

Simple. Intuitif. Efficace.
Réglez le temps et la vitesse,
appuyez sur Démarrer – c'est tout !

CR10

Mélangeur planétaire



Mélangeur planétaire de 10 L avec entraînement auxiliaire

Pour les petits établissements servant jusqu'à environ 80 menus par jour

- **Levage et abaissement ergonomiques**

Grâce à la poignée ergonomique, la cuve se soulève et s'abaisse facilement, et se fixe en toute sécurité d'un seul geste.

- **Hygiénique, stable et élégant**

La machine est en acier inoxydable facile à entretenir, avec des pieds réglables en hauteur, ce qui permet de nettoyer facilement la zone située sous l'appareil

- **Outils compatibles lave-vaisselle**

- **Écran de protection breveté et amovible**

Protection transparente avec entonnoir intégré, se fixe sans outil – des aimants assurent le maintien et servent d'arrêt de sécurité.



Notre boutique
shop.rotorlips.ch



ROTOR

EQUIPEMENT STANDARD

Outils compatibles lave-vaisselle

La cuve, le racleur de cuve avec rail en nylon, le crochet pétrisseur, le fouet et le mélangeur sont en acier inoxydable.



Utilisation simple

Grâce à la commande intuitive, le mélange devient un jeu d'enfant : réglez le temps et la vitesse, appuyez sur Démarrer – et votre batteur fait le reste.

Rapide, précis et entièrement automatique pour des résultats parfaits sans effort.



Grâce à l'entraînement auxiliaire de série, le mélangeur planétaire devient une machine universelle polyvalente – facilement extensible avec un tamis-presse et un coupe-légumes

ACCESSOIRES EN OPTION

Machine à passer PASS200

Grâce au PASS200 puissant, les légumes, les fruits, les soupes, les sauces et les crèmes peuvent être réduits en purée de manière rationnelle. Différents tamis permettent de déterminer la finesse du produit traité. La meilleure qualité suisse!

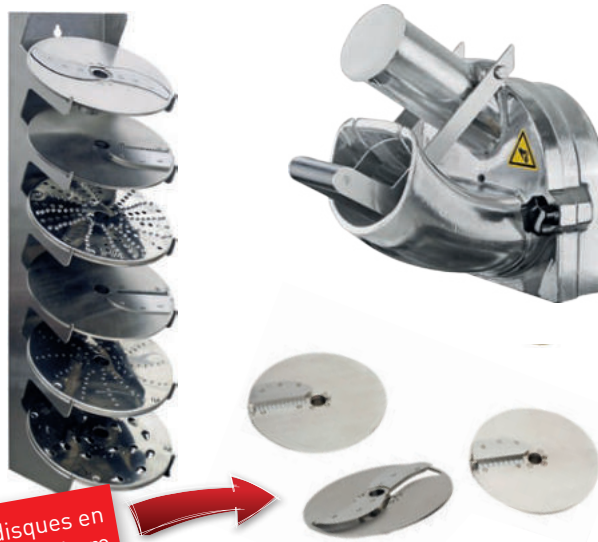
- Boîtier en fonte Anticorodal de qualité alimentaire
- Le boîtier fermé et le positionnement du tamis horizontal permettent d'éviter les éclaboussures ennuyeuses
- Les aliments passés au tamis tombent verticalement dans un récipient placé, par ex. sur la tablette extractible du socle
- montage et nettoyage aisés
- Tamis en acier inox compris: Diamètres des trous 2,5 mm et 4 mm (1,5 mm en option)
- Ailettes en acier inoxydable



Coupe-légumes AGS-19

Le coupe-légumes adaptable avec disques en acier inoxydable de grande qualité répond aux hautes exigences pour couper et râper les légumes, les fruits, la salade, les saucisses et le fromage, ou encore les noix, le chocolat et le pain. La vitesse de rotation élevée permet une bonne performance de coupe.

- Corps en fonte Anticorodal de qualité alimentaire
- Couvercle à 2 ouvertures de remplissage et poussoir de sécurité pas d'éjecteur: les aliments coupés tombent directement dans le récipient situé dessous, permettant d'éviter tout dommages.
- Excellente qualité de découpage grâce à l'aiguillage spécial
- Vaste assortiment de disques en acier inoxydable.
- Équipement de base conseillés: disque éminceur variable 0-8mm, Julienne 2x2, râpeur 1,5 / 3 et 9 mm.
- Support en acier inox pour 6 disques à poser à la verticale à l'horizontale ou à suspendre au mur



Aperçu de tous les disques en acier inox dans une brochure séparée sur les disques.



Soubassement UB50

Soubassement robuste en acier inoxydable

- Tiroir à sortie totale pour le rangement des outils et accessoires
- Tablette coulissante pour poser le bol ou des bacs GN
- Roues, pieds de nivellement ou socle disponibles en option

Dimensions (L x l x H) : 600 x 500 x 506 mm



Quantités de traitement maximales

Modèle	CR10
Pâte à pain (50%)	3 kg
Pâte à pizza	2.5 kg
Pâte battue	5 kg
Mélange pour génois	5 kg
Masse viennoise (nombre d'œufs)	15 Stk.
Purée de pommes de terre	5 kg
Mayonnaise (huile)	4 l
Beurre aux herbes	3 kg
Blanc d'œufs	0.5 l
Crème fouettée	2.5 l



Coupe-légumes AGS-19



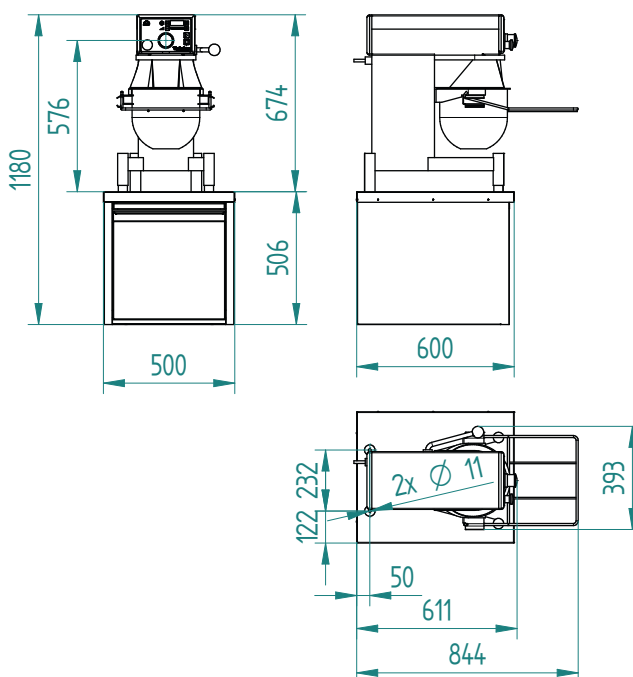
Machine à passer PASS200



Grille de support

Données techniques

Modèle	CR10
Numéro d'article	4102.001
Contenu cuve	en acier inoxydable de 10 L
Outils	crochet pétrisseur, fouet et palette
Racleur	acier inoxydable avec guide en nylon
Écran de protection amovible	avec entonnoir intégré, compatible lave-vaisselle
Raccord	Intégré au panneau frontal
Grille de support	acier inoxydable
Commande	8 vitesses et minuterie
Puissance du moteur	700W
Raccordement électrique	230V / 50Hz
Indice de protection	IP44
Vitesse des outils de cuve	72 – 451 U/min
Poids net	53 kg
Profondeur x Largeur x Hauteur	566 x 393 x 674mm
Soubasement	en option UB50
Machine à passer	en option PASS200
Coupe-légumes	en option AGS-19



Sous réserve de modifications techniques.

CE Conforme CE

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

Autriche

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