

Rotor Bar Blender RBB2 & RBB3

Spécialement conçu pour la préparation de frozen drinks, smoothies, cafés glacés, frappés

- silencieux, fiable et hygiénique
- construction robuste et de longue vie
- facile et rapide d'emploi
- 2 ou 3 vitesses
- fonction à impulsion
- mélangeur 2 litres



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



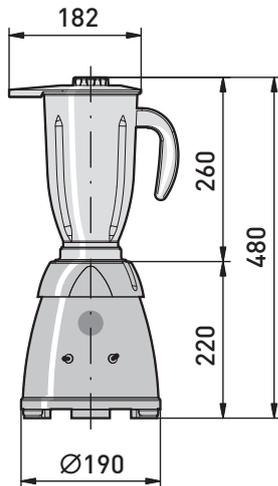
Tête de couteau «High Power» pour la préparation rapide et intensive, également pour cubes de glace.
Art. Nr. 1121.306



Tête de couteau «Bar Blender» en option pour mélanger en douceur et des préparations très fines.
Art. Nr. 1125.130



Disque mélangeur en option pour mélanger sans couper, pour des crèmes, des shakes, cocktails etc.
Art. Nr. 1121.305



Rotor Bar Blender RBB2 & RBB3

Puissant et de grande qualité

Les Rotor Bar Blender sont actionnés par des moteurs résistant à des températures élevées et silencieuses et protégés par un disjoncteur. Le boîtier a été fabriqué en acier inoxydable, la pièce de connexion pour le mélangeur en matière synthétique pour l'absorption des vibrations et un nettoyage simple. Les pieds caoutchoutés de grande qualité pourvoient un bon maintien et un fonctionnement silencieux. Deux interrupteurs basculants garantissent une utilisation rapide. Les accessoires et les pièces susceptibles d'usure seront livrables pour de nombreuses années encore.

Rotor Bar Blender 2

Notre modèle simple et avantageux Rotor Bar Blender 2 dispose de 2 vitesses, un rendement en continu de 400 W et un rendement de pointe de 700 Watt.

Rotor Bar Blender 3

Pour de plus grandes quantités de produits nous recommandons le Rotor Bar Blender 3 avec 3 vitesses et un rendement en continu de 550 Watt et 1000 Watt de pointe. Un réglage électronique du nombre de tours garantit un fonctionnement économique et silencieux. L'accélération contrôlée évite que le liquide ne déborde après l'enclenchement.

Fonction à impulsion (dans les deux modèles)

Pour un mélange court: une simple pression avec le doigt sur l'interrupteur suffit.



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



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

Caractéristiques techniques

Modèle	RBB2	RBB3
Numéro d'article	1125.20x	1125.21x
Tension	230 V, 50 Hz, 1,8 A 20 V, 60 Hz, 3,2 A	230 V, 50 Hz, 3,2 A 120 V, 60 Hz, 5,8 A
Puissance	400 W cont./~700 W de pointe	550 W cont./~1000 W de pointe
Vitesses	2, incontrôlé	3, commande électronique
Poids net/brut (kg)	4,0/4,6 kg (surpoids du mélangeur en inox 0,6 kg)	
Dimensions (ØxH)	190x220/480 mm	

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 **FEUMMA**

Groupe Rotag Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie