

**+** Ein Schweizer  
Qualitätsprodukt,  
das weltweit  
Massstäbe setzt!

# ROTOR

**GASTRONOM – DER KLASSIKER**

**Für die Herstellung von Getränken oder als  
Universal-Mixer für den gehobenen Haushalt**

**Der robuste  
Mixer mit  
edlem Design**



## DER GASTRONOM – SCHÖN, LEISE UND ROBUST

### Der Mixer für Küche und Bars

Der Rotor Gastronom ist eine sehr zuverlässige und leistungsfähige Maschine für anspruchsvolle Küchen. Mit seinem schönen Design und dem sehr leisen Motor ist er auch perfekt geeignet für Bars. Der Rotor Gastronom gibt jedem die Möglichkeit, auf einfache und rationelle Weise schnell und mühelos verschiedenste Lebensmittel und Getränke zu mixen, zerkleinern, pürieren, mischen, rühren, homogenisieren oder zu emulgieren. Dank der eingebauten stufenlosen elektronischen Drehzahlregelung mit Lastkompensation und dem starken Motor kann für jede Anwendung die richtige Arbeitsgeschwindigkeit gewählt werden. Zudem garantiert die Elektronik einen sanften, ruck- und schlagfreien Start der Maschine zur Verhinderung von Spritzern. Der Rotor Gastronom ist für starke Beanspruchung gebaut, braucht wenig Platz und ist immer betriebsbereit.

### Motoren

Zwei verschiedene Motoren sind erhältlich. Der Stärkere ist für eine Leistungsaufnahme von 800 W im Dauerbetrieb oder ungefähr 1500 W Spitze ausgelegt. Der andere Typ übersteht eine dauernde Leistungsaufnahme von 550 W oder kurzzeitig ca. 1000 W. Für grössere Mengen und schwierig zu verarbeitende Produkte empfehlen wir die Version mit dem stärkeren Motor. Ein Schutzschalter und die elektronische Überwachung schützen den Motor vor Überlastung und Überhitzung. Die Motoren sind hochtemperaturbeständig. Die Elektronik limitiert die maximale Drehzahl, um eine lange Lebensdauer der Maschine und der Mixaufsätze zu gewährleisten.

### Sicherheit

Der Mixer läuft nur bei sachgemäss aufgesetztem Aufsatz. Beim Entfernen des Aufsatzes stoppt der Motor automatisch. Der Motorsockel hat ein Metallgehäuse mit Schutzterde. CE-konform mit 2-Liter-Becher.

### Mixaufsätze

Die 2-Liter-Becher sind geeignet für die Zubereitung von Salatsaucen, warmer Saucen, Mayonnaisen, Suppen, Cremes, Rührteige, Fruchtdrinks, Cocktails, Milk-Shakes usw. Diese Aufsätze sind auch ideal geeignet für Bars, sind stapelbar und ermöglichen, unter anderem, perfektes Blenden von speziellen Drinks wie Smoothies, welche viel Eis, gefrorene Früchte oder Icecream enthalten.

### Unsere Becher (siehe Abbildungen Titelseite)

Polycarbonat 2 l leicht, handlich, transparent, stapelbar  
Edelstahl 2 l robust, gewährleistet Höchstansprüche an Hygiene, stapelbar



Die Mixbecher sind aus fast unzerstörbaren Materialien hergestellt. Der Polycarbonat- und der Edelstahlbecher sind spülmaschinenfest. Alle Aufsätze haben einen abnehmbaren Boden aus rostfreiem Stahl, um eine gründliche Reinigung zu ermöglichen.

Hochleistungs-Edelstahl-Messerkopf mit 2 abgedichteten Inox-Kugellagern und 4 Stossdämpfern. Generell geeignet für intensives und schnelles Verarbeiten, auch von besonders anspruchsvollen Produkten. Die langen Spezialklingen crushen auch **Eiswürfel** in wenigen Sekunden zu Schnee.

### Technische Daten

Typ	GT800	GT550
Leistungsaufnahme	800 W, ~1500 W Spitze	550 W, ~1000 W Spitze
Anschluss	230–240 V oder 120 V, 50–60 Hz	
Drehzahl	Stufenlos einstellbar zwischen 500 und 17000 U/min.	
Gewicht netto ohne Becher	5,3 kg	4,4 kg



Technische Änderungen bleiben jederzeit vorbehalten.

Ihr Fachhandel:

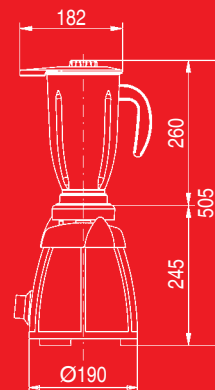
Zitruspresse als  
platzsparender  
Aufsatz



Schlagscheibe  
für schaumigste  
Getränke



Kompakt  
stapelbare  
2-Liter-Becher



# ROTOR

Rotor Lips AG  
Maschinenfabrik  
Postfach 270  
CH-3661 Uetendorf

Telefon +41 (0)33 346 70 70  
Telefax +41 (0)33 346 70 77

info@RotorLips.ch  
www.RotorLips.ch