

# MagnaBlend®

## Misturador de bebidas congeladas



Mostrado com depósito de gelo padrão



Mostrado com 6 botões de receita somente em modelos internacionais

### Experimente a Revolução

Mais rápido, mais inteligente e melhor - o misturador de serviço rápido do amanhã já chegou. Projetado para aumentar a velocidade de serviço de todas as formas, a MagnaBlend redefine eficiência como a conhecemos.

### Velocidade de serviço

Projetado para aumentar a velocidade de serviço de todas as formas, um impressionante tempo de 9 segundos ajuda a entregar, sempre, deliciosas bebidas congeladas misturadas em todos os turnos.

### Projeto integrado

O distribuidor integrado de gelo em raspas e a estação de enxágue tornam desnecessário a movimentação das áreas de preparo pelos funcionários. Simplesmente misture, enxágue e repita.

### Operação simples

O teclado amigável permite 5 perfis de bebidas (6 perfis de bebidas nas ofertas internacionais) usando 4 tamanhos de bebidas até 2 - 16 onças (473 ml) por ciclo de mistura.

### Depósito de gelo

O reservatório padrão de gelo comporta cerca de 13 lb (5,9 kg) de gelo. O reservatório de gelo opcional comporta cerca de 28 lb (12,7 kg) de gelo.

### Copo misturador

Livre de BPA. Mistura bebidas até 2-16 onças (473 ml) de uma vez. O MagnaBlend conta com dois copos de mistura para maximizar o resultado. A versão internacional (50/60Hz) do copo de mistura é apresentada com um protetor superior para mãos.

### Inovadora tecnologia magnética

Em vez de contar com mecanismos de contato direto, que se desgastam, o MagnaBlend elimina a fricção por meio do uso de força magnética. O projeto de vedação evita danos por umidade.

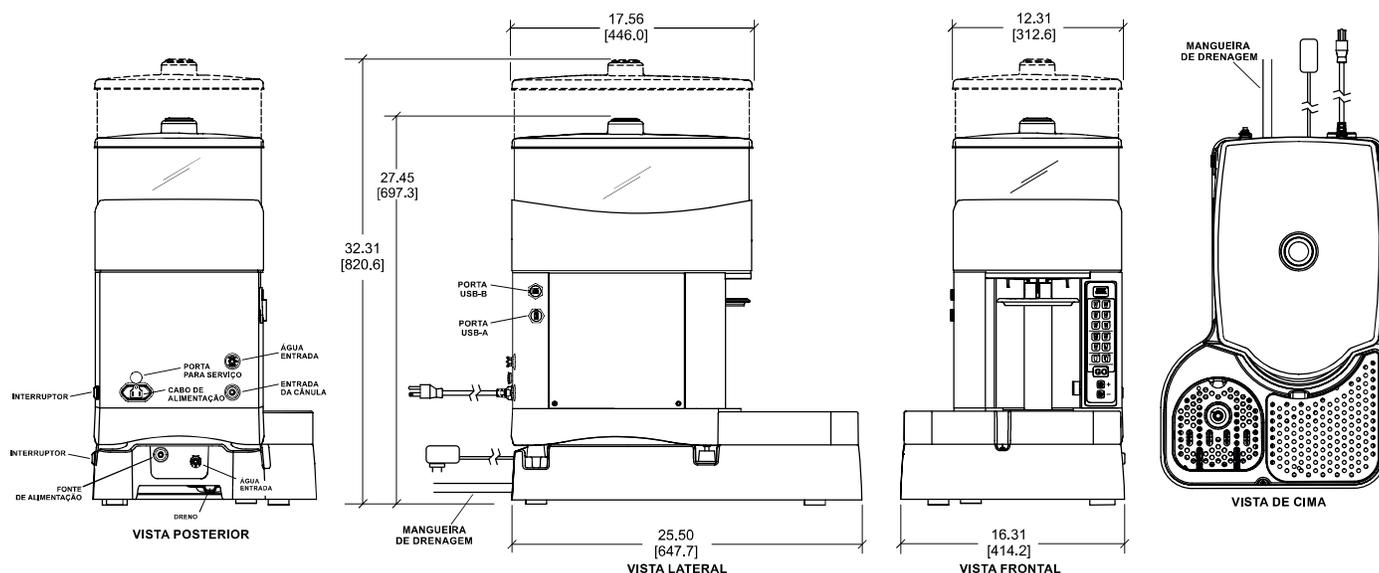
### Menu personalizável

Conecte a um laptop e use o programa de receitas para criar bebidas com assinatura. Compartilhe facilmente as receitas com toda sua rede de franqueados.

### Suporte para adoçante líquido

Para opções adicionais de bebidas, utilize a facilidade de conectar adoçante líquido do tipo bolsa em caixa por meio da porta de conexão rápida na parte posterior. Simplesmente seccione o botão "Sem açúcar" no teclado para remover automaticamente o adoçante do perfil da receita. (Este recurso não está disponível nas unidades internacionais).

Para saber mais, visite [TaylorMagnaBlend.com](http://TaylorMagnaBlend.com)



OS NÚMEROS ENTRE COLCHETES INDICAM MILÍMETROS. DIMENSÕES EM FRAÇÕES OU DECIMAIS IGUAIS A (MAIS OU MENOS 1/16 POLEGADA [1,5 MM]).

Pesos	lb.	kg.
Líquido	47	21,3
Na caixa	85	38,6
	pés <sup>3</sup>	m <sup>3</sup>
Volume	39,2	1,11
Dimensões	pol.	mm.
Largura	16-5/16	415
Profundidade	25-1/2	648
Altura	27-1/2	698
Vão do balcão	---	---

\*Projetado para ser mantido em uma plataforma de plástico diretamente sobre a superfície do balcão.

EUA e Canadá Elétrica	Total Amps	Fornecido com cabo	Fornecido com Fonte de alimentação
Estação de mistura - 115/60/1 Ar	10	5-15P 100-115V	NA
Estação de enxágue - 115/60/1 Ar	1	NA	SIM
Elétrica Internacional	Total Amps	Fornecido com cabo	Fornecido com a Fonte de alimentação
estação de mistura			
100-115V 50/60Hz /1PH	10	SIM	NA
208-240V 50/60Hz /1PH	10	SIM	NA
Estação de enxágue			
100-240V 50/60Hz /1PH	1	NA	SIM

Esta unidade pode ser fabricada com outras características elétricas e pode ter aprovações adicionais do órgão regulador. Consulte o distribuidor local da Taylor para outras características elétricas e aprovações governamentais com base em exigências elétricas específicas e de acordo com o país. (Para informação elétrica exata e marcas de aprovação, sempre consulte a etiqueta de dados da unidade).

Pesquisas contínuas resultam em progresso constante. Desta forma, estas especificações estão sujeitas a alterações sem prévio aviso.

#### Especificações

Elétricas: Volt \_\_\_\_\_ Hz \_\_\_\_\_ ph \_\_\_\_\_

Neutro:  Sim  Não Resfriamento:  Ar  Água  NA

Opções: \_\_\_\_\_

## Especificações

### Elétricas

São necessárias duas conexões elétricas dedicadas. Consulte o esquema elétrico a respeito das exigências elétricas apropriadas. O misturador precisa estar posicionado dentro de 5 pés (1,5 m) das tomadas elétricas.

A fonte de alimentação da estação de enxágue internacional inclui múltiplos conectores substituíveis de acordo com o país.

### Vão

Nenhum vão adicional é necessário em qualquer um dos lados da unidade para entrada de ar ou descarga.

4 polegadas (100 mm) de vão são necessários atrás da unidade para permitir direcionamento adequado do equipamento de drenagem.

12 polegadas (304 mm) de vão de ar são necessários acima da unidade para permitir carregamento adequado de gelo no depósito.

### Água

Linha de alimentação de água quente ou fria de 3/8 de polegada para estação de enxágue. Mínimo exigido de 55 PSI e máximo de 100 PSI. Temperatura máxima de 125°F (52°C). Para melhores resultados, é preciso água filtrada.

### Dreno

É necessário um dreno. O dreno deve ser capaz de acomodar um tubo de drenagem de 1-1/8 polegada (29 mm) de diâmetro.

Um vão de ar de no mínimo 1" (25 mm) é necessário entre a extremidade do tubo e o tubo para garantir fluxo apropriado.

**IMPORTANTE:** Instale o misturador em uma superfície nivelada dentro de 10 pés (3,05 m) do dreno.

### Distribuidor de gelo comercial

O distribuidor de gelo comercial permite desempenho máximo e consistência da bebida.

### Opções

- Depósito de gelo extragrande

Distribuidor autorizado da Taylor



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