

Profimixer Rotor Gastronom GK950

Der kraftvolle Mixer für Grossküche und Bar

- mit 4 oder 2 Litern Becherinhalt
- sehr robust und langlebig
- leise in der Anwendung
- einfach zu reinigen
- dekoratives Design



Neu mit
**«TOUCH
OR
TURN»**

«TOUCH OR TURN»

Die einzigartige duale Bedienmöglichkeit, klassisch über den bewährten Rotor-Drehknopf, oder intuitiv über den Touchscreen.

Timer und Stoppuhr zur Effizienzsteigerung in der Küche.

Keine «vermixten» Speisen mehr durch automatische Stopfunktion.

Pulse-Funktion zum schnellen Aufmischen.



Ein innovatives Schweizer
Qualitätsprodukt für Profis



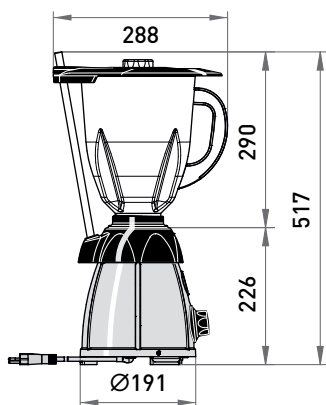
«High Power 6»-Messerkopf für intensives, sehr feines und schnelles Verarbeiten, crusht auch Eiswürfel.



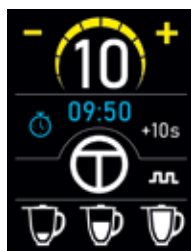
«High Power»-Messerkopf für intensives und schnelles Verarbeiten, crusht auch Eiswürfel.



Schlagscheibe, mischt ohne zu zerschneiden. Für Crèmen, Shakes, Cocktails etc.



Rotor Gastronom GK950 mit «Touch or Turn»



«Touch or Turn» – einfacher geht's nicht

Die Bedienung des GK950 erfolgt entweder über den Touchscreen oder mit dem Drehknopf. Mit dem Knopf wird der Mixer gestartet und auf die nötige Geschwindigkeit eingestellt, wie von unseren bewährten Mixern bekannt. Über den Touchscreen können verschiedene automatische Programme, die Pulsfunktion und der Timer eingestellt werden. Der Bildschirm zeigt die Laufzeit und Geschwindigkeit an.

Kraftvoll und sicher

Dieser Mixer wurde für die professionelle Gastronomie entwickelt. Der Motor bringt über 950 W Dauer- und 1700 W Spitzenleistung. Die nötige Schutzvorrichtung für den gewerblichen Gebrauch ist integriert. Mit ergonomischer Kupplung zum schnellen Aufsetzen des Mixbechers. Das Metallgehäuse ist sehr reinigungsfreundlich.

Robust und praktisch, die grossen Mixbecher

Die Mixbecher aus Edelstahl oder Polymer sind geeignet für die Zubereitung von Salatsaucen, warmen Saucen, Mayonnaise, Brei, Suppen, Crèmen, Rührteigen, Smoothies, Fruchtdrinks, Cocktails, Milk-Shakes usw. Sie können zur Reinigung in der Spülmaschine leicht zerlegt werden. Die austauschbaren Messerköpfe sind aus Edelstahl.



Polymer 2l und 4l, leicht, handlich, transparent, stapelbar (2l), mit Massskala.



Edelstahl 2l und 4l, robust, gewährleistet höchste Ansprüche an die Hygiene.

Technische Daten

Modell	GK950	Becher 2l/4l Polymer		Becher 2l/4l Inox	
Artikel-Nr.	1227.0xx	1123.06x	1123.07x	1123.04x	1123.08x
Leistung	950 W Dauerbetrieb/ca. 1700 W Spitzenleistung				
Anschluss	230 V, 50 Hz				
Drehzahl	stufenlos, 1 000 bis 17 000 U/min, Motor ca. 30 000 U/min				
Nettogewicht (kg)	5,8	0,9	1	1,5	1,9
Breite (max. Ømm)	191	234	288	225	282
Höhe (mm)	226/517 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 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.



Rotag-Gruppe Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen