

ROTOR

Rotor Gastronom GK900

Der kraftvolle Profi-Mixer mit bis zu 4 Liter 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 900W Dauerleistung, kann aber kurzzeitig sogar ca. 1600W 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 Polycarbonat 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 Liter Inhalt ebenfalls aus Edelstahl oder Polycarbonat erhältlich. Die Hochleistungsmesser crushen sogar Eiswürfel zu Schnee.

Das Gerät ist CE-konform. 

Swiss Made in unserer Fabrik



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

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

Edelstahl 2 l,
 robust, gewähr-
 leistet höchste
 Ansprüche an
 Hygiene, neues
 Design.

Edelstahl 4 l,
 robust, gewähr-
 leistet höchste
 Ansprüche an
 Hygiene, neues
 Design.

Technische Daten

Modell	GK900	Becher 2 l / 4 l PC		Becher 2 l / 4 l Inox	
Artikel-Nr.	1127.0xx	1123.064	1123.074	1123.044	1123.084
Leistung	900 W, ~1600 W Spitze				
Anschluss	230 - 240 V oder 120 V, 50 - 60 Hz				
Drehzahl	stufenlos, 1000-17000 U/min				
Nettogewicht (kg)	5.1	0.75	0.95	1.45	1.9
Breite (max. Ø mm)	190	233	288	225	282
Höhe (mm)	226/506 ohne/mit Stange	280	300	280	300

Ihr Fachhandel: