

**ROTOR**

## Mixeur professionnel Gastronom GK950 «Touch or Turn»

Le mixeur puissant avec écran tactile ou commande par bouton rotatif

- avec bol de 4 ou 2 litres
- fonctions minuterie
- fonction d'impulsion
- programme par intervalles
- programmes de mixage fixes



Un produit de qualité suisse  
qui fait référence dans le  
monde entier



## Rotor GK950 «Touch or Turn» – rien de plus de simple



### Fonctions minuterie

Votre mixer dispose d'une fonction temporelle qui permet de régler la durée de mélange.



### Programme par intervalle

Fonction par intervalle dépendant de la vitesse.



### Fonction par impulsion

Les aliments à mixer peuvent être mélangé en mode par impulsion. En faisant un glissement sur le symbole  le mixer continue à tourner.



### Programmes fixes

Trois cycles de mélange fixes, en fonction de la quantité remplissage et de la consistance de la marchandise dans le mixeur.



### Détection du bol

Sans couvercle sur le bol, aucune manipulation et utilisation n'est possible.

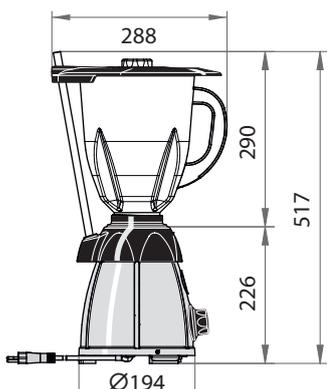


### Paramètres

Selon l'utilisation, le mélangeur peut être réglé pour la cuisine (repas) ou le bar (boissons).



«High Power 6»  
Tête de couteau HP6 pour un traitement intensif, très fin et rapide, broie également les glaçons.



### Robuste et pratiques, les grands mélangeurs

Les mélangeurs en acier inoxydable ou en polymère conviennent à la préparation de vinaigrettes, de sauces chaudes, de mayonnaise, de bouillie, de soupes, de crèmes, de pâte, de smoothies, de boissons aux fruits, de cocktails, de milkshakes, etc. Ils peuvent être facilement démontés pour être nettoyés au lave-vaisselle. Les têtes de coupe interchangeables sont en acier inoxydable.



Polymère 2 l et 4 l, léger, maniable, transparent, avec mesure.



Acier inoxydable 2 l und 4 l, robuste, assure les plus hauts standards d'hygiène.

### Données techniques

Modèle	GK950 ToT	Mélangeur 2 l / 4 l Polymère		Mélangeur 2 l / 4 l Inox	
No. d'article	1227.0xx	1123.065	1123.075	1123.045	1123.085
Puissance	950 W en continu, ~ 1700 W puissance maximale				
Raccordement	230 V, 4,2 A				
Vitesse	En continu jusqu'à 17'000 tr/min				
Poids net (kg)	5,8	0,9	1,0	1,5	1,9
Largeur (Ø max.mm)	194	234	288	224	282
Hauteur (mm)	517	280	300	280	299

Production et distribution

#### Suisse

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

Vente et service

#### Allemagne

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

Vente et service

#### Autriche

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

**Swiss Made.**

L'appareil est conforme aux normes CE. 

Votre distributeur:

Sous réserve de modification des caractéristiques techniques.

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

Rotag-Gruppe Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie