

CR20 / CR30

Mélangeurs planétaires



CR20 Modèle de table avec soubassement UB70



CR20F
Modèle de sol



CR30
Modèle de sol

Des produits robustes de qualité pour les professionnels

- très facile à utiliser
- dispositif d'accouplement pour accessoires
- puissant mélangeur planétaire
- entraînement économe en énergie
- levage et abaissement ergonomiques de la cuve
- boîtier et outils en acier inoxydable
- écran de protection amovible
- pieds réglables en hauteur
- racleur de cuve



Notre Shop
shop.rotorlips.ch



ROTOR

CR20 MODÈLE DE TABLE

Le mélangeur polyvalent – développé par les utilisateurs

Conçu aux besoins des moyennes et grandes entreprises, ce mélangeur polyvalent est idéal pour les établissements proposant **de 80 à 200** menus par jour.

Fabriquée en acier inoxydable facile à nettoyer, avec un corps de machine robuste et des pieds réglables.

PRISE ACCESSOIRE FRONTALE

CR20 est aussi disponible avec une prise d'accessoire (GR20plus) pour les hachoirs à viande EWF, le coupe-légumes AGS-19, et la machine à passer PASS 200.

DEUX MACHINES EN UNE

Le modèle de 20 litres peut être équipé, **en option**, d'une cuve plus petite de 12 litres ainsi que des outils adaptés pour des productions de petite quantité. Cela élargit les possibilités d'utilisation de la machine.

ACIER INOXYDABLE

Fabriquée en acier inoxydable facile à nettoyer, avec un cadre robuste et des pieds réglables pour permettre un nettoyage aisé sous la machine. La cuve, le fouet, la palette, le crochet pétrisseur et le racleur sont en acier inoxydable et peuvent être lavés au lave-vaisselles.



FONCTIONNEMENT INTUITIF TRÈS SIMPLE

Il suffit de régler le temps et la vitesse, puis d'appuyer sur démarrer ou arrêt. C'est aussi simple que cela. Tout est contrôlé à une hauteur ergonomique via le panneau de commande frontal.

Indice de Protection IP44

La CR20 peut être nettoyée conformément à la norme IP44.

FONCTIONNE AVEC UNE ALIMENTATION 230 VOLTS

La CR20 peut être raccordée à une prise de courant ordinaire. Un convertisseur de fréquence et un moteur triphasé font de la CR20 un mélangeur très puissant.

Accessoires

- Boîtier en acier inoxydable
- Cuve 20 l en acier inoxydable
- Palette 20 l en acier inoxydable
- Crochet 20 l en acier inoxydable
- Fouet 20 l en acier inoxydable
- Racleur de cuve 20 l
- Écran de protection en plastique amovible

Options

- Dispositif d'accouplement pour accessoires
- Soubasement 70 avec tiroir et étagère inox pour outils u des appareils enfichables
- Coupe-légumes AGS19 avec disques en acier inoxydable
- Support de disques en acier inoxydable
- Machines à passer PASS 200
- Hachoir à viande EWF 70 ou EWF 82 en acier inoxydable
- Cuve 12 l en acier inoxydable
- Palette 12 l en acier inoxydable
- Crochet 12 l en acier inoxydable
- Fouet 12 l en acier inoxydable
- Racleur de cuve 12 l
- Chariot à cuves de 12 l à 30 l

CR20F MODÈLE DE SOL

Le mélangeur ergonomique

Conçu aux besoins des moyennes et grandes entreprises, ce mélangeur polyvalent est idéal pour les établissements proposant **de 80 à 200** menus par jour.

Fabriquée en acier inoxydable facile à nettoyer, avec un chariot de cuve pour un travail ergonomique **et plus facile**.

PRISE ACCESSOIRES FRONTALE

Le CR20 est également disponible avec une prise accessoires pour un passe-vite, hachoirs à viande et coupe-légumes.

DEUX MACHINES EN UNE

Le modèle de 20 litres peut être équipé, **en option**, d'une cuve plus petite de 12 litres ainsi que des outils adaptés pour des productions de petite quantité. Cela élargit les possibilités d'utilisation de la machine.

ACIER INOXYDABLE

Fabriquée en acier inoxydable facile à nettoyer, avec un cadre robuste et des pieds réglables pour permettre un nettoyage aisé sous la machine. La cuve, le fouet, la palette, le crochet à pâte et le racleur sont en acier inoxydable et peuvent être lavés au lave ustensiles.

CHARIOT A CUVE ERGONOMIQUE

Aucun besoin de soulever des charges lourdes, car la cuve se déplace directement vers et depuis la machine à hauteur du plan de travail. La cuve peut être inclinée et est maintenue solidement en position par un anneau en caoutchouc.



FONCTIONNEMENT INTUITIF TRÈS SIMPLE

Il suffit de régler le temps et la vitesse, puis d'appuyer sur démarrer ou arrêt. C'est aussi simple que cela. Tout est contrôlé à une hauteur ergonomique via le panneau de commande frontal.

Indice de Protection IP44

La CR20 peut être nettoyée conformément à la norme IP44.

FONCTIONNE AVEC UNE ALIMENTATION 230 VOLTS

La CR20 peut être raccordée à une prise de courant ordinaire. Un convertisseur de fréquence et un moteur triphasé font de la CR20 un mélangeur très puissant.

Accessoires

- Boîtier en acier inoxydable
- Cuve 20 l en acier inoxydable
- Palette 20 l en acier inoxydable
- Crochet 20 l en acier inoxydable
- Fouet 20 l en acier inoxydable
- Racleur de cuve 20 l
- Écran de protection en plastique amovible
- Minuterie numérique et arrêt d'urgence
- Chariot à cuve ergonomique

Options

- Dispositif d'accouplement pour accessoires
- Coupe-légumes AGS19 avec disques en acier inoxydable
- Support de disques en acier inoxydable
- Machines à passer PASS 200
- Hachoir à viande EWF 70 ou EWF 82 en acier inoxydable
- Cuve 12 l en acier inoxydable
- Palette 12 l en acier inoxydable
- Crochet 12 l en acier inoxydable
- Fouet 12 l en acier inoxydable
- Racleur de cuve 12 l

CR30

Le mélangeur stable et efficace

Conçu aux besoins des moyennes et grandes entreprises proposant de **100 à 300** menus par jour. Fabriqué en acier inoxydable facile à nettoyer, avec un corps de machine robuste et un chariot de cuve ergonomique.

PROTECTION DE CUVE BREVETÉE

La protection de cuve est dotée d'une goulotte de remplissage intégrée, est fabriquée en polycarbonate transparent. Elle s'installe en un clin d'œil, sans outils nécessaires. La protection est maintenue en position par des aimants, qui servent également d'émetteur de signal de sécurité.

DEUX MACHINES EN UNE

Le modèle de 30 litres peut être équipé, **en option**, d'une cuve plus petite de 15 litres ainsi que des outils adaptés pour des productions de petite quantité. Cela élargit les possibilités d'utilisation de la machine.

CHARIOT A CUVE ERGONOMIQUE

Aucun besoin de soulever des charges lourdes, car la cuve se déplace directement vers et depuis la machine à hauteur du plan de travail. La cuve peut être inclinée et est maintenue solidement en position par un anneau en caoutchouc.



PRISE ACCESSOIRES FRONTALE

Le CR30 est aussi disponible avec une prise accessoires pour un passe-vite, hachoirs à viande et coupe-légumes.

ACIER INOXYDABLE

Fabriqué en acier inoxydable facile à nettoyer, avec un cadre robuste et des pieds réglables pour permettre un nettoyage aisé sous la machine. La cuve, le fouet, la palette, le crochet à pâte et le racleur sont en acier inoxydable et peuvent être lavés au lave-ustensiles.

Accessoires

- Boîtier en acier inoxydable
- Cuve 30 l en acier inoxydable
- Palette 30 l en acier inoxydable
- Crochet 30 l en acier inoxydable
- Fouet 30 l en acier inoxydable
- Écran de protection en plastique amovible
- Minuterie numérique et arrêt d'urgence
- Chariot à cuve ergonomique

Options

- Dispositif d'accouplement pour accessoires
- Coupe-légumes AGS19 avec disques en acier inoxydable
- Support de disques en acier inoxydable
- Machines à passer PASS 200
- Hachoir à viande EWF 70 ou EWF 82 en acier inoxydable
- Cuve 15 l en acier inoxydable
- Palette 15 l en acier inoxydable
- Crochet 15 l en acier inoxydable
- Fouet 15 l en acier inoxydable
- Racleur de cuves 30l ou 15l

OPTIONS D'ACCESSOIRES

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



Hachoir à viande EWF 70 et EWF 82

Hachoirs à viande de haute qualité en acier inox, adaptables pour broyer efficacement ou hacher toutes sortes de viandes, les abats et les poissons, les légumes, le pain, le fromage, etc.

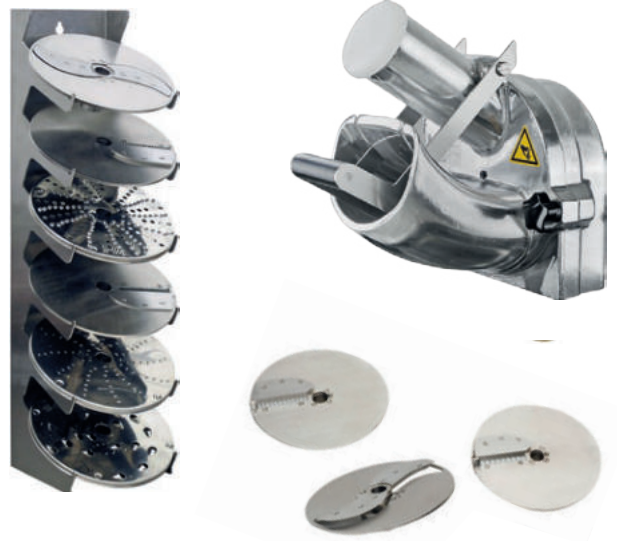
- Acier inoxydable
- Dimensions 70 ou 82 mm
- Avec pré-coupeur
- Système LICOSWISS
- Disques à trous inclus: 3 / 5 / 8 mm
- Disques à trous en options: 1.5/2/4 et 6mm
- Système Unger en 5 parties pour EWF 82 en option



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.



Soubassement

Soubassement en acier inox, avec tiroir pour accessoires et plateau pour récipient, en options **montage** sur quatre roulettes.



Des outils de haute qualité

Racleur avec guide en nylon, fouet, palette, et crochet pétrisseur.

Les outils de qualité sont tous en acier inoxydable.

Des tailles réduites sont disponibles en option pour traiter de plus petites quantités



Utilisation facile

Avec la commande simple et intuitive, vous réglez le temps et la vitesse, appuyez sur démarrer et le mixeur fait son travail automatiquement.

Le panneau est disposé de manière ergonomique.



DONNÉES TECHNIQUES

Quantités maximales de traitement

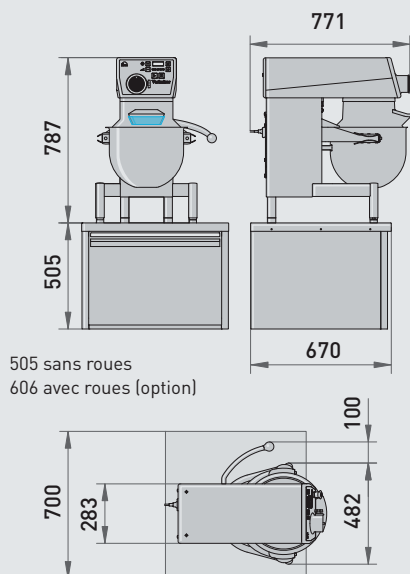
Modèle	CR20 Modèle de table	CR20F Modèle de sol	CR30 Modèle de sol	Note*
Pâte à pain (50%), quantité de base = farine	5 kg	5 kg	6 kg	3
Pâte à pizza, quantité de base = farin	4 kg	4 kg	5 kg	3,4
Pâte à biscuit	10 kg	10 kg	15 kg	1,2
Mélange pour génoise	10l	10l	15l	1,2
Masse viennoise (nombre d'œufs)	30 Stk.	30 Stk.	40 Stk.	1,2
Purée de pommes de terre	10 kg	10 kg	15 kg	1
Mayonnaise (huile)	8 l	8 l	12 l	1
Beurre aux herbes	6 l	6 l	9 l	1,2
Blanc d'œufs	1 l	1 l	1,5 l	
Crème fouettée	4 l	4 l	5 l	

Le diagramme de capacité montre la capacité maximale pour la machine correspondante. Les tests ont été réalisés avec un équipement standard. Par conséquent, l'utilisation d'outils spéciaux conduire à un résultat différent. Démarrez toujours la machine à la vitesse la plus basse. Augmentez ensuite la vitesse en tenant compte du produit à mélanger.

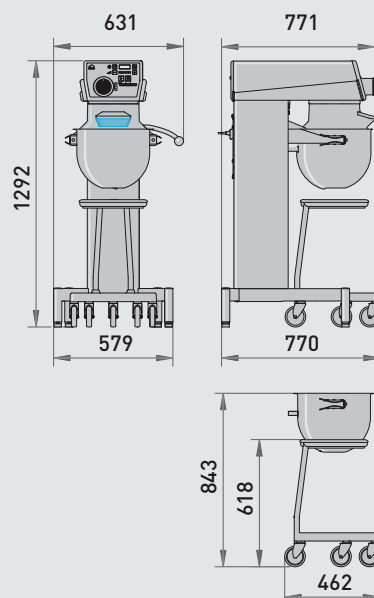
*Explication des symboles :

- 1 = Utilisez le racleur pour le meilleur et le plus efficace résultat.
- 2 = Assurez-vous toujours que les ingrédients sont à température ambiante ou doux. Sinon, les outils pourraient être endommagés.
- 3 = Travailler à vitesse réduite.
- 4 = Ne pas dépasser la vitesse moyenne.

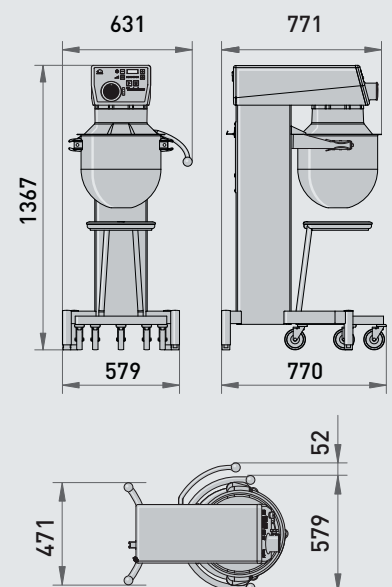
CR20 Modèle de table



CR20F Modèle de sol



CR30 Modèle de sol



DONNÉES TECHNIQUES



Coupe-légumes AGS19



Machine à passer PASS200



Hachoirs à viande EWF 70
ou EWF 82



Grille de support

Modèle	CR20 Modèle de table	CR20F Modèle de sol	CR30 Modèle de sol
Contenu cuve INOX standard	20l	20l	30l
Outils Fouet, palette, crochet	INOX	INOX	INOX
Commande	8 vitesses et minuterie	8 vitesses et minuterie	8 vitesses et minuterie
Racleur inox avec guide nylon	✓	✓	en option
Protection de cuve amovible	✓	✓	✓
Chariot à cuve	Optional	✓	✓
Tension	230V	230V	230V
Puissance	700W	700W	1200W
Indice de protection	IP44	IP44	IP44
Vitesse de rotations (8 niveaux)	64 à 353 tr/min	64 à 353 tr/min	64 à 353 tr/min
Poids net	80 kg	165 kg	190 kg
Profondeur x largeur x hauteur	771 x 582 x 787 mm	771 x 631 x 1292 mm	771 x 631 x 1367 mm
Soubasement avec tiroir et plateau. (Prof x Larg x Hauteur)	en option 670 x 700 x 505 mm	✗	✗
Roulettes pour soubasement	en option	✗	✗
Contenu cuve réduite	en option 12l	en option 12l	en option 15l
Outils pour cuve réduite fouet, palette, crochet	en option	en option	en option
Numéro d'article, machine sans raccord:	4101.001	4101.002	4100.001
Numéro d'article, machine sans raccord	4701.001	4701.002	4700.001
Grille de support	✓	✓	✓
Position du raccord	panneau frontal	panneau frontal	panneau frontal
Vitesse de rotation de la prise accessoire (8 niveaux)	54 à 330 tr/min	54 à 330 tr/min	54 à 330 tr/min
Accessoires PASS200/ EWFxx/AGS-19	en option	en option	en option

Les appareils sont conformes aux normes CE.

Sous réserve de modifications techniques.

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 **FEUMA** **VAC-STAR**

Groupe Rotag – Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie