

ROTOR

Mixer de cuisine Rotor Gastronom GK900

Le mixer puissant pour les professionnels

- avec mélangeurs d'une contenance de 2 ou 4 litres
- système de sécurité
- silencieux
- facile à nettoyer

**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 GK900



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.

Puissance et sécurité

Rotor Gastronom GK900 – notre nouveau modèle est spécialement développé pour la cuisine professionnelle. Le mixer a un rendement en continu de 900 W et le rendement pour des périodes courtes est de 1600 W. Il fonctionne d'une manière silencieuse. La vitesse est réglable en continu. La partie supérieure du bloc moteur a été construite pour que le nettoyage en soit facilité. Il va de soi que ce modèle possède un système de sécurité activé par le couvercle, conformément aux prescriptions en vigueur.

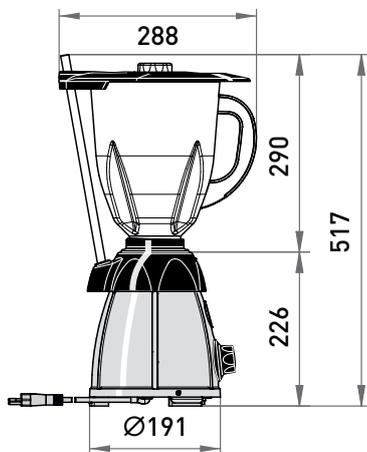
Mélangeurs

Les grands mélangeurs de 4 litres en acier inoxydable ou en polymère sont conçus pour la préparation de grandes quantités de 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. Pour la préparation de plus petites quantités, des mélangeurs d'une contenance de 2 litres en polymère ou acier inoxydable, sont également livrables. Le couteau à grand rendement réduit les cubes de glace en neige.



Polymère 2l ou 4l, léger et maniable, transparent, empilable (2l), avec échelle de dimensions.

Acier inox 2l ou 4l, robuste, assure une hygiène absolue, nouveau design.



Caractéristiques techniques

Modèle	GK900	Mélangeur 2l/4l Poly		Mélangeur 2l/4l Inox	
No. d'article	1127.0xx	1123.06x	1123.07x	1123.04x	1123.08x
Tension	230 à 240 V ou 120 V, 50 à 60 Hz				
Puissance	900 W cont. / ~1600 W de pointe				
Vitesse	variable entre 1000 et 17'000 tr/min.				
Poids net (kg)	5,1	0,9	1	1,5	1,9
Largeur (max. Ø mm)	191	234	288	225	282
Hauteur (mm)	226/517 sans/avec tige	280	300	280	300

Swiss Made.

L'appareil est conforme aux normes CE.

Votre distributeur:

Sous réserve de modification des caractéristiques techniques.

ROTOR Lips FEUMA

Groupe Rotag Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie

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