

MagnaBlend®

冷冻饮料搅拌混合台



显示
标准冰槽



显示仅在国际
型号上配备
的 6 种配方

革命性体验

更快、更精、更好 — 未来的快速服务搅拌机今天呈现在您面前。在各个方面提高服务速度，MagnaBlend 重新定义了效率。

服务速度

在各个方面提高服务速度，令人叹为观止的9秒混合时间有助于在所有时段始终如一地提供美味混合冷冻饮料。

一体化设计

刨冰分配器和漂洗台采用一体化设计，不需要员工在各个准备区之间来回移动。只需简单地搅拌混合、漂洗和重复。

简单操作

使用用户友好的键盘可选择5种饮料（国际型号提供6种饮料），在每个混合周期可选择4种份量和2 - 16盎司（473毫升）的饮料。

冰槽

标准冰槽可盛放大约 13 磅（5.9 公斤）的冰。可选特大号冰槽可盛放大约 28 磅（12.7 公斤）的冰。

搅拌杯

无 BPA。一次可搅拌混合 2-16 盎司（473 毫升）的饮料。MagnaBlend 配备有两个搅拌杯，从而使产量最大化。国际型号的搅拌杯（50/60Hz）配备有顶部护手。

采用突破性磁技术

MagnaBlend 利用磁力而不是依赖于可能造成磨损的直接接触式齿轮机制，因此不会产生摩擦。密封式设计不会造成内部水汽积累而造成损坏。

可定制的产品选项

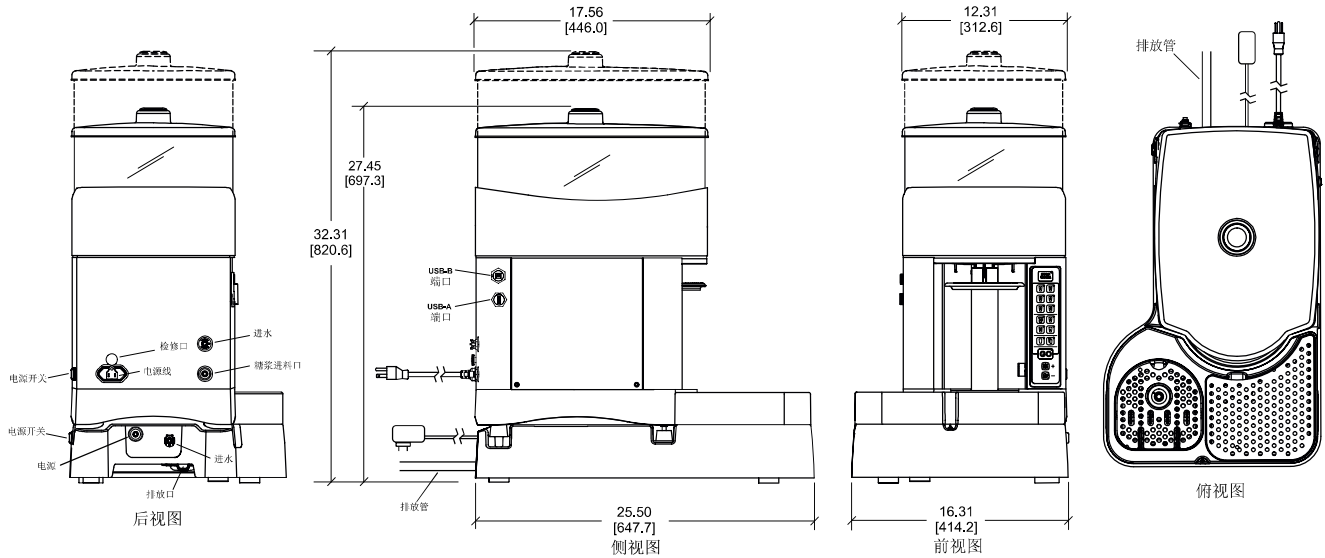
连接到笔记本电脑，使用配方软件制作拿手饮料。与整个加盟店网络轻松分享配方。

液体甜味剂添加口

对于添加的饮料选项，通过后部快速连接添加口轻松连接箱中袋液体甜味剂。只需按一下键盘上的“无糖”按钮，即可自动从配方中删除甜味剂。

（国际型号上没有这个选项。）

如要了解更多内容，请访问TaylorMagnaBlend.com



图中括号里的数字单位是毫米，小数和分数误差尺寸等于正负 1/16 英寸[1.5 毫米]。

重量	磅	公斤	
净重	47	21.3	
毛重	85	38.6	
	立方英尺	立方米	
体积	39.2	1.11	
尺寸	英寸	毫米	
宽	16-5/16	415	
深	25-1/2	648	
高	27-1/2	698	
台面间隙	---	---	
*为直接安放在柜台表面上的塑料垫上而设计。			
美国和加拿大电力	总安培	用电线提供	用电源线提供
搅拌机 - 115/60/1 空气	10	5-15P 100-115V	不适用
漂洗台 - 115/60/1 空气	1	不适用	是
国际型号电力	总安培	用电线提供	用电源线提供
100-115V 50/60Hz /1PH	10	是	不适用
208-240V 50/60Hz /1PH	10	是	不适用
冲洗台			
100-240V 50/60Hz /1PH	1	不适用	是

本设备可能根据其它电力特性制造，并且可能具有其它监管机构批准。有关其它电力特性和基于特定电力和国家要求的监管部门批准，请咨询当地的泰而勒经销商。
(关于准确的电力信息和批准标志，请始终参考设备上的数据标签。)

持续研究能够不断提高质量。因此，上述规格可能会随时更改，对此恕不事先通知。

投标规格

电力：伏特 _____ 赫兹 _____ 相位 _____

中性：是 否 冷却：气冷 水冷 不适用

可选项：_____

规格指标

电力

需要两种专用电力联接，有关正确的电气要求，请参见电气图表。搅拌机必须位于距离电插座 5 英尺（1.5米）的范围内。国际型号的漂洗台电源包括可用于多个国家的可更换插头。

间隙

设备两侧都不需要用于进气和排气的额外间隙。
设备背后需要有 4 英寸（100 毫米）的间隙，以便使排放金属零件能够正确地通过。
设备上方需要有 12 英寸（304 毫米）的间隙，以便能够正确地将冰装入冰槽。

水

漂洗台采用 3/8 英寸的热水或冷水供水管线。最低需要 55 PSI 的压力，最大需要 100 PSI 的压力，温度最高 125°F（52°C）。必须使用过滤水以获得最佳结果。

下水道

必须有下水道，下水道必须能够连接 1-1/8 英寸（29毫米）直径的排放管。排放管的端部与下水道之间至少需要 1 英寸（25毫米）的气隙以确保正确的流动。

重要说明：将搅拌机安装在距离下水道10英尺（3.05 米）范围内的水平面上。

商品化冰块

采用商品化冰块可获得最佳性能和饮料一致性。

选项

- 超大冰槽

授权泰而勒经销商



750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, Illinois 61072
www.taylor-company.com