



Se muestra con la tolva de hielo estándar



Se muestra con 6 botones de recetas solo en los modelos internacionales

MagnaBlend®

Estación de mezclado de bebidas heladas

Viva la revolución

Más rápido, más inteligente y mejor: el mezclador de servicio rápido del futuro ya está aquí. Diseñado para incrementar la rapidez de servicio de diversas maneras, MagnaBlend redefine nuestro concepto actual de la eficiencia.

Rapidez de servicio

Diseñado para incrementar la rapidez de servicio de diversas maneras, un impresionante tiempo de mezclado de 9 segundos ayuda a entregar constantemente deliciosas bebidas heladas a todas horas del día.

Diseño integrado

Gracias al surtidor de hielo triturado y la estación de enjuague integrados, los empleados ya no tienen que ir y venir entre áreas de preparación. Solo tiene que mezclar, enjuagar y repetir.

Operación sencilla

El teclado fácil de usar permite manejar cinco perfiles de bebidas (seis perfiles de bebidas en los modelos internacionales) en cuatro tamaños y hasta dos bebidas de 16 oz (473 ml) por ciclo de mezclado.

Tolva de hielo

El depósito para hielo estándar tiene capacidad para aproximadamente 13 lb (5.9 kg) de hielo. El depósito opcional extragrande tiene capacidad para aproximadamente 28 lb (12.7 kg) de hielo.

Jarras de mezclador

Sin bisfenol A (BPA). Mezcla hasta dos bebidas de 16 oz (473 ml) al mismo tiempo. La unidad MagnaBlend se entrega con dos jarras de mezclado para maximizar la salida. La versión internacional (50/60 Hz) de la jarra de mezclado tiene un protector superior para la mano.

Revolucionaria tecnología magnética

En lugar de utilizar mecanismos de engranajes de contacto directo que pueden desgastarse, MagnaBlend elimina la fricción empleando fuerza magnética. Un diseño sellado impide el paso de la humedad perjudicial.

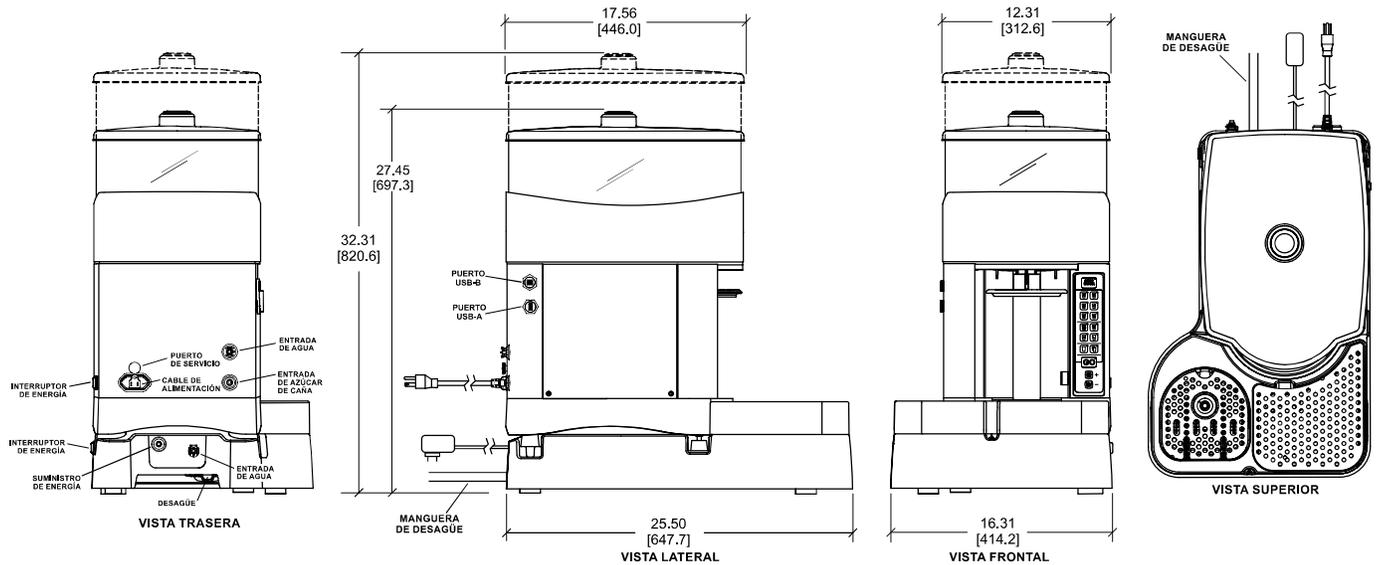
Menú que puede personalizarse

Conecte la unidad a una computadora portátil y utilice el software de recetas para crear bebidas distintivas. Comparta fácilmente las recetas con toda la red de franquicias.

Orificio para edulcorante líquido

Para incrementar las opciones de bebidas, conecte fácilmente un edulcorante líquido en "bolsa en caja" a través del puerto trasero de conexión rápida. Solo tiene que seleccionar el botón "Sin azúcar" en el teclado para eliminar automáticamente el edulcorante del perfil de la receta. (Esta función no está disponible en las unidades internacionales).

Para obtener más información, visite TaylorMagnaBlend.com



LAS CIFRAS ENTRE PARÉNTESIS INDICAN MILÍMETROS. DIMENSIONES DECIMALES Y FRACCIONARIAS EQUIVALENTES A (MÁS O MENOS 1/16 IN [1.5 MM]).

Peso	lb	kg
Neto	47	21.3
Embalado	85	38.6
	pie ³	m ³
Volumen	39.2	1.11
Dimensiones	in	mm
Anchura	16 5/16	415
Profundidad	25 1/2	648
Altura	27 1/2	698
Espacio libre desde el mostrador	---	---

*Diseñado para colocarse sobre una almohadilla de plástico directamente sobre el mostrador.

Eléctrico EE. UU. y Canadá	Amperaje	Suministrado	Provisto con fuente
	total	con cordón	de alimentación
Estación de mezclador - 115/60/1 Aire	10	5-15P 100-115 V	N.A.
Estación de enjuague - 115/60/1 Aire	1	N.A.	Sí

Eléctrico internacional	Amperaje	Suministrado	Provisto con fuente
	total	con cordón	de alimentación
100-115 V, 50/60 Hz, 1 fase	10	Sí	N.A.
208-240 V, 50/60 Hz, 1 fase	10	Sí	N.A.
Estación de enjuague			
100-240 V, 50/60 Hz, 1 fase	1	N.A.	Sí

Esta unidad puede fabricarse con otras características eléctricas y contar con aprobaciones de agencias normativas adicionales. Consulte con el distribuidor Taylor de su localidad para conocer las otras características eléctricas y aprobaciones de agencias según los requisitos eléctricos y nacionales específicos.

(Para conocer la información eléctrica exacta y las marcas de aprobación, siempre consulte la etiqueta de datos de la unidad).

Nuestras actividades de investigación generan mejoras constantes. Por lo tanto, estas especificaciones están sujetas a cambios sin aviso previo.

Especificaciones de licitación

Eléctricas: V _____ Hz _____ Fases _____

Neutro: Sí No **Enfriamiento:** Aire Agua N.A.

Opciones: _____

Especificaciones

Sistema eléctrico

Se requieren dos conexiones eléctricas dedicadas. Consulte el diagrama eléctrico para conocer los requisitos. El mezclador debe colocarse a menos de 5 ft (1.5 m) de la tomas eléctricas. La fuente de alimentación de la estación de enjuague de los modelos internacionales incluye clavijas reemplazables para varios países.

Espacio libre

No se requiere espacio libre adicional a los costados de la unidad para la entrada o descarga de aire.

Se requieren 4 in (100 mm) de separación detrás de la unidad para permitir el tendido correcto de los componentes de drenaje. Se requieren 12 in (304 mm) de espacio libre encima de la unidad para permitir la carga correcta de la tolva de hielo.

Agua

Línea de suministro de agua caliente o fría de 3/8 in (9.5 mm) para la estación de enjuague. Se requiere una presión mínima de 55 PSI (379 kPa) y máxima de 100 PSI (689 kPa). Temperatura máxima de 125 °F (52 °C). Se requiere agua filtrada para obtener los mejores resultados.

Desagüe

Se requiere un desagüe. El desagüe debe ser capaz de recibir un tubo de desagüe de 1 1/8" 29 mm de diámetro.

Se requiere un espacio de aire mínimo de 1 in (25 mm) entre el extremo del tubo de desagüe y el desagüe para asegurar un flujo correcto.

IMPORTANTE: Instale el mezclador sobre una superficie nivelada a una distancia máxima de 10 ft (3.05 m) del desagüe.

Hielo de gota comercial

El hielo de gota comercial permite obtener el máximo desempeño y la uniformidad de las bebidas.

Opciones

- Tolva de hielo extragrande

Distribuidor Taylor autorizado



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