

Rotor Professional RPR

Der coole Drinkmixer, der andere in den Schatten stellt

- geräusch- und vibrationsarmer Lauf
- Langlebigkeit dank hoher Qualität
- perfekte, robuste Konstruktion
- rostfreies Metallgehäuse
- einfach zu reinigen



So verwöhnen Sie Ihre Gäste und machen Profit



Doppelquirl aus Edelstahl, zerkleinert weiche Zugaben wie z.B. Eiscreme



Optionaler Quirl aus Polyethylen (PE), einfach zu reinigen, leise, ideal für Pulvergetränke

Mit dem eleganten Drinkmixer Rotor Professional und Ihrer Kreativität überzeugen Sie jeden Gast. An der Bar, in Hotels, Restaurants und Cafés sind Mischgetränke jeder Art – Shakes, Cocktails und Instant-Getränke in einwandfreier Qualität und attraktiv serviert – sehr beliebt. Mit wenig Aufwand steigern Sie Umsatz und Ertrag. Die ansprechenden Farben und das Design integrieren sich auf jeder Theke.

Variable Drehzahl

Ein wichtiger Vorteil des Drinkmixers Rotor Professional ist die variable Drehzahl. Durch die individuelle Einstellmöglichkeit können die verschiedenen Getränke perfekt den Anforderungen entsprechend gerührt werden, ohne Herausspritzen des Produktes. Das Hochturbulenz-Rührwerkzeug garantiert ein absolut homogenes Mischen in kürzester Zeit. Die Beigabe von Eisstücken zur Kühlung ist möglich. Sie bleiben ganz und das Getränk wird nicht verwässert.

Funktion

Die Bedienung ist äusserst einfach. Durch Einklinken des Bechers startet der Motor automatisch und stellt beim Herausnehmen ab.

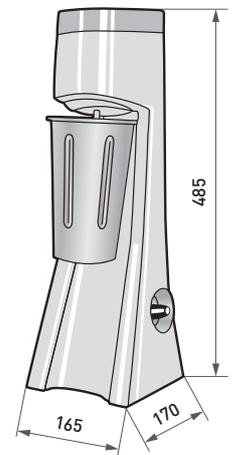
Die Drehzahl kann auch während dem Mixen manuell verändert werden.

Weitere Vorteile

- hohe Qualität für Langlebigkeit im professionellen, täglichen Gebrauch
- einfache Reinigung dank perfekter Konstruktion und glatten Flächen
- nicht rostendes Metallgehäuse, kein Kunststoff
- in Gummi gelagerter Motor
- geräusch- und vibrationsarmer Lauf
- standfeste Konstruktion

Technische Daten

Modell	Rotor Professional (RPR)
Artikel-Nr.	1115.00x
Anschluss	230 V–240 V/50–60 Hz
Leistung	100 W Dauerbetrieb / ~300 W Spitze
Drehzahlen	9000 bis 18 000 U/min.
Dimensionen	165 × 170 × 485 mm
Gewicht netto	3,5 kg
Farben	silbergrau/blau oder schwarz
Becher	Edelstahl 28 oz. = 0,8l, mit Markierungen für 1 oder 2 Portionen



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 Gößnitz

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  **FEUMA**

Rotag-Gruppe Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen