

Rotor Professional RPR

Cool! Le mixer à boissons qui laisse tous les autres dans l'ombre

- surfaces lisses pour un nettoyage facile
- très silencieux, absorbe les vibrations
- durabilité grâce à sa haute qualité
- construction parfaite et robuste
- boîtier métallique inoxydable



Un produit Suisse
qui s'impose dans
le monde par sa
qualité!

Satisfaire ses clients tout en faisant du bénéfice



Double hélice en acier inoxydable, écrase des morceaux mou comme p.e. crème glacée



Option: mélangeur en polyéthylène (PE), facile à nettoyer, silencieux, idéal pour boissons en poudre

Par l'attractivité et la diversité de votre art de servir, vous pourrez préparer devant vos hôtes des merveilleux cocktails, boissons instantanées et shakes de toutes sortes. Notre mixer à boissons Rotor Professional vous offre ainsi la possibilité de présenter et d'offrir une palette de boissons de votre choix et très personnalisée. En outre, de par sa superbe forme, il règne en maître sur votre comptoir, ce qui vous permet, à peu de frais, une augmentation de votre chiffre d'affaires.

Variateur de vitesse

Pour obtenir des boissons de qualité parfaite, vous le savez, il est impératif de pouvoir régler la vitesse de rotation. Notre mixer Rotor Professional est doté d'un tel système, ce qui vous assure en plus, la garantie d'un mélange idéal en un temps bref, sans faire gicler le produit, grâce à l'hélice spéciale double. Un plus encore! Des cubes de glace peuvent être ajoutés aux boissons, pour le refroidissement, et retirés ensuite car ils restent entiers. Presque de la magie!

Fonctionnement

Simplicité d'emploi: démarrage du moteur par mise en place du gobelet, arrêt automatique dès le retrait du gobelet.

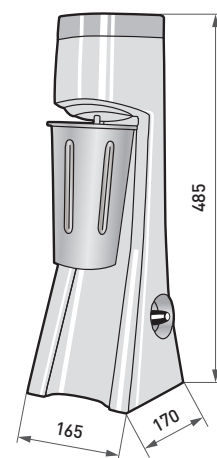
Vitesse réglable selon les besoins, peut être changée en cours de mixage.

Autres avantages

- grâce à sa haute qualité, résistant à l'utilisation quotidienne des professionnels
- nettoyage facile de par ses surfaces lisses, construction parfaite
- boîtier entièrement métallique donc inoxydable, pas de matière synthétique
- moteur encastré dans du caoutchouc
- très silencieux, absorbe les vibrations
- stabilité garantie

Caractéristiques techniques

Modèle	Rotor Professional (RPR)
No. d'article	1115.00x
Tension	230V - 240V/50 - 60 Hz
Puissance	100 W marche continue/~300 W de pointe
Vitesse	9000 à 18000tr/min.
Dimensions	165 x 170 x 485 mm
Poids net	3,5kg
Couleurs	gris-argent/bleu ou noir
Gobelet	inox 28 oz. = 0,8l, avec deux encoches pour 1 ou 2 portions



Swiss Made.

L'appareil est conforme aux normes CE. 

Votre distributeur:

Sous réserve de modification des caractéristiques techniques.

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

ROTOR  **FEUMMA**

Groupe Rotag Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie