



Ein Schweizer Qualitätsprodukt setzt weltweit Massstäbe!

ROTOR Küchenmaschinen GmbH Danziger Straße 217 10407 Berlin

Tel (030) 42 16 18 40 Fax (030) 42 16 18 42

info@rotor.de www.rotor.de

Küchenmixer Gastronom GK900

Kraftvoll und sicher

Rotor Gastronom GK900 - unser neustes 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, Cremen 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. CE



Swiss Made in unserer Fabrik



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



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



Edelstahl 2 I, robust, gewährleistet höchste Ansprüche an Hygiene, neues Design.



Edelstahl 4 I, robust, gewährleistet höchste Ansprüche an Hygiene, neues Design.

Technische Daten

Modell	GK900	Becher 2 I/4 I PC		Becher 2 I/4 I Inox	
Artikel-Nr.	1127.002	1123.064	1123.074	1123.044	1123.084
Leistung	900 W, ~1600 W Spitze				
Anschluss	230-240 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)	506	280	300	280	300

Ihr Fachhande
