



## Postres originales con el Razzel de Taylor

Transforme sus helados con el sistema Razzel para ofrecer los postres más originales de la forma más sencilla. Es ideal para sorprender a todos los gustos con el helado soft, el yogur helado e incluso, con el helado tradicional, añadiéndole todos los toppings que se pueda uno imaginar como trocitos de galletas, caramelos, turrón, chocolate, frutas, siropes de distintos sabores, ...etc

Además, estos dos modelos, se complementan con el organizador de vasos y tapas para colgar en la pared, lo que permite tener todo lo necesario a mano.



Tanto los razzel como el organizador, está fabricado enteramente en acero inoxidable lo que permite mantenerlo limpio fácilmente.

El batidor Razzel permite mezclar de forma homogénea los sólidos con el helado. Está disponible en dos versiones. El modelo BC10 es de sobre mostrador y el BW10, está diseñado para colgar en la pared.



Proyecto 51, experto en hostelería rápida, asesora con la maquinaria necesaria para rentabilizar el negocio al máximo.

Obtenga más información a través de la web: [www.proyecto51.com](http://www.proyecto51.com)  
Parque Európolis, Calle Copenhague, nº 7. E- 28230 Las Rozas (Madrid)  
Tel.: 902 33 51 51 Fax.: 91 710 56 93  
e-mail: [info@proyecto51.com](mailto:info@proyecto51.com)