

Deutsch

GT810

GT850 / GT810

Haushaltmixer mit
maximal 2L Becherinhalt

GT850



Ihr smarterer Küchenhelfer mit Touch-Display

Die Mixerserie mit klassischem Design und moderne
Bedienung für die anspruchsvolle Wohnküche.

Das glänzend verchromte Metallgehäuse verkörpert
zeitlose Eleganz in Ihrer Küche.



Unser Shop
shop.rotorlips.ch



Swiss Made

ROTOR

PRAKTISCHE AUSSTATTUNG

Ihr smarterer Küchenassistent mit Touchscreen

Die optimalen Mixprogramme und der Timer des GT850 verhindern ein «Übermischen» von Lebensmitteln und sparen Zeit.

Fangen Sie einfach an –
Der intelligente Mixer erledigt den Rest der Arbeit.



Mixbecher 2 L

Der Mixbecher lässt sich zur hygienischen Reinigung leicht und ohne Werkzeug auseinandernehmen. Becher und Deckel sind spülmaschinengeeignet.



Polymer

Bruchfest, handlich, transparent, stapelbar, mit Massskala



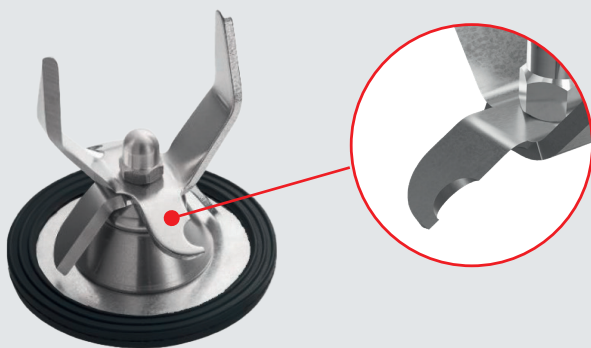
Edelstahl

Robust, erfüllt höchste Ansprüche an Hygiene, Langlebigkeit und Optik

Messerköpfe

Ohne Werkzeug austauschbar und aus hochwertigem Edelstahl

Unsere Empfehlung!



«High Power 6 (HP6)»

Messerkopf für intensives, sehr feines und schnelles Verarbeiten, crusht auch Eiswürfel. Für die allermeisten Anwendungen.

Crushed Ice innert Sekunden

Die kaltgeformte Messerklinge zerkleinert dank der beiden Eisbrecherhaken in Sekundenschnelle Eiswürfel zu Schnee.



«Bar Blender (BB4)»

Messerkopf für sanftes Rühren und Pürieren.



«High Power 4 (HP4)»

Messerkopf mit klassischer Messeranordnung zur einfachen Reinigung. Intensive und schnelle Verarbeitung, crusht auch Eis.



«Schlagscheibe (SB)»

Schlägt und mischt ohne zu zerschneiden. Für Crèmen, Shakes, Cocktails etc.

GT850

Touch or Turn ® Bedienung beim GT850

Einfacher geht's nicht

Die geniale, duale Bedienungsmöglichkeit erlaubt je nach individueller Vorliebe die einfache Bedienung nur über den klassischen Drehknopf oder selbsterklärend über das Touch-Display.



Mit dem Knopf wird der Mixer ganz einfach gestartet und die Geschwindigkeit eingestellt, falls kein Programm benötigt wird.

Der Zusatznutzen vom Touch-Display



Feste Mixprogramme

Drei Mixzyklