an Innovative Work tool



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

Three independent motors:
- 250 W for the vertical movement of the axis;
- 800 W for the rotation of the blades;
- Pump for the incorporation of air (15 litres/minute).
- **LCD Display** easy to read with ability to choose up to 6 languages.





NEW*
UNIVERSAL KIT
Lame + coperchio compatibili con altri bicchieri
Blade + Lid compatible with other beakers

* Extra, non incluso
Extra, not included



Trascinatore quadro: facile inserimento del coltello con sostegno calamitato.

Feeder frame: easy knife insertion feeder with magnetic support.



Facile rimozione utensili per la pulizia ed estrazione del contenitore anche con coltello o perno bloccato.

Easy removal of tools for cleaning and extracting the container even with a knife or lock pin.



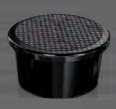
Funzione doppia lavorazione che permette di processare 2 volte in modo continuo le porzioni selezionate, senza che la lama si stacchi, senza dover ricollocare il contenitore più volte o fermare il processo manualmente. Si garantisce così la consistenza corretta di prodotti troppo freddi o poco equilibrati.

Double processing function that allows processing selected portions 2 times continuously select, without the blade coming off, without having to replace the container several times or stop the process manually.
Guarantees the correct consistency of products over cold or poorly mixed.



Pratico sistema di pulizia manuale:
per favorire una sempre perfetta funzionalità e una lunga durata nel tempo.

Practical manual cleaning system: to allow better operability and durability over time.



Filtro carboni attivi: il circuito di immissione dell'aria nel contenitore in acciaio è dotato di un 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.

Active carbon filter: the airflow circuit into the steel container is equipped with an active carbon filter, easily replaceable, which helps eliminate impurities present in the work environment and thus keep the flavor and aroma of the finished product pure.

	Alimentazione Power source	Potenza Power	Giri motore Motor revolutions	Capacità bicchiere beaker capacity	Capacità (prodotto congelato) Frozen food capacity	Dimensioni Dimensions	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
		watt	*R.p.m.*	*lt.*	*Kg*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
ROWZER PLUS	230V/50-60Hz	800 250	2500	1	0,8	395 x 190 x 475	18	510 x 320 x 560	19