

MagnaBlend®

Poste de mélange de boisson glacée



Illustré avec la
trémie de glace
standard



Illustré avec 6 boutons de
recettes sur les modèles
internationaux seulement

Faites l'expérience de la révolution

Plus rapide, plus intelligent, tout simplement meilleur, le mélangeur à service rapide de demain est arrivé. Conçu pour accélérer la rapidité du service sous tous ses aspects, le MagnaBlend redéfinit l'efficacité telle que nous la connaissons.

Rapidité du service

Conçu pour accroître la rapidité du service sous tous ses aspects, un incroyable temps de mélange de 9 secondes aide à servir des boissons glacées mélangées toujours délicieuses à n'importe quel moment de la journée.

Conception intégrée

Le poste de rinçage et le distributeur de glace broyée, tous deux intégrés, éliminent pour les employés le besoin de se déplacer entre des aires de préparation séparées.

Il suffit de mélanger, de rincer, et de recommencer.

Utilisation simple

Le clavier convivial pour l'utilisateur permet 5 profils de boissons (6 profils de boissons sur les machines internationales) avec 4 formats et jusqu'à 2 boissons de 16 oz (473 ml) par cycle de mélange.

Trémie à glace

Le contenant de glace standard contient environ 13 lb (5,9 kg) de glace. Le contenant de glace extra large facultatif contient environ 28 lb (12,7 kg) de glace.

Pichets du mélangeur

Sans bisphénol A Mélange jusqu'à 2 boissons de 16 oz (473 ml) en même temps. Le MagnaBlend comprend deux pichets de mélangeur pour maximiser la production. La version internationale (50/60 Hz) du pichet du mélangeur comporte une protection supérieure pour les mains.

Technologie magnétique de pointe

Plutôt que d'utiliser des mécanismes d'engrenage à contact direct qui s'usent, le MagnaBlend élimine la friction en utilisant la force magnétique. Une conception hermétique verrouille l'humidité endommageante.

Menu personnalisable

Connectez un ordinateur portable pour utiliser le logiciel de recette et créer des boissons spéciales.

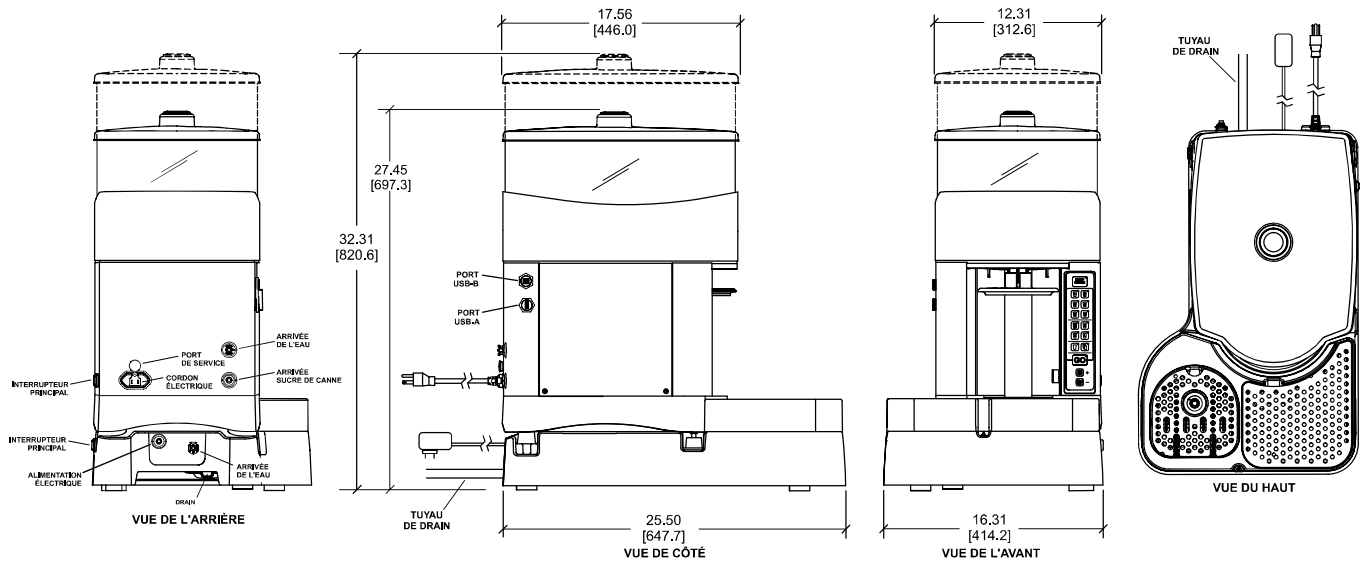
Partagez facilement des recettes avec tout le réseau de votre franchise.

