

# MIXEURS PROFESSIONNELS

Beau design & moteurs puissants



## Rotor Gastronom GK

La série de mixeurs pour l'utilisation professionnelle: 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 mélangeurs de haute qualité jusqu'à 4 lt et couteaux interchangeables sans outil.

### Votre assistant de cuisine intelligent avec écran tactile

Les programmes de mixage optimaux et la minuterie du GK950 empêchent de «trop mixer» les aliments et apportent un gain de temps.

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



Plus d'informations  
[info.rotorlips.ch/Pro7940](http://info.rotorlips.ch/Pro7940)



Swiss Made

# ROTOR

# BOLS MÉLANGEURS POUR LES MIXEURS GK

Avec une capacité de bol allant jusqu'à 4 litres, les bols GK professionnels font partie des plus grands de la catégorie. La forme unique de l'appareil guide les aliments directement vers le couteau pour une préparation et traitement rapide.

Le bol mélangeur se démonte facilement et sans outil pour le nettoyage hygiénique. Le bol et le couvercle sont appropriés pour le lave-vaisselle.



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

## L'embaras du choix



### Polymère 2lt et 4lt

Incassable, maniable, transparent, empilable (2lt), avec graduation



### Acier inoxydable 2lt et 4lt

Robuste, répond aux plus hautes exigences en matière d'hygiène, longévité et optique

## Couteaux

Interchangeables sans outil et en acier inoxydable de haute qualité



### «High Power 6 (HP6)»

Couteau pour un travail intensif, très fin et rapide, broie également les glaçons. Pour la plupart des utilisations.

**Notre recommandation!**



### «Bar Blender (BB4)»

Couteau pour mélanger et réduire en purée en douceur.



### «High Power 4 (HP4)»

Couteau avec une disposition classique des couteaux pour un nettoyage facile. Il permet une préparation intense et rapide, broie également les glaçons.



### «Disque à fouetter (SB)»

Fouette et mélange sans couper. Pour les crèmes, les shakes, les cocktails, etc.

# GK950

## Commande Touch or Turn®

Rien de plus de simple

L'ingénieuse possibilité de double commande permet, selon les besoins la commande simple uniquement par le biais du bouton rotatif classique ou, de manière explicite, par l'intermédiaire de l'écran tactile.



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

## Les avantages de l'écran tactile



### Programmes fixes de mixage

Trois cycles de mixage avec une vitesse et une durée adaptée aux différentes quantités à traiter. Mixer de manière autonome jusqu'à l'arrêt automatique. «Touch» et laisser tourner!



### Programme par intervalle

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



### Paramètres

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



### Fonctions minuterie

Le mixeur dispose d'une fonction de minuterie qui permet de régler la durée du mélange, par exemple pour une homogénéisation parfaite de produits fluide telle que les soupes.



### Bouton d'impulsion pour grande vitesse

En appuyant avec le doigt, le produit fini est remué à une vitesse turbo ou encore affiné (par exemple, des graines dans un smoothie).



### Détection du bol

Indication que le bol ou le couvercle manquent ou sont mal placés, le fonctionnement est ainsi bloqué.

# GK910



## Commande classique avec bouton rotatif

Le mixeur est mis en marche en appuyant sur le bouton rotatif. En tournant, on obtient la vitesse de rotation désirée. 10 segments indiquent la vitesse.



## Aperçu des plus-values

Modèle	GK950	GK910
Utilisation classique avec un bouton rotatif	✓	✓
Commande tactile intuitive supplémentaire	✓	✗
Surveillance du bol et du couvercle	✓	✓
Fonction minuterie	✓	✗
Programme par intervalle	✓	✗
Fonction à impulsion	✓	✗
Programmes fixes	✓	✗
Au choix, contenance du bol de 2lt ou 4lt	✓	✓
Au choix, bol mélangeur en acier inoxydable ou en polymère	✓	✓

## Données techniques des mixeurs

Modèle	GK950	GK910
Nr. article	1227.00x	1227.01x
Puissance / Puissance de pointe (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 du bloc-moteur Ø (mm)	194	
Hauteur (mm)	516	

## Données techniques des bols mélangeurs GK avec couteau High Power 6

Modèle	GK2P-HP6	GK4P-HP6	GK2I-HP6	GK4I-HP6
Nr. article	1123.065	1123.075	1123.045	1123.085
Matériel du bol	Plastique	Plastique	Acier inox	Acier inox
Contenu du bol (lt)	2	4	2	4
Couteau	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.

CE-conforme

Votre revendeur spécialisé:

Production et vente

### Suisse

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

Vente et service

### Allemagne

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

Vente et service

### Autriche

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

**ROTOR** **FEUMA** **VAC-STAR** ★

Groupe-Rotag

Les fabricants de qualité de machines gastronomiques robustes