

Magna Blend

Mélangeur de boissons glacées

Découvrez la Révolution

Plus rapide, plus intelligent et mieux—le mélangeur à service rapide de demain est arrivé. Conçu pour augmenter la rapidité de services par tous les moyens, MagnaBlend redéfinit l'efficacité telle que nous la connaissons.

Vitesse de Service

Conçu pour accroître la rapidité du service par tous les moyens. Son temps de mélange de 9 secondes aide à fournir rapidement de délicieux breuvages glacés durant toutes les périodes de la journée.

Conception Intégrée

Le distributeur intégré de glace concassé et la station de rinçage éliminent la nécessité des employés de se déplacer dans les deux sens entre les zones de préparation séparés. Simplement mélangés, rincer et recommencer.

Opération Simple

Le clavier convivial permet de 5 profils de boissons utilisant 4 tailles et jusqu'à 2 - 16 oz (473 ml) par cycle de boissons mélangé.

Trémie à Glace

Le bac standard tient approximativement 13 livres (5.9 Kg) de glace. Le bac en option supplémentaire contient approximativement 28 livres (12.7 kg) de glace.

Pichets

Sans BPA. Mélanges jusqu'à 2-16 oz (473ml) de boissons à la fois. Le MagnaBlend est livré avec deux pichets pour optimiser le débit de services.

Technologie magnétique innovatrice

Au lieu de compter sur les mécanismes d'engrenage à contact direct qui peut s'user, MagnaBlend élimine la friction en utilisant la force magnétique. Une conception étanche bloque l'humidité dommageable.

Menu Personnalisable

Connectez-vous à un ordinateur portable pour utiliser le logiciel de recette pour créer des boissons de signature. Et partager aisément des recettes avec votre réseau de franchise.

Port de liquide édulcorant

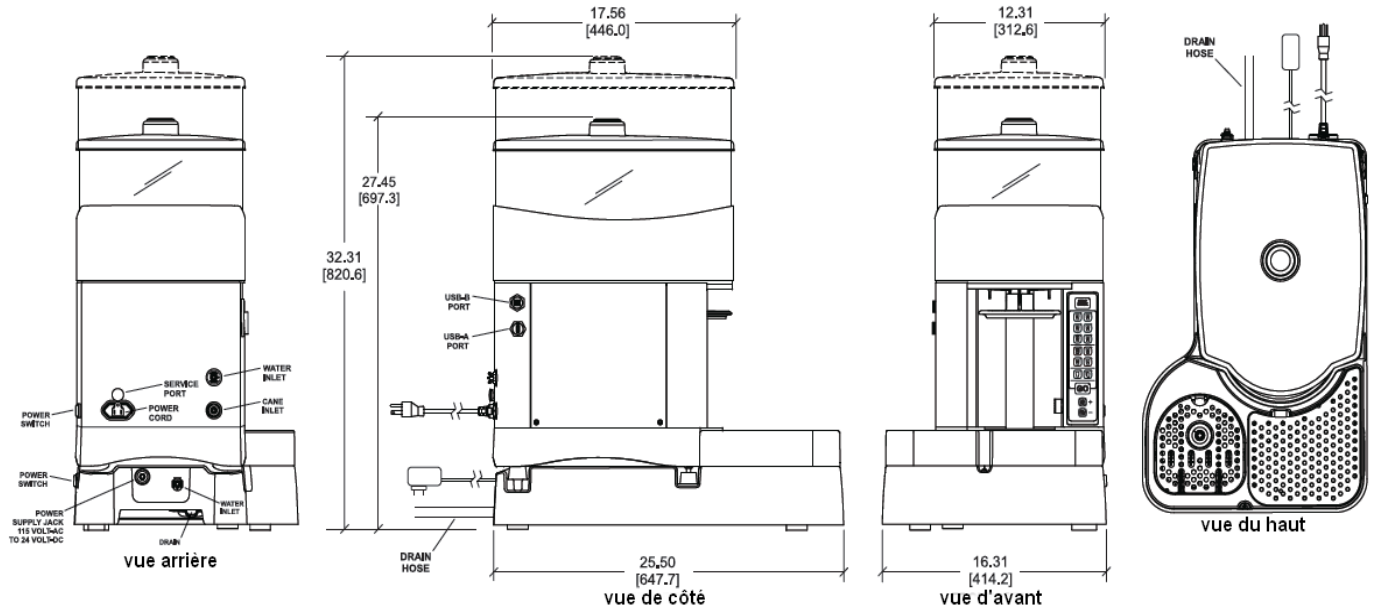
Pour ajouter des options de boissons supplémentaires, connecter facilement un sac d'édulcorant liquide via le port de connexion rapide en arrière. Il suffit de sélectionner le bouton "Sans sucre" sur le clavier pour supprimer automatiquement l'édulcorant du profil de recette.