Port pour édulcorant liquide

Pour des options de boissons supplémentaires, connectez facilement de l'édulcorant liquide en sac via le port de connexion rapide à l'arrière. Il suffit de sélectionner le bouton "sans sucre" sur le clavier pour éliminer automatiquement l'édulcorant du profil de recette.

(Cette caractéristique n'est pas disponible sur les unités internationales.)

Pour en savoir plus, visitez TaylorMagnaBlend.com



LES CHIFFRES ENTRE CROCHETS SONT EN MILLIMÈTRES. LES DIMENSIONS EN NOMBRES DÉCIMAUX ET EN FRACTIONS SONT ÉGALES À (PLUS OU MOINS 1/16 POUCE [1,5 MM]).

Poids	lb	kg
Net	47	21,3
Emballé	85	38,6
	pi ³	m ³
Volume	39,2	1,11
Dimensions	po	mm
Largeur	16-5/16	415
Profondeur	25-1/2	648
Hauteur	27-1/2	698
Dégagement comptoir	---	---

*Conçu pour reposer sur un tapis en plastique, directement sur le comptoir.

Caractéristiques électriques É.-U. et Canada

	Total des ampères	Fournie avec cordon	Fournie avec alimentation électrique
Poste du mélangeur - 115/60/1 Air	10	5-15P 100-115V	NA
Poste de rinçage - 115/60/1 Air	1	SO	OUI

Caractéristiques électriques internationales

Poste de mélangeur	Total des ampères	Fournie avec cordon	Fournie avec l'alimentation
100-115V 50/60Hz /1PH	10	OUI	SO
208-240V 50/60Hz /1PH	10	OUI	SO
Poste de rinçage			
100-240V 50/60Hz /1PH	1	SO	OUI

Cette unité peut être fabriquée avec d'autres caractéristiques électriques avec des approbations supplémentaires d'agences de réglementation. Communiquez avec le distributeur local de Taylor pour les autres caractéristiques électriques et approbations d'agences, selon les exigences électriques spécifiques et du pays.

(Pour connaître les informations électriques et marques d'approbation exactes, référez-vous toujours à l'étiquette signalétique de l'unité.)

La recherche continue permet une amélioration constante. Ces spécifications sont donc sujettes à changement sans préavis.

Cahier des charges

Électrique: Volt _____ Hz _____ ph _____

Neutre: Oui Non Refroidissement: Air Eau SO

Options: _____

Spécifications

Électriques

Deux raccords électriques dédiés sont requis. Voir le tableau électrique pour les exigences électriques. Le mélangeur doit être positionné à moins de 5 pieds (1,5 m) des prises électriques. L'alimentation électrique du poste de rinçage sur les unités internationales inclut des fiches échangeables pour les différents pays.

Dégagement

Aucun dégagement additionnel n'est requis d'un côté ou de l'autre de l'unité pour l'arrivée ou l'évacuation de l'air. Quatre pouces (100 mm) de dégagement sont requis derrière l'unité afin de permettre un bon acheminement de l'équipement d'évacuation. Douze pouces (304 mm) de dégagement sont requis au-dessus de l'unité afin de permettre un bon chargement de la glace dans la trémie.

Eau

Conduite d'alimentation d'eau chaude ou froide de 3/8 pouce pour le poste de rinçage. Minimum de 55 psi requis avec un maximum de 100 psi. Température-Maximum 125 °F (52 °C). Pour les meilleurs résultats, l'utilisation d'eau filtrée est requise.

Drain

Un drain est requis. Le drain doit pouvoir convenir à un tube de drain d'un diamètre de 1 pouce 1/8 (29 mm). Un minimum de dégagement d'un pouce (25 mm) est requis entre le bout du tube du drain et le drain pour un bon écoulement.

IMPORTANT : Installer le mélangeur sur une surface au niveau à moins de 10 pieds (3,05 m) du drain.

Glace de type commercial

La glace de type commercial permet une performance maximum et une uniformité des boissons.

Options

- Trémie de glace extra-large

Distributeur autorisé de Taylor



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