



## Aperçu des valeurs ajoutées

Modèle	GK950	GK910
Commande classique à l'aide d'un bouton rotatif	✓	✓
Commande tactile intuitive supplémentaire	✓	✗
Surveillance du bol mixeur et du couvercle	✓	✓
Fonction minuterie	✓	✗
Programme par intervalles	✓	✗
Fonction impulsion	✓	✗
Programmes de mixage fixes	✓	✗
Contenance du bol au choix : 2 L ou 4 L	✓	✓
Bol de mixage en acier inoxydable ou en polymère au choix	✓	✓

## Caractéristiques techniques du mixeur

Modèle	GK950	GK910
Référence.	1227.00x	1227.01x
Puissance / puissance maximale (W)	950 / 1700	900 / 1600
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	
Vitesse de rotation (tr/min)	1 000-17 000	1 000-16 000
Poids (kg)	5.8	5.7
Largeur Socle moteur Ø (mm)	194	
Hauteur (mm)	516	

## Caractéristiques techniques du bol mélangeur GK avec tête de coupe High Power 6

Modèle	GK2P-HP6	GK4P-HP6	GK2I-HP6	GK4I-HP6
Référence.	1123.065	1123.075	1123.045	1123.085
Matériaux	Plastique	Plastique	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Capacité du bol (lt)	2	4	2	4
Tête de coupe	HP6	HP6	HP6	HP6
Poids (kg)	0.75	0.95	1.45	1.9
Largeur (mm)	234	288	224	282
Hauteur (mm)	280	311	280	299

Sous réserve de modifications techniques.

Conforme CE



## Rotor Gastronom GK

La série de mixeurs pour usage professionnel : le nouveau modèle standard ROTOR GK950 « Touch or Turn » avec écran tactile intuitif en plus du bouton rotatif éprouvé, ainsi que le modèle de base GK910 avec bouton rotatif uniquement.

Variantes de bols de haute qualité jusqu'à 4 L et têtes de couteaux interchangeables.

## Votre assistant de cuisine intelligent avec écran tactile

Les programmes de mixage optimaux et la minuterie du GK950 évitent de « trop mixer » les aliments et permettent de gagner du temps.

**Il suffit de démarrer** – le mixeur intelligent se charge du reste.



Notre Shop  
shop.rotorlips.ch

Votre revendeur spécialisé :

Production et distribution

**Suisse**  
Rotor Lips SA  
CH-3661 Uetendorf  
Tél. +41 (0)33 346 70 70  
www.RotorLips.ch

Vente et service après-vente

**Allemagne**  
Feuma Gastromaschinen GmbH  
DE-04639 Gößnitz  
Tél. +49 (0)34493 21555  
www.feuma.de

Vente et service après-vente

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

**ROTOR Lips FEUMA VAC-STAR**

Groupe Rotag – Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie



Swiss Made

**ROTOR**

# BOL MÉLANGEUR POUR LES MIXEURS GK

Avec une contenance pouvant atteindre 4 litres, les bols professionnels GK comptent parmi les plus grands de leur catégorie. Leur forme unique guide les ingrédients directement vers le couteau pour un traitement rapide et optimal.

Le bol mixeur se démonte facilement et sans outil pour un nettoyage hygiénique. Le bol et le couvercle passent au lave-vaisselle.



Le couvercle est surveillé en permanence par le dispositif de protection. Si le couvercle n'est pas correctement positionné sur le bol, le mixeur ne démarre pas.

## L'embaras du choix



### Polymer 2 L et 4 L

Incassables, maniables, transparents, empilables (2 L), avec échelle graduée



### Acier inoxydable 2 L et 4 L

Robuste, répond aux exigences les plus élevées en matière d'hygiène, de durabilité et d'esthétique

## Têtes de couteaux

Remplaçables sans outil et en acier inoxydable de haute qualité



**« High Power 6 (HP6) »**  
Tête de couteau pour un traitement intensif, très fin et rapide, broie également les glaçons.  
Pour la plupart des applications.  
**Notre recommandation !**



**« Bar Blender (BB4) »**  
Tête de couteau pour mélanger et réduire en purée en douceur.



**« High Power 4 (HP4) »** Tête de couteau avec disposition classique des couteaux pour un nettoyage facile. Traitement intensif et rapide, broie même la glace.



**« Disque batteur (SB) »**  
Battez et mélangez sans couper. Pour les crèmes, les milk-shakes, les cocktails, etc.

# GK950

## Commande Touch or Turn ®

Il n'y a pas plus simple

Le double mode de commande ingénieux permet, selon les préférences de chacun, une utilisation simple via le bouton rotatif classique ou via l'écran tactile intuitif.



Le bouton permet de démarrer facilement le mixeur et de régler la vitesse si aucun programme n'est nécessaire.



### Programmes de mixage fixes

Trois cycles de mixage avec une vitesse optimisée et une durée adaptée à différentes quantités. Mixage autonome jusqu'à l'arrêt automatique – « touchez » et laissez tourner !



### Programme par intervalles

Mixage par impulsions de produits visqueux. La vitesse peut être sélectionnée.



### Réglages

Les programmes du mixeur peuvent être réglés de manière optimale pour une utilisation dans la cuisine (aliments dans un bol de 4 litres) ou comme mixeur de bar (boissons dans un bol de 2 litres).



### Fonctions de minuterie

Le mixeur dispose d'une fonction de minuterie qui permet de régler la durée de mixage, par exemple pour une homogénéisation parfaite des produits liquides tels que les soupes.



### Touche impulsion pour une vitesse élevée

En appuyant avec le doigt, le produit fini est à nouveau mélangé à vitesse turbo ou affiné (par exemple, les pépins dans un smoothie).



### Détection du bol mixeur

Avertissement en cas de bol ou de couvercle manquant ou mal positionné  
Couvercle manquant ou mal positionné, le fonctionnement est alors bloqué.

# GK910



## Commande classique avec bouton rotatif

Le mixeur est mis en marche en appuyant sur le bouton rotatif. La vitesse souhaitée est réglée en tournant le bouton. 10 segments indiquent la vitesse.