Distributeur Autorisé
 4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
 T : 514.735.3627 F : 514.735.9860 1.888.829.5672
 2022, rue Lavoisier, local 202, Ste-Foy, QC G1N 4L5
 T : 418.659.7170 F : 418.659.3682
www.bazinet-taylor.ca

Rockton, Illinois 61072
 Toll Free: 1-877-HELP-MCD
 Phone 815-624-8333 Fax 815-624-8000
www.taylor-company.com
 e-mail: helpmcd@taylor-company.com

**ISO 9001:2008
 Registered Firm**



chiffre entre parenthèses indique les millimètres

Poids	Lb.	Kg.
Net	47	21.3
Emballé	85	38.6
Volume	Pi. cu.	m. cu.
Volume	39.2	1.11
Dimensions	Po.	mm.
Largeur	16- ⁵ / ₁₆	415
Profondeur	25-1/2	648
Hauteur	27-1/2	698
Dégagement Sol	---	---
<i>Conçu pour être placé sur un tapis sur le comptoir</i>		
Électricité Station de mélange	Amp Total	Fil Nema
115/60/1 Air	10	5-15P
Électricité Station de rinçage	Amp Total	Fourni avec fil 115V
115/60/1 Air	1	oui

(Pour de l'information précise sur l'électricité, toujours vous référez à l'étiquette sur l'unité)

Des recherches continues résultent en des améliorations permanentes alors ces spécifications sont sujettes à changements sans préavis.

Spécifications

Électricité

Deux prises électriques séparées devra être affectée à l'unité. Voir le tableau Électricité pour les besoins électriques spécifiques. Le mélangeur doit être placé à moins de 5' (1,5 m) des sorties électriques.

Dégagement

Aucun dégagement supplémentaire est nécessaire de chaque côté de l'unité pour l'entrée d'air ou de décharge.

4" (100 mm) de dégagement est nécessaire derrière l'unité pour permettre un bon acheminement du matériel d'évacuation.

12" (304 mm) de dégagement est nécessaire au-dessus de l'unité pour permettre un chargement adéquat de la glace dans la trémie.

Eau

Une ligne d'eau de 3/8" chaude ou froide pour approvisionner la machine pour le rinçage. Un minimum de 55 PSI est nécessaire avec un maximum de 100 PSI. Température maximale de 125°F (52°C) pour l'eau chaude lorsque des produits allergènes sont utilisés. Pour de meilleurs résultats, une eau filtrée est nécessaire.

Drain

Un drain est nécessaire. Le drain doit pouvoir s'adapter à un tube de vidange ayant un diamètre de 1-1/8" (29mm). Un minimum de 1" (25mm) d'espace d'air est nécessaire entre l'extrémité du tube de vidange et le drain pour assurer un écoulement approprié.

Important : Installez le mélangeur sur une surface de niveau à une distance de 10' (3.05m) du drain.

Chute de Glace commerciale

La chute de Glace commerciale permet une consistance maximale des boissons.



Distributeur Autorisé

4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2

T : 514.735.3627 F : 514.735.9860

1.888.829.5672

2022, rue Lavoisier, local 202, Ste-Foy, QC G1N 4L5

T : 418.659.7170 F : 418.659.3682

www.bazinet-taylor.ca



ISO 9001:2000
Registered Firm