

Rotor Bar Blender RBB PRO

Speziell zum mixen von Cocktails, Frozen Drinks, Smoothies, Eiskaffees, Frappés etc.

- Gewerblicher Profimixer mit Schutzsystem
- leise, sicher und hygienisch
- langlebige, robuste Konstruktion
- einfach und schnell bedienbar
- 3 Geschwindigkeiten
- Pulsfunktion
- 2-Liter-Becher



Ein Schweizer
Qualitätsprodukt
setzt weltweit
Massstäbe!



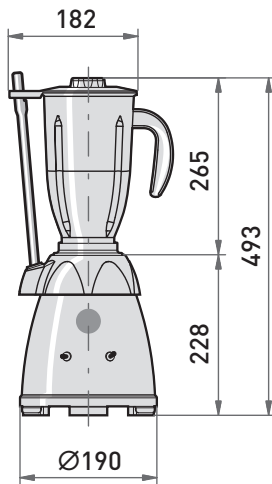
Messerkopf «High Power» für intensives und schnelles Verarbeiten, crusht auch Eiswürfel.
Art. Nr. 1121.306



Optionaler Messerkopf «Bar Blender» für sanftes Rühren und sehr feines Pürieren.
Art. Nr. 1125.130



Optionale Schlagscheibe, mischt ohne zu zerschneiden. Für Cremes, Shakes, Cocktails etc.
Art. Nr. 1121.305



Rotor Bar Blender RBB PRO

Kraftvoll und hochwertig

Der Rotor Bar Blender RBB PRO wird von hochtemperaturfesten, leisen Spezialmotoren mit Überlastschalter angetrieben. Das Gehäuse wird aus rostfreiem Edelstahl hergestellt, das Verbindungsstück zum Mixaufsatz aus zähem, beständigem Kunststoff, für optimale Schwingungsdämpfung und einfache Reinigung.

Hochwertige Gummifüsse sorgen für sicheren Stand und leisen Betrieb und zwei Hebelschalter aus Metall für eine schnelle Bedienung. Zubehör und Ersatzteile werden auch noch in vielen Jahren lieferbar sein.

Der Rotor Bar Blender RBB PRO verfügt über drei Geschwindigkeitsstufen und 550W Dauer- respektive 1000W Spitzenleistung. Eine elektronische Drehzahlregelung sorgt für einen leisen und sparsamen Betrieb. Der Sanftanlauf verhindert ein Hochspritzen der Flüssigkeit nach dem Einschalten.

Pulsfunktion

Zum kurzen Aufrühren: einfach den Schalter mit dem Finger antippen.



2l-Mixbecher aus Polymer, leicht, handlich, transparent und stapelbar, mit Messskala.



2l-Becher und Griff aus Edelstahl, robust, gewährleistet höchste Ansprüche an Hygiene.

Technische Daten

Modell	Rotor Bar Blender (RBB PRO)
Artikel-Nr.	1125.22x
Leistung	550 W Dauerbetrieb/~ 1000 W Spitze
Anschluss	230 V, 50 Hz, 3,2 A 120 V, 60 Hz, 5,8 A
Drehzahlen	3, elektronisch geregelt
Gewicht netto/brutto (kg)	4,2/4,9 kg (Mehrgewicht Edelstahlaufsatz 0,6kg)
Abmessungen (ØxH)	190x228/493mm

Produktion und Vertrieb

Schweiz

Rotor Lips AG
CH-3661 Uetendorf
Tel +41 (0)33 346 70 70
www.RotorLips.ch

Verkauf und Service

Deutschland

Feuma Gastromaschinen GmbH
DE-04639 Gößnitz
Tel +49 (0)34493 21555
www.RotorLips.de
www.feuma.de

Verkauf und Service

Österreich

Rotor Küchenmaschinen GmbH
AT-5400 Hallein
Tel +43 (0)6245 80881
www.rotor.at

Swiss Made.

Das Gerät ist CE-konform.

Ihr Fachhandel:

Technische Änderungen vorbehalten.

ROTOR **FEUMA**

Rotag-Gruppe Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen