



**HELMICH**  
HOTELAUSSTATTUNG

Krögerskoppel 13 · 24558 Henstedt-Ulzburg  
Telefon: 0 41 93/90 13-6 · Telefax: /90 13-83  
e-Mail: info@helmich-hotelausstattung.de

## Küchenmixer Rotor Gastronom GK900

Der kraftvolle Profi-Mixer mit bis zu 4 Litern Becherinhalt und Schutzvorrichtung ist leise im Betrieb und einfach zu reinigen.



Ein Schweizer  
Qualitätsprodukt  
setzt weltweit  
Massstäbe!



## Kraftvoll und sicher

Rotor Gastronom GK900 – unser neuestes Modell, s  
gewerbliche Küche. Der Mixer verfügt über 900 W L  
zeitig sogar ca. 1600 W leisten, und ist dennoch sehr  
los 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 gewerb-  
liche Küchenmixer vorgeschrieben ist.

Krögerskoppel 13 · 24558 Henstedt-Ulzburg  
Telefon: 0 41 93/90 13-6 · Telefax: /90 13-83  
e-Mail: info@helmich-hotelausstattung.de

Die grossen 4-Liter-Becher aus Edelstahl oder Polymer 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 Litern  
Inhalt ebenfalls aus Edelstahl oder Polymer erhältlich. Die Hochleistungsmesser  
crushen sogar Eiswürfel zu Schnee.



Messerkopf «High Power»  
für intensives und schnelles  
Verarbeiten, crusht auch  
Eiswürfel.  
Art. Nr. 1121.306



Optionaler Messerkopf  
«Bar Blender» für sanftes  
Rühren und sehr feines  
Pürieren.  
Art. Nr. 1125.130



Optionale Schlagscheibe,  
mischt ohne zu zerschnei-  
den. Für Cremes, Shakes,  
Cocktails etc.  
Art. Nr. 1121.305



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



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



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



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

## Technische Daten

Modell	GK900	Becher 2l/4l Polymer		Becher 2l/4l Inox	
Artikel-Nr.	1127.0xx	1123.064	1123.074	1123.044	1123.084
Leistung	900 W Dauerbetrieb/~1600 W Spitze				
Anschluss	230 bis 240 V oder 120 V, 50 bis 60 Hz				
Drehzahl	stufenlos, 1000 bis 17 000 U/min				
Nettogewicht (kg)	5,1	0,75	0,95	1,45	1,9
Breite (max. Ømm)	190	233	288	225	282
Höhe (mm)	226/506 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 Göbnitz  
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 Lips FEUMA**

Rotag-Gruppe Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen