

**ROTOR**

## Mixer de cuisine Rotor Gastronom GK600

### Le mixer professionnel

- avec mélangeurs d'une contenance de 2 litres
- système de sécurité
- parfait pour la préparation de boissons
- mixer universel pour petites quantités

**NOU-  
VEAU**  
avec  
High Dynamic  
Drive



Un produit de qualité  
suisse qui sert de  
référence depuis 1943  
partout dans le monde!

# Mixer de cuisine Gastronom GK600



Tête de couteau «High Power 6», pour la préparation intensive, très fines et rapide, réduit les cubes de glace en neige.



Tête de couteau «High Power», pour la préparation rapide et intensive, réduit les cubes de glace en neige.



Tête de couteau «Bar Blender» pour mélanger en douceur et des préparations très fines.



Tête de couteau «Spécial régime SL6» pour petites quantités et préparations très fines.



Disque mélangeur pour mélanger sans couper, pour des crèmes, des shakes, cocktails etc.

## Élégant, silencieux et robuste

Le Rotor Gastronom GK600 est une machine fiable et puissante avec mélangeur de 2 litres et système de sécurité, conformément aux prescriptions en vigueur. Avec son beau design et son moteur très silencieux, il est également idéal pour les bars. Le mixer de grande qualité permet à chacun de mixer, concasser, réduire en purée, mélanger, remuer, homogénéiser ou émulsionner rapidement et facilement une grande variété de produits de manière simple et efficace. Grâce à la vitesse réglable en continu avec compensation de charge et au puissant moteur, il est possible de sélectionner la vitesse de travail appropriée en fonction de l'utilisation. En outre, le système électronique garantit un démarrage de la machine en douceur, sans à-coups et sans chocs, afin d'éviter les éclaboussures. Le Rotor Gastronom GK600 est conçu pour un usage intensif, prend peu de place et est en tout temps fonctionnel.

## Mélangeurs

Les mélangeurs de 2 litres conviennent à la préparation de sauces à salade, bouillies, sauces chaudes, mayonnaises, soupes, crèmes, boissons à base de fruits, cocktails, milk-shakes, etc. Ils sont également idéaux pour les bars et leur couteau à grand rendement permet un mélange parfait de boissons spéciales telles que les smoothies, qui contiennent beaucoup de glace, de fruits ou de crème glacée. Les mélangeurs compatibles sont fabriqués à partir de matériaux quasi indestructibles, en acier inoxydable ou polymère au choix. Les deux mélangeurs sont résistants au lave-vaisselle et équipés d'une tête de couteau amovible en acier inoxydable qui peut ainsi être nettoyée séparément.



2 litres en polymère, léger et maniable, transparent, empilable, avec échelle de dimensions.



2 litres et manche en acier inox, robuste, assure une hygiène absolue.

## Caractéristiques techniques

| Modèle              | GK600                                 | Mélangeur 2 l polymère | Mélangeur 2 l inox |
|---------------------|---------------------------------------|------------------------|--------------------|
| No. d'article       | 1127.05x                              | 1123.06x               | 1123.04x           |
| Tension             | 600W cont./~1100W de pointe           |                        |                    |
| Puissance           | 230 V, 50 Hz                          |                        |                    |
| Vitesses            | variable entre 1000 et 17 000 tr/min. |                        |                    |
| Poids net (kg)      | 4,2                                   | 0,9                    | 1,5                |
| Largeur (max. Ø mm) | 191                                   | 234                    | 225                |
| Hauteur (mm)        | 226/506 sans/avec tige                | 280                    | 280                |

**Swiss Made.**

L'appareil est conforme aux normes CE.

Votre distributeur:

Production et vente  
**Rotor Lips SA**  
Fabrique de machines  
CH-3661 Uetendorf  
Tél +41 (0)33 346 70 70  
Fax +41 (0)33 346 70 77  
info@RotorLips.ch  
www.RotorLips.ch

Sous réserve de modification des caractéristiques techniques.

**ROTOR** **FEUINA**

Groupe Rotag Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie