

T-REX ZUR ZUBEREITUNG GEFRORENER DESSERTS **NEW!**

- Das fortschrittliche Design der Klingen in Kombination mit einem Hochdruck - Luftzirkulationssystem, ermöglicht Ihnen einzigartige und neue gefrorene Desserts zuzubereiten.
- Geeignet für die Zubereitung von z.B. Eis, Sorbets, Milchshakes.
- Hochwertiges Gehäuse aus Aluminium Guss.
- LCD Display in 6 Sprachen (Spanisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Italienisch und Portugisisch)
- Zwei 1l Behälter mit Deckel zur Zubereitung.
- 1 Kunststoff Halter / Spender mit Griff.
- Doppel-Mix-Funktion für höchste Homogenisierung.
- Das Gerät verfügt über ein Waschprogramm, welches die Reinigung sehr erleichtert und eine lange Lebensdauer garantiert.
- 3 verbaute Motoren: 250 W für die vertikale Bewegung, das Rührwerk hat 800 W und ein weiterer Motor pumpt Luft in die Masse (15 L / min)
- Modernes Design.



Hochwertiges Gehäuse aus Aluminiumguss

Einfach abzulesendes LCD Display



Kunststoff Halter mit Griff

226490

Artikelnummer	mm
226490	190x335x(H)475
230091	Ersatzbehälter 1l
230084	Universal Adapter Kit
230060	Ersatzmesser



Hochwertige Edelstahlmesser

Um keine Lebensmittel zu verschwenden, können je nach Bedarf 1 bis 10 Portionen verarbeitet werden

Inklusive zwei 1l Edelstahlbehälter mit Deckel



SO BEREITEN SIE SCHNELL UND EINFACH IHR DESSERT ZU



1. Befüllen Sie den Eisbehälter

Geben Sie je nach Wunsch die Früchte und Saft bis zur Markierung MAX in den Behälter.



2. Stellen Sie den Behälter in den Schockfroster

Gefrieren Sie die Produkte auf -18°C/-20°C



3. Vorbereiten des T-Rex

Befestigen Sie das Messer und den Deckel des schwarzen Behälters am Ende des Schafts.



4. Stellen Sie den Eisbehälter in den Plastik Halter

Nach dem die Zutaten gefroren sind, stellen Sie den Eisbehälter in den schwarzen Behälter



5. Einstellen des gewünschten Programmes

Wählen Sie Ihr Programm



6. Fertiges Produkt

Das Dessert wird bei idealer Serviertemperatur von ca 12°C serviert



Für bestmögliche und gleichbleibende Qualität