

ROTOR


Rotor Memory Blender RMB3

Le mixer professionnel à grand rendement programmable.

- 12 cycles pour le travail automatique
- 6 vitesses fixes en mode manuel
- silencieux, compacte, solide et élégant
- bloc moteur en acier inoxydable
- facile à nettoyer

NOUVEAU
avec
protection
optimisée
et
High Dynamic
Drive



 Un produit de qualité suisse qui sert de référence depuis 1943 partout dans le monde!

Rotor Memory Blender 3

Choyez vos hôtes avec des cocktails mixés, frozen drinks, smoothies, cafés glacés, frappés et d'autres boissons à la mode.

Le Rotor Memory Blender a été conçu pour un emploi professionnel dans les bars, restaurants, cafés, tea-rooms et hôtels.

Efficient et productif

Le Memory Blender est plus compacte, programmable, parfait pour les professionnels. Le couteau est entraîné directement par un moteur très puissant, résistant à haute température et est pourvu d'un ventilateur. La construction et les cycles de vitesses réglés électroniquement garantissent un maximum de rendement. Les couteaux à haut rendement réduisent en quelques secondes les cubes de glace en neige.



avant le broyage



après 2 secondes de broyage

Programmation électronique avec «Memory-Fonction»

Le microprocesseur possède 6 touches de programmation avec 12 cycles de travail optimal qui sont conçus pour une large palette d'utilisation. Ces cycles peuvent, avec l'aide de «Memory-Fonction» intégré, être modifiés avec divers temps de mélange et vitesse.



Même la vitesse de la touche «Puls-Taste» peut être changée. La fonction «Memory-Fonction» peut être déclenchée afin d'éviter des changements non souhaités. Le mixer peut être également utilisé en mode manuel avec 6 vitesses fixes. Simple à interpréter par LEDs qui affiche la programmation de la commande.





2 litres – mélangeurs en acier inoxydable ou en polymère

Les mélangeurs robustes en acier inoxydable ou polymère résistant aux chocs, donc incassables. La tête de coupe est entièrement en acier inoxydable et démontable pour le nettoyage du mélangeur. La tête de coupe possède 2 roulements à bille étanches en acier inoxydable et possède 4 amortisseurs de chocs. Les pièces détachées sont faciles à remplacer.



Mélangeur 2 litres et manche en acier inox, robuste, assure une hygiène absolue.



Mélangeur 2 litres en polymère, léger et maniable, transparent, empilable, avec échelle de dimensions.



Tête de couteau «High Power 6», pour la préparation intensive, très fines et rapide, réduit les cubes de glace en neige.



Tête de couteau «High Power», pour la préparation rapide et intensive, réduit les cubes de glace en neige.



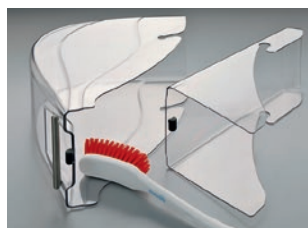
Tête de couteau «Bar Blender» pour mélanger en douceur et des préparations très fines.



Disque mélangeur pour mélanger sans couper, pour des crèmes, des shakes, cocktails etc.

Des pièces de haute qualité. Il est silencieux et facile à nettoyer

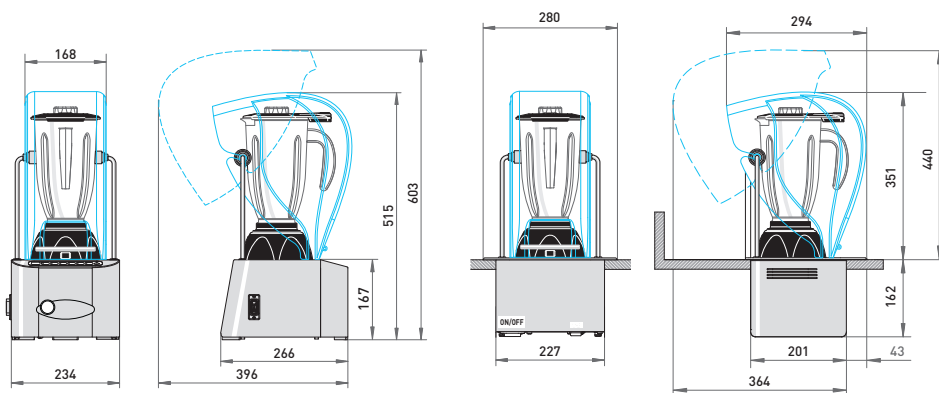
Le bâti du moteur est en acier inoxydable poli. La tête du bloc est en matière synthétique spéciale, de haute qualité et est un amortisseur du bruit. Celle-ci peut être enlevée sans outils.



Rotor Memory Blender 3 programmable

Sécurité

- lorsque la protection est ouverte, le moteur s'arrête
- un disjoncteur est intégré pour protéger le moteur d'une surcharge
- interrupteur principal robuste
- le mixer est conforme aux normes internationales IEC et correspond également aux prescriptions NSF (hygiène alimentaire)



Modèle de table

Modèle à encastrer



Conseils:

Pour une utilisation facile nous vous recommandons le Rotor BarBlender plus avantageux et pour de plus grandes quantités le mixer de cuisine Rotor Gastro-nom GK900 avec mélangeurs de 4 litres.

Caractéristiques techniques

Modèle	RMB3 modèle de table	Mélangeur 2l, polymère	Mélangeur 2l, inox
Article No	1126.10x	1123.06x	1123.04x
Tension	230 V/50 Hz		
Puissance	1000 W en continu / ~1600 W de pointe		
Vitesse	2000 à 17'000tr/min, programmable		
Poids net (kg)	8.0	0.9	1.5
P x L (mm)	266 x 234 / 396 x 234 ouvert	max. Ø 234	max. Ø 224
Hauteur (mm)	515/603 ouvert	280	280

Modèle RMB3 «à encastrer»: Données électriques voir RMB3 modèle de table.

Swiss Made.

L'appareil est conforme aux normes CE. 

Votre distributeur:

Production et vente
Rotor Lips SA
Fabrique de machines
CH-3661 Uetendorf
Tél +41 (0)33 346 70 70
Fax +41 (0)33 346 70 77
info@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch

Sous réserve de modification des caractéristiques techniques.

ROTOR  **FEUMA**

Groupe Rotag Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie