

# ROTOR

## Frullatore da cucina Rotor Gastronom GK600

Il frullatore professionale

- con bicchieri da 2 litri
- dispositivo di sicurezza
- ideale per la preparazione di bevande
- frullatore universale per piccole quantità

**NO-VITÀ**  
con  
High Dynamic Drive



Un prodotto svizzero di qualità che stabilisce dei criteri a livello mondiale dal 1943!



Testa portalamo «High Power 6», per l'elaborazione rapida, intensiva e finemente, trita anche cubetti di ghiaccio a neve.



Testa portalamo «High Power», per l'elaborazione rapida e intensiva, trita anche cubetti di ghiaccio a neve.



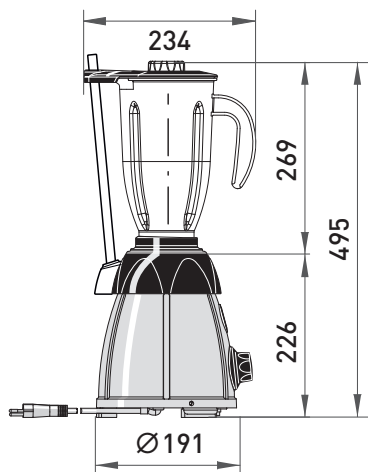
Testa portalamo «Bar Blender», per mescolare morbidamente e per passare molto fine



Testa portalamo «dieta speciale SL» per piccole quantità e per passate finissime.



Disco mescolatore per mescolare senza tagliare, adatto per le creme, per i shakes, cocktails, ecc.



## Frullatore da cucina Gastronom GK600

### Elegante, silenzioso e robusto

Il Rotor Gastronom GK600 è un frullatore ad alta affidabilità e potenza, con bicchieri da 2 litri e dispositivo di sicurezza, come prescritto dalle norme per la ristorazione professionale.

Il design elegante e il motore molto silenzioso lo rendono perfetto anche per i bar. Questo frullatore di alta qualità permette a chiunque di mescolare, tritare, ridurre in purea, agitare, omogeneizzare o emulsionare diversi ingredienti in modo semplice, economico, rapido e senza fatica. Grazie al variatore elettronico continuo della velocità con compensazione del carico e al potente motore è possibile selezionare la velocità di lavoro adatta per ogni lavorazione. L'elettronica garantisce inoltre un avvio dolce della macchina, senza scatti e senza urti, per evitare schizzi. Il Rotor Gastronom GK600 è studiato per carichi di lavoro pesanti, occupa uno spazio ridotto ed è sempre pronto all'uso.

### Bicchieri

I bicchieri da 2 litri sono adatti per la preparazione di salse per insalata, puree, salse calde, maionese, zuppe, creme, drink di frutta, cocktail, frullati ecc. Sono ideali anche per i bar e grazie alle lame ad alte prestazioni permettono di miscelare perfettamente bevande speciali come gli smoothie contenenti grandi quantità di ghiaccio, frutta o gelato. I bicchieri compatibili sono realizzati in materiali quasi indistruttibili, a scelta tra polycarbonato e acciaio inox. Entrambi i modelli sono lavabili in lavastoviglie e dispongono di una testa portalamo in acciaio inox rimovibile, per una pulizia completa di tutti i componenti separatamente.



Polimero 2 l, leggero, maneggevole, trasparente, impilabile, con unità di misura.



Acciaio inox 2l, robusto, garantisce massime esigenze di igiene.

### Dati tecnici

Modello	GK600	Bicchiere 2l polimero	Bicchiere 2l inox
Numero dell'articolo	1127.05x	1123.06x	1123.04x
Potenza	600 W utilizzo costante / ~1100 W picco massimo		
Alimentazione elettrica	230 V, 50 Hz		
Regime	Variatore di velocità, da 1000 a 17'000 giri/min		
Peso netto (kg)	4,2	0,9	1,5
Larghezza (max. Ø mm)	191	234	225
Altezza (mm)	226/506 senza/con barra	280	280

**Swiss Made.**

Le macchine sono conformi alle legislazioni CE.

Il vostro negozio specializzato:

Sono riservate modifiche tecniche in ogni momento.

**ROTOR** **FEUMA**

Gruppo Rotag Gli produttori di qualità di solide macchine per gastronomia

Produzione e distribuzione

**Svizzera**

**Rotor Lips AG**

CH-3661 Uetendorf

Tel +41 (0)33 346 70 70

Fax +41 (0)33 346 70 77

info@RotorLips.ch

www.RotorLips.ch