

Profimixer Rotor Gastronom GK950 «Touch or Turn»

Der kraftvolle Mixer mit Touchdisplay oder Drehknopfbedienung

- mit 4 oder 2 Liter Becherinhalt
- Timerfunktionen
- Pulsfunktion
- Intervallprogramm
- feste Mixprogramme



Ein Schweizer
Qualitätsprodukt das
weltweit Massstäbe setzt



Rotor GK950 «Touch or Turn» – Einfacher geht's nicht



Timer-Funktionen

Ihr Mixer verfügt über eine Zeitfunktion mit der die Mixdauer eingestellt werden kann.



Intervallprogramm

Geschwindigkeitsabhängige Intervallfunktion.



Impulse-Funktion

Das Mixgut kann im Tippbetrieb auf höchster Stufe aufgemischt werden. Durch eine Wischgeste auf das Symbol  läuft der Mixer weiter.



Feste Mixprogramme

Drei fixe Mixzyklen, abhängig der Füllmenge und Warenkonsistenz im Mixaufsatz.



Mixaufsatzerkennung

Ohne Deckel auf dem Mixbecher ist keine Manipulation und Nutzung möglich

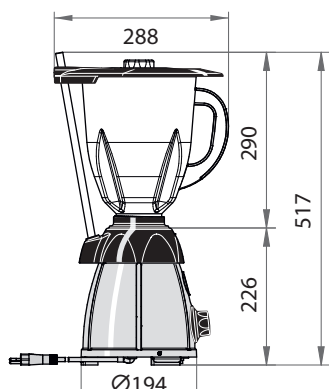


Einstellungen

Je nach Gebrauch kann der Mixer für Küche (Speisen) oder Bar (Getränke) eingestellt werden.



«High Power 6»
Messerkopf (HP6):
Für intensives, sehr feines
und schnelles Verarbeiten.
Crusht auch Eiswürfel.



Robust und praktisch, die grossen Mixbecher

Die Mixbecher aus Edelstahl oder Polymer sind geeignet für die Zubereitung von Salatsaucen, warmen Saucen, Mayonnaise, Brei, Suppen, Crèmen, Rührteigen, Smoothies, Fruchtdrinks, Cocktails, Milk-Shakes usw. Sie können zur Reinigung in der Spülmaschine leicht zerlegt werden. Die austauschbaren Messerköpfe sind aus Edelstahl.



Polymer 2 l und 4 l:
leicht, handlich, transparent, mit Massskala.



Edelstahl 2 l und 4 l:
robust, gewährleistet höchsten Anspruch
an Hygiene.

Technische Daten

Modell	GK950 ToT	2 l Poly HP6	4 l Poly HP6	2 l Inox HP6	4 l Inox HP6
Artikel-Nr.	1227.0xx	1123.065	1123.075	1123.045	1123.085
Leistung	950 W max 1'700 W				
Anschluss	230 V, 4,2 A				
Drehzahl	stufenlos bis 17'000 U/min				
Nettogewicht (kg)	5,8	0,9	1,0	1,5	1,9
Breite (Ømm)	194	234	288	224	282
Höhe (mm)	517	280	300	280	299

Produktion und Vertrieb

Schweiz

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

Verkauf und Service

Deutschland

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

Verkauf und Service

Österreich

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

Swiss Made.

Das Gerät ist CE-konform. 

Ihr Fachhandel:

Technische Änderungen vorbehalten.

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

Rotag-Gruppe Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen