

+ Prodotto svizzero
di qualità che
definisce i criteri
a livello mondiale!

ROTOR

GASTRONOM - IL FRULLATORE PROFESSIONALE

**Il frullatore
speciale
adattabile
ad ogni
situazione.**



Il frullatore per la cucina e gli esercizi pubblici

Il frullatore Rotor Gastronom è un utensile pratico ad alte prestazioni per la cucina professionale. Col suo accattivante design e un motore molto silenzioso si adatta anche nell'ambito degli esercizi pubblici. Il Rotor Gastronom rende possibile – in un modo semplice e razionale – la miscela, la macinatura, l'amalgama, la mescolanza, la battitura, l'omogeneizzazione e l'emulsione di alimenti e bevande. Grazie ad un sistema elettronico incorporato di regolazione di potenza, munito di un sistema di compensazione e di un motore molto potente, è possibile attuare la giusta velocità dell'utensile. Inoltre, l'elettronica del frullatore permette un riavvio privo colpi bruschi, evitando in questo modo degli schizzi di materia elaborata. Il Rotor Gastronom è stato concepito per sopportare delle forti sollecitazioni, occupa poco spazio ed è sempre pronto all'uso.

Motori

In questo caso sono ottenibili due varianti di motore. La versione più potente è destinata ad una potenza assorbita di 800 W ad utilizzo costante oppure un picco massimo di 1500 W di potenza. L'altra variante va oltre una potenza di 550 W o per breve tempo un picco massimo di ca. 1000 W. Per il bicchiere di 4 litri e per materie prime difficili da elaborare, vi suggeriamo la variante dal motore più potente. Il tasto di protezione e l'apparato di controllo elettronico permettono d'evitare la sottomissione dell'utensile a sollecitazioni esagerate e al surriscaldamento. Le due varianti di motore sopportano le alte temperature e l'apparato elettronico limita i regimi elevati, permettendo in questo modo una vita più lunga all'utensile e delle sue parti.

Sicurezza

Il frullatore funziona unicamente con il miscelatore inserito correttamente. Estraendo il miscelatore il motore si ferma automaticamente. La base del motore è munita di una carrozzeria metallica con dispositivo di protezione. Il Rotor Gastronom è esaminato ai sensi delle norme ASE (Associazione svizzera degli elettrotecnici).

Miscelatori

I bicchieri di 4 litri sono ideali per la preparazione di grandi quantità di salse d'insalata, salse calde, maionese, minestre, creme, pastelle, drink di frutta, cocktail, frappé ecc. Per la preparazione di quantità più limitate sono disponibili in assortimento anche bicchieri da 2 litri. Queste parti superiori da miscela sono ideali anche per bar. Sono inoltre disponibili dei bicchieri della capacità di 2 litri per elaborare quantità più esigue. Questi tipi di bicchieri si prestano bene per il lavoro dietro un bancone di un bar per la preparazione, ad esempio dei cosiddetti "smoothies", vale a dire dei cocktail che contengono molto ghiaccio, frutta congelata o gelati.

Nostrici bicchieri (vedasi immagine)

- | | | | |
|---|---------------|---------|---|
| 1 | policarbonato | 2 litri | leggero, maneggevole, trasparente, sovrapponibile. |
| 2 | acciaio inox | 2 litri | robusto, soddisfa le esigenze più elevate per quanto concerne l'igiene, sovrapponibile. |
| 3 | policarbonato | 4 litri | leggero, maneggevole, trasparente, nuova forma per un'elaborazione più veloce. |
| 4 | acciaio inox | 4 litri | robusto e soddisfa le esigenze più elevate per quanto concerne l'igiene. |

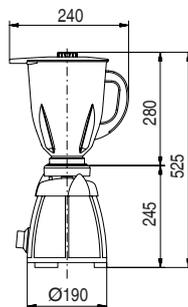


I bicchieri del frullatore sono costruiti con materiali quasi indistruttibili. I bicchieri di policarbonato e di acciaio inox possono essere lavati nella lavastoviglie. Le parti superiori sono munite di una base smontabile in acciaio cromato, questo permette una pulizia a fondo dell'utensile. Il coltello girevole può essere sostituito in seguito a usura. Il coltello ha sei lame con rivestimento ermetico (inossidabile).

Nuova opzione: coltello speciale per bar che aumenta l'efficienza nella triturazione del ghiaccio e la preparazione dei drink ghiacciati; ideale anche per una preparazione migliore e veloce di puré!

Dati tecnici

Typo	GT800	GT550
Potenza assorbita	800 W, ~1500 W picco max.	550 W, ~1000 W picco max.
Corrente	230-240 V o 120 V, 50-60 Hz	
Regime	regolabile di continuo, tra 500 e 17000 U/min.	
Peso netto senza bicchiere	5,3 kg	4,4 kg



Sono riservate modifiche tecniche in ogni momento.

Il vostro negozio specializzato:



ROTOR

Rotor Lips SA
Fabbrica di Macchine
PF 270
CH-3661 Uetendorf

Telefono +41 (0)33 346 70 70
 Fax +41 (0)33 346 70 77

info@RotorLips.ch
 www.RotorLips.ch