

**ROTOR**


## Rotor Gastronom GT600

Le mixer universel solide

- avec mélangeur de 2 litres High Power H
- de vitesse variable
- puissant et silencieux
- facile à nettoyer



**NOU-  
VEAU**  
avec  
High Dynamic  
Drive

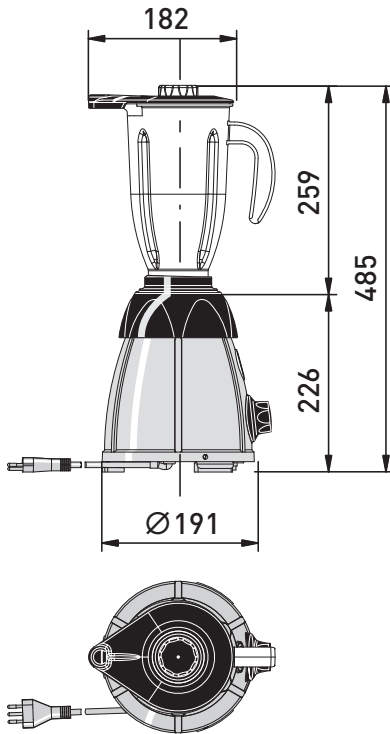
 Un produit de qualité suisse qui sert de référence depuis 1880 partout dans le monde!

# Mixer Gastronom GT600

## Puissant et robuste

Rotor Gastronom GT600 – notre nouveau modèle est spécialement développé pour une utilisation simple. Le mixer a un rendement en continu de 600 W et le rendement pour des périodes courtes est de 1100 W. Il fonctionne d'une manière silencieuse. La vitesse est réglable en continu. Nous obtenons ce résultat grâce au développement du moteur de notre propre fabrication. L'électronique assure, en outre, un démarrage «en douceur» qui a pour avantage une marche sans à-coups et sans éclaboussures.

La partie supérieure du bloc moteur a été construite afin que le nettoyage en soit facilité. Cette partie supérieure de haute qualité, incassable, en matière synthétique, est antisonore.



## Bol mélangeur

Le bol empilable de 2 litres en polymer sont conçus pour la préparation des sauces à salade, sauces chaudes, bouillies, mayonnaises, soupes, crèmes et omelettes, mais aussi pour les smoothies, les boissons à base de fruits, cocktails, milk-shakes etc.

Le couteau à grand rendement intégré dans le bol mélangeur réduit les cubes de glace en neige.

Conseil: pour la préparation de plus grandes quantités ou l'utilisation professionnelle, nous recommandons le mixer Rotor Gastronom GK900 avec mélangeurs de 2 et de 4 litres.

## Caractéristiques techniques

Modèle	GT600	Mélangeur 2l, HPH	Set
No. d'article	1120.06x	1123.204	1120.08x
Puissance	600 W, ~1100 W de pointe		
Tension	230 - 240V, 50 Hz		
Vitesse	variable, 1000 à 17'000 tr/min.		
Poids net (kg)	4	0.9	4.9
Largeur (max. Ø mm)	191	234	234
Hauteur (mm)	226	280	485

**Swiss Made.**

L'appareil est conforme aux normes CE pour usage domestique et similaire. **CE**

Votre distributeur:

Vente et service  
**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 Lips FEUMA**

Groupe Rotag Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie