

Mehrweite im Überblick

Modell	GK950	GK910
Klassische Bedienung mit einem Drehknopf	✓	✓
Zusätzliche intuitive Touch-Bedienung	✓	✗
Mixbecher- resp. Deckelüberwachung	✓	✓
Timer-Funktion	✓	✗
Intervallprogramm	✓	✗
Impuls-Funktion	✓	✗
Feste Mixprogramme	✓	✗
Wahlweise 2 L oder 4 L Becherinhalt	✓	✓
Wahlweise Mixbecher aus Edelstahl oder Polymer	✓	✓

Technische Daten Mixer

Modell	GK950	GK910
Artikel-Nr.	1227.00x	1227.01x
Leistung / Spitzenleistung (W)	950 / 1700	900 / 1600
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz	
Drehzahl (U/min)	1'000 – 17'000	1'000 – 16'000
Gewicht (kg)	5.8	5.7
Breite Motorsockel Ø (mm)	194	
Höhe (mm)	516	

Technische Daten GK Mixbecher

mit Messerkopf High Power 6

Modell	GK2P-HP6	GK4P-HP6	GK2I-HP6	GK4I-HP6
Artikel-Nr.	1123.065	1123.075	1123.045	1123.085
Material	Kunststoff	Kunststoff	Edelstahl	Edelstahl
Becherinhalt (lt)	2	4	2	4
Messerkopf	HP6	HP6	HP6	HP6
Gewicht (kg)	0.75	0.95	1.45	1.9
Breite (mm)	234	288	224	282
Höhe (mm)	280	311	280	299

Technische Änderungen vorbehalten.

CE CE-konform



PROFIMIXER

Schönes Design & starke Motoren

Rotor Gastronom GK

Die Mixerserie für den gewerblichen Einsatz: das neue Standardmodell ROTOR GK950 «Touch or Turn» mit intuitivem Touch-Display zusätzlich zum bewährten Drehknopf, sowie das Basismodell GK910 nur mit Drehknopf.

Hochwertige Bechervarianten bis 4 L und austauschbare Messerköpfe.

Ihr smarter Küchenhelfer mit Touch-Display

Optimale Mixprogramme und der Timer des GK950 verhindern «übermixte» Speisen und bringen einen Zeitgewinn.

Starten genügt – der intelligente Mixer übernimmt die restliche Arbeit.



Wertvolle Infos
info.rotor lips.ch/Pro9958

Ihr Fachhandel:

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.feuma.de

Verkauf und Service

Österreich

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

ROTOR

Lips

FEUMA

VAC-STAR

Rotag-Gruppe – Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen



Swiss Made

ROTOR



MIXBECHER FÜR DIE GK-MIXER

Mit bis zu 4 L Becherinhalt gehören die professionellen GK-Becher zu den grössten in der Klasse. Die einzigartige Form führt das Mixgut direkt zum Messer für schnellste und feinste Verarbeitung.

Der Mixbecher lässt sich zur hygienischen Reinigung leicht und ohne Werkzeug auseinandernehmen. Becher und Deckel sind spülmaschinengeeignet.

Die Qual der Wahl



Polymer 2 L und 4 L

Bruchfest, handlich, transparent, stapelbar (2L), mit Massskala



Der Deckel wird durch die Schutzvorrichtung permanent überwacht. Sitzt der Deckel nicht korrekt auf dem Becher, startet der Mixer nicht.



Edelstahl 2 L und 4 L

Robust, erfüllt höchste Ansprüche an Hygiene, Langlebigkeit und Optik

Messerköpfe

Ohne Werkzeug austauschbar und aus hochwertigem Edelstahl



«High Power 6 (HP6)»
Messerkopf für intensives, sehr feines und schnelles Verarbeiten, crusht auch Eiswürfel. Für die allermeisten Anwendungen.

Unsere Empfehlung!



«Bar Blender (BB4)»
Messerkopf für sanftes Rühren und Pürieren.



«High Power 4 (HP4)»
Messerkopf mit klassischer Messeranordnung zur einfachen Reinigung. Intensive und schnelle Verarbeitung, crusht auch Eis.



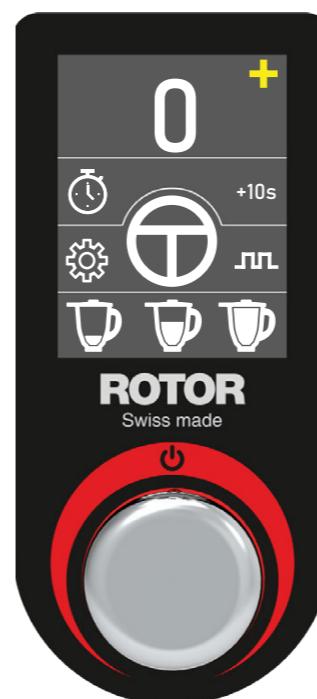
«Schlagscheibe (SB)»
Schlägt und mischt ohne zu zerschneiden. Für Crèmes, Shakes, Cocktails etc.

GK950

Touch or Turn® Bedienung

Einfacher geht's nicht

Die geniale, duale Bedienungsmöglichkeit erlaubt je nach individueller Vorliebe die einfache Bedienung nur über den klassischen Drehknopf oder selbsterklärend über das Touch-Display.



Mit dem Knopf wird der Mixer ganz einfach gestartet und die Geschwindigkeit eingestellt, falls kein Programm benötigt wird.



Feste Mixprogramme

Drei Mixzyklen mit optimiertem Geschwindigkeitsverlauf und passender Dauer für unterschiedliche Verarbeitungsmengen. Selbstständiges Mixen bis zum automatischen Stop - «Touch» und laufen lassen!



Intervallprogramm

Pulsierendes Mixen von zähflüssigen Produkten. Die Geschwindigkeit kann gewählt werden.



Einstellungen

Die Mixerprogramme können optimal eingestellt werden für den Einsatz in der Küche (Speisen in einem 4 Liter Becher) oder als Barmixer (Getränke in 2 Liter Becher).



Timer-Funktionen

Der Mixer verfügt über eine Zeitfunktion, mit der die Mixdauer eingestellt werden kann, z. B. für die perfekte Homogenisierung von dünnflüssigen Produkten wie Suppen.



Impuls-Taste für Highspeed

Durch Tippen mit dem Finger wird das fertige Produkt mit Turbo-Geschwindigkeit nochmals aufgerührt oder zusätzlich verfeinert (zum Beispiel Kerne im Smoothie).



Mixbechererkennung

Hinweis auf fehlenden oder falsch aufgesetzten Becher oder Deckel, der Betrieb ist so gesperrt.

GK910



Klassische Bedienung mit Drehknopf

Der Mixer wird durch Drücken des Drehknopfes eingeschaltet. Mit Drehen wird die gewünschte Drehzahl eingestellt. 10 Segmente zeigen die Geschwindigkeit an.