

ROTOR

Küchenmixer Rotor Gastronom GK900

Der kraftvolle Profi-Mixer mit bis zu 4 Litern Becherinhalt und Schutzvorrichtung ist leise im Betrieb und einfach zu reinigen.



 Ein Schweizer Qualitätsprodukt setzt weltweit Maßstäbe!

Küchenmixer Gastronom GK900

Kraftvoll und sicher

Rotor Gastronom GK900 – unser neuestes Modell, speziell entwickelt für die gewerbliche Küche. Der Mixer verfügt über 900 W Dauerleistung, kann aber kurzzeitig sogar ca. 1600 W leisten, und ist dennoch sehr leise. Die Drehzahl ist stufenlos einstellbar. Der obere Teil des Motorsockels wurde so konstruiert, dass die Reinigung möglichst einfach ist. Selbstverständlich verfügt dieses Modell auch über eine Schutzvorrichtung mit Überwachung des Deckels, wie dies für gewerbliche Küchenmixer vorgeschrieben ist.

Die grossen 4-Liter-Becher aus Edelstahl oder Polymer sind geeignet für die Zubereitung grösserer Mengen Salatsaucen, warmer Saucen, Mayonnaisen, Suppen, Cremes und Rührteige, aber auch für Fruchtdrinks, Cocktails, Milk-Shakes usw. Zum Verarbeiten von kleineren Mengen sind Becher mit 2 Litern Inhalt ebenfalls aus Edelstahl oder Polymer erhältlich. Die Hochleistungsmesser crushen sogar Eiswürfel zu Schnee.



Messerkopf «High Power» für intensives und schnelles Verarbeiten, crusht auch Eiswürfel.
Art. Nr. 1121.306



Optionaler Messerkopf «Bar Blender» für sanftes Rühren und sehr feines Pürieren.
Art. Nr. 1125.130



Optionale Schlagscheibe, mischt ohne zu zerschneiden. Für Cremes, Shakes, Cocktails etc.
Art. Nr. 1121.305



Polymer 2l, leicht, handlich, transparent, stapelbar, mit Massskala.



Polymer 4l, leicht, handlich, transparent, mit Massskala.



Edelstahl 2l, robust, gewährleistet höchste Ansprüche an Hygiene.



Edelstahl 4l, robust, gewährleistet höchste Ansprüche an Hygiene.

Technische Daten

Modell	GK900	Becher 2l/4l Polymer		Becher 2l/4l Inox	
Artikel-Nr.	1127.0xx	1123.064	1123.074	1123.044	1123.084
Leistung	900 W Dauerbetrieb/~1600 W Spitze				
Anschluss	230 bis 240 V oder 120 V, 50 bis 60 Hz				
Drehzahl	stufenlos, 1000 bis 17 000 U/min				
Nettogewicht (kg)	5,1	0,75	0,95	1,45	1,9
Breite (max. Ømm)	190	233	288	225	282
Höhe (mm)	226/506 ohne/mit Stange	280	300	280	300

Produktion und Vertrieb

Schweiz

Rotor Lips AG
CH-3661 Uetendorf
Tel +41 (0)33 346 70 70
www.RotorLips.ch

Verkauf und Service

Deutschland

Feuma Gastromaschinen GmbH
DE-04639 Göbnitz
Tel +49 (0)34493 21555
www.RotorLips.de
www.feuma.de

Verkauf und Service

Österreich

Rotor Küchenmaschinen GmbH
AT-5400 Hallein
Tel +43 (0)6245 80881
www.rotor.at

Swiss Made.

Das Gerät ist CE-konform.

Ihr Fachhandel:

Technische Änderungen vorbehalten.

ROTOR Lips FEUMA

Rotag-Gruppe Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen