

Einfach. Intuitiv. Effizient.
Die Zeit und Geschwindigkeit einstellen,
Start drücken – fertig!

CR10

Planetenrührmaschinen



10 L Planetenrührmaschine mit Anschlussgetriebe

Für kleine Betriebe mit täglich bis zu ca. 80 Menüs

- **Ergonomisches Heben und Senken**

Mit dem ergonomischen Griff lässt sich die Schüssel leicht heben, senken und mit nur einer Bewegung sicher fixieren

- **Hygienisch, stabil und edel**

Die Maschine besteht aus pflegeleichtem Edelstahl mit höhenverstellbaren Standfüßen, sodass auch der Bereich unter dem Gerät einfach gereinigt werden kann

- **Spülmaschinenfeste Werkzeuge**

- **Patentierter, abnehmbarer Schutzschirm**

Transparenter Schutz mit integrierter Einfülltrichter, lässt sich werkzeuglos anbringen – Magnete sichern Halt und dienen als Sicherheitsabschaltung



Unser Shop
shop.rotorlips.ch



ROTOR

STANDARDAUSRÜSTUNG

Spülmaschinenfeste Werkzeuge

Kessel, Kesselabsteifer mit Nylonschiene, Knethaken, Schneebesen und Rührer sind aus Edelstahl gefertigt.



Einfache Bedienung

Mit der intuitiven Steuerung wird das Rühren zum Kinderspiel: Zeit und Geschwindigkeit einstellen, Start drücken – und Ihre Rührmaschine übernimmt den Rest.

Schnell, präzise und vollkommen automatisch für perfekte Ergebnisse ohne Aufwand.



Durch das standardmässige Anschlussgetriebe wird die Planetenrührmaschine – vielseitigen Universalmaschine – einfach erweiterbar mit Passierwerk und Gemüseschneider.

OPTIONALES ZUBEHÖR

Passierwerk PASS200

Mit dem leistungsfähigen Passierwerk können Gemüse, Früchte, Suppen, Saucen und Cremen rationell püriert werden. Verschiedene Passiersiebe erlauben die Feinheit des verarbeiteten Gutes zu bestimmen.

Edelste Schweizer-Qualität!

- Gehäuse aus lebensmittelkonformem Anticorodal-Guss
- Die geschlossene Bauweise und die waagrechte Anordnung des Passiersiebes verhindert lästiges Spritzen
- Das Passiergut fällt senkrecht nach unten in ein Gefäß positioniert z.B auf dem Abstelltablar vom Unterbau
- leichte Montage und Reinigung
- Passiersiebe aus Edelstahl im Lieferumfang:
- Lochdurchmesser 2,5 mm und 4 mm (1,5 mm als Option)
- Passierflügel aus Edelstahl



Gemüseschneider AGS19

Der Ansteck-Gemüseschneider mit den hochwertigen 190mm Edelstahlscheiben erfüllt die hohen Anforderungen ans Schneiden und Raffeln von Gemüse, Früchten, Salat, Wurst und Käse oder ans Reiben von Nüssen, Schokolade, Käse und Brot.

Mit der hohen Drehzahl wird eine gute Schnittleistung erreicht.

- Gehäuse aus lebensmittelkonformem Anticorodal-Guss
 - Deckel mit 2 Einfüllöffnungen und einem Sicherheitsstößel
 - kein Auswerfer, d.h., das Schnittgut fällt direkt nach unten ins Auffanggefäß, dadurch keine Beschädigung
 - hervorragende Schnittqualität dank speziellem Messerschliff
 - Umfangreiches Scheibensortiment aus Edelstahl
- Empfohlene Grundausrüstung:
verstellbare Schneidscheibe 0 bis 8 mm,
Julienne 2 x 2 mm, Raffeln 1,5 / 3 und 9 mm
- CNS-Ständer für 6 Scheiben, zum Stellen, Legen, Hängen



Übersicht über
alle Schneidscheiben in
separatem Scheibenprospekt



Unterbau UB50

Stabiler Unterbau aus Edelstahl.

- Schublade mit Vollauszug zum Verstauen der Werkzeuge und Zubehör
- Ausziehbares Tablar zum Abstellen von Kessel, GN-Behältern
- Rollen, Nivellierfüsse oder Sockel sind optional verfügbar

Masse (L x B x H) : 600 x 500 x 506mm



Maximale Verarbeitungsmengen

Modell	CR10
Brotteig (50%)	3 kg
Pizzateig	2.5 kg
Rührteig	5 kg
Biskuit Masse	5 kg
Wiener Masse (Anzahl Eier)	15 Stk.
Kartoffelpüree	5 kg
Mayonnaise (Öl)	4 l
Kräuterbutter	3 kg
Eiweiss	0.5 l
Schlagrahm	2.5 l



Gemüseschneider AGS 19



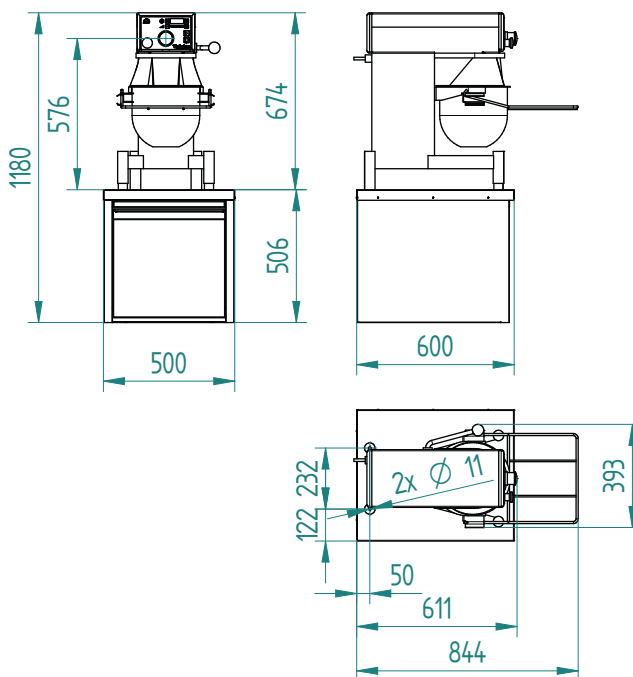
Passierwerk PASS 200



Abstellgitter für Behälter

Technische Daten

Modell	CR10
Artikel Nr.	4102.001
Kesselgrösse	10 L Kessel aus Edelstahl
Werkzeuge	Knethaken, Schneebesen, Rührer aus Edelstahl
Kesselabstreifer	Edelstahl mit Nylonschiene
Abnehmbarer Schutzschirm	Mit Einfülltrichter, spülmaschinenfest
Anschlussgetriebe	Im Frontpanel
Abstellgitter	Edelstahl
Steuerung	8 Drehzahlen und Timer
Motorenleistung	700W
Elektrischer Anschluss	230V / 50Hz
Schutzart	IP44
Drehzahl Kesselwerkzeuge	72 – 451 U/min
Gewicht netto	53 kg
Tiefe x Breite x Höhe	566 x 393 x 674mm
Unterbau	Optional UB50
Passierwerk	Optional PASS200
Gemüseschneider	Optional AGS19



Technische Änderungen vorbehalten.

CE CE-konform

Produktion und Vertrieb

Schweiz

Rotor Lips AG
CH-3661 Uetendorf
Tel. +41 (0)33 346 70 70
www.RotorLips.ch

Verkauf und Service

Österreich

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

ROTOR Lips FEUMI VAC-STAR

Rotag-Gruppe – Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen