



Ein Mixer ist nicht nur ein Mixer!

Seit 70 Jahren stellt die Rotor Lips AG in Uetendorf Küchen-, Bar- und Drinkmischer her. Rotor-Mixer gibt es in den verschiedensten Modellen und Variationen. Sie sind genial durchdacht und leisten im Küchen- und Bar-Alltag äusserst nützliche und praktische Dienste, weil sie im Laufe von Jahrzehnten kontinuierlich weiterentwickelt worden sind. Heute sind die Rotor-Mixer in über 40 Ländern auf der ganzen Welt ein Begriff!

Von Chefredaktor René Frech

Das ist eine Erfolgsstory, die seit 70 Jahren anhält: Denn seit genau 70 Jahren produziert Rotor im bernischen Uetendorf Mixer – zuerst für den Haushalt, dann aber und vor allem für den Professional-Bereich und die Gastronomie. Ueber ein Netzwerk von rund 250 Fachhändlern und von Handelspartnern im In- und Ausland sind die Mixer der Rotor Lips AG heute in mehr als 40 Ländern in aller Welt bekannt. In der Schweiz beträgt ihr Marktanteil gut und gerne 90 Prozent!

Rotor – alles, was rotiert

Die Rotor Lips AG hat sich auf die Entwicklung und Produktion von Maschinen zur Verarbeitung von Lebensmitteln spezialisiert, die ohne Thermik auskommt. Im Mittelpunkt solcher Küchenmaschinen

stehen immer und ausnahmslos Komponenten, die sich drehen, also Motoren, die rotieren – deshalb auch der Name Rotor. Das Herz eines Mixers ist denn auch ein kräftiger, zuverlässiger und effizienter Motor, dessen technische Optimierung permanent vorangetrieben wird. Es sind neben der Effizienzsteigerung und der Ressourcen-Schonung vor allem auch Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen und -auflagen, welche die Weiterentwicklung von Küchen- und Bar-Mixern mitbestimmen.

Zudem sorgen neue Konstruktionen und Materialien für immer mehr Robustheit und einfaches Handling – beispielsweise auch bei der so zentralen Reinigung und Hygiene. So sind die Rotor-Mixer heute aus spülmaschinentauglichem Material

gefertigt, und es sind sogar Mixer-Modelle erhältlich, die produktspezifisch und individuell vorprogrammierbar sind, so dass ein Produkt stets in gleicher Qualität und Konstanz aus dem Mixer kommt.

Breite Palette an Mixern

Die Rotor Lips AG verfügt über eine breite Palette an Mixern, so dass sie jedem Bedürfnis mit einer optimalen Lösung gerecht werden kann.

Der «Rotor Gastronom GT550»

► Der «Klassiker» unter den Mixern von Rotor ist der «Rotor Gastronom GT550», ein Universal-Mixer mit ganz verchromtem Gehäuse, der seit den 70er Jahren erhältlich ist. Der Mixer für Küche und Bar ist mit zwei unterschiedlich starken Motoren



Auch an der Igeho 13 zeigte die Rotor Lips AG ihre breite Palette an Küchenmaschinen, so auch an Küchen-, Bar- und Drinkmixern, welche sie bereits

erhältlich. Der «Rotor Gastronom GT550» ist geeignet für die Zubereitung von Salatsaucen, warmen Saucen, Mayonnaisen, Suppen, Crèmen, Rührteige, Fruchtdrinks, Cocktails und Milk-Shakes und verfügt wahlweise über einen 2-Liter-Behälter aus Edelstahl oder hochwertigem Kunststoff.

Der «Rotor Gastronom GT600»

► Der «Rotor Gastronom GT600» ist die moderne Version des Mixers mit 2 Liter Becherinhalt. Das Oberteil des optimierten Motorsockels ist aus Spezialkunststoff gefertigt, der schalldämpfend wirkt und sich sehr einfach und schnell reinigen lässt. Der Mixer eignet sich ausgezeichnet

für den harten Einsatz und ist mit einem Motor ausgerüstet, der 600 Watt Dauerleistung erbringt, der aber kurzzeitig auch 1100 Watt leisten kann. Die Drehzahl ist stufenlos einstellbar. Die von Rotor Lips in Uetendorf selbst entwickelten und produzierten Motoren sind äusserst leise. Eine integrierte Elektronik gewährt einen sanften Anlauf der Maschine, damit Spritzer vermindert werden können. Der Messerkopf ist demontierbar, was dessen Reinigung entscheidend vereinfacht. Die Hochleistungsmesser crushen sogar Eiswürfel zu Schnee.

Ein Teil des kompetenten Beratungsteams am Igeho-Stand der Rotor Lips AG.



Der «Rotor Gastronom GK900»

► Der «Rotor Gastronom GK900» ist das Profi-Gerät mit bis zu vier Liter Becherinhalt und verfügt über eine Schutzvorrichtung. Die Schutzvorrichtung zur Ueberwachung des Deckels ist für gewerbliche Küchen-Mixer vorgeschrieben. Die Motoren weisen eine Dauerleistung von 900 Watt auf, können aber kurzzeitig auch bis zu 1600 Watt leisten. Mit den 4-Liter-Bechern können grössere Mengen Salatsaucen, warmer Saucen, Mayonnaisen, Suppen, Crèmes, Rührteige, Fruchtdrinks, Cocktails, Milk-Shakes, usw. verarbeitet werden. Der Küchen-Mixer «Gastronom GK900» ist mit 4- oder 2-Liter-Behältern aus Edelstahl oder aus hochwertigem Kunststoff erhältlich.



seit 70 Jahren herstellt und laufend weiterentwickelt.

Die «Rotor Bar Blender 2 & 3»

► Die «Rotor Bar Blender 2 & 3» eignen sich speziell zum Mixen von Cocktails, Frozen Drinks, Smoothies, Eiskaffees, Frappés, usw.. Sie sind leise, robust, einfach bedienbar, verfügen über zwei oder drei Geschwindigkeiten und über die praktische Pulsfunktion zum kurzen Aufrühren mit Fingertouch. Wahlweise stehen Messerköpfe speziell für Getränke oder aber zum Crushen von Eiswürfel zur Wahl. Die transparenten 2-Liter-Mixbecher sind stapelbar.

Der «Rotor Professional»

► «Rotor Professional» heisst der elegante Drinkmixer, dessen Drehzahl individuell und variabel einstellbar ist, so dass die verschiedenen Getränke den Anforderungen entsprechend optimal gerührt werden können – ohne Herausspritzen des Produktes. Das Hochturbulenz-Rührwerk gewährleistet ein homogenes Mischen in kürzester Zeit. Durch blosses Einklinken des Bechers startet der Motor automatisch und stellt beim Herausnehmen ab. Dessen Drehzahl kann auch während des Mixens verändert werden.

Der «Rotor Memory Blender 2»

► Der «Rotor Memory Blender 2» ist ein Hochleistungsmixer mit Schallschutzhaube und zwölf vorprogrammier- und speicherbaren Zyklen für die automatische Ver-

arbeitung. Er verfügt im manuellen Modus über sechs fixe Drehzahlstufen, ist kompakt, leise, robust und lässt sich einfach reinigen. Dank der Programmierbarkeit der produktspezifischen Verarbeitungszyklen können auch ungelernete Hilfskräfte ein optimales Resultat erzielen. Diesen Mixer gibt es auch als Einbauversion für die Theke.

Fazit

Die Rotor Lips AG ist eine erfahrene und kompetente Spezialistin für eine breite Palette an äusserst nützlichen und praktischen Küchenmaschinen, die bis ins letzte Detail durchdacht sind. Die genialen Rotor-Mixer sind nur ein Beispiel dafür!

Weitere Impressionen vom Igeho-Stand der Rotor Lips AG.

