

ROTOR

Rotor Gastronom GT800

Le mixeur domestique classique

- avec mélangeur 2 litres High Power H
- à vitesse variable
- très puissant et silencieux
- robuste et durable



**NOU-
VEAU**
avec
High Dynamic
Drive



Un produit Suisse qui
s'impose depuis 1943
dans le monde par sa
qualité!

Mixeur Gastronom GT800

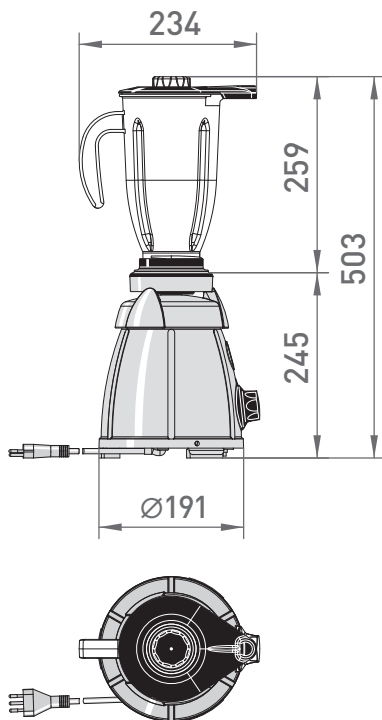
Elégant, puissant et robuste – le mixeur classique

Le Rotor Gastronom est une machine très fiable et puissante pour les cuisines exigeantes. Avec son beau design et son moteur très silencieux, il convient également parfaitement dans la zone d'hôtes. Le Rotor GT800 donne à chacun la possibilité de mélanger, hacher, réduire en purée, mélanger, remuer, homogénéiser ou émulsionner rapidement et facilement d'une manière simple et efficace. Grâce au régulateur de vitesse électronique à variation continue intégré avec compensation de charge et au moteur puissant, la bonne vitesse de travail peut être sélectionnée pour chaque application.

De plus, l'électronique garantit un démarrage en douceur, sans à-coups et sans chocs de la machine pour éviter les éclaboussures. Le Rotor Gastronom est conçu pour une utilisation intensive, prend peu de place et est toujours prêt à l'emploi.

Moteur

Le GT800 est conçu pour une puissance de 800 W en fonctionnement continu et une puissance maximale de 1500 W. Un disjoncteur et une surveillance électronique protègent le moteur de la surcharge et de la surchauffe. Le moteur est résistant aux températures élevées. L'électronique limite le nombre de tours afin de garantir une utilisation à long terme de la machine et des mélangeurs.



Mélangeur

Le gobelet en plastique empilable de 2 litres convient pour la préparation de vinaigrettes, sauces chaudes, bouillie, mayonnaises, soupes, crèmes et pâte, mais aussi pour Smoothies, boissons aux fruits, cocktails, milk-shakes etc.

Le couteau haute performance intégré dans le bol du mélangeur écrase également les cubes de glace en neige.

Astuce: Pour de plus grandes quantités ou pour une utilisation commerciale, nous recommandons le mixeur de cuisine Rotor Gastronom GK900 avec des mélangeurs de 2 ou 4 litres.

Données techniques

Modèle	Bloc moteur GT800	Mélangeur 2 l, HPH	Set
Numéro d'article	1120.00x	1123.204	1120.07x
Puissance	800 W cont., ~1500 W de pointe		
Tension	230 V, 50 Hz		
Vitesse	variable, 1000 à 17'000 tr/min		
Poids net (kg)	5.3	0.9	6.2
Largeur (Ø max. mm)	191	234	234
Hauteur (mm)	245	280	503

Swiss Made.

L'appareil est conforme aux normes CE pour les applications domestiques et similaires **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 Lips FEUMMA

Groupe Rotag Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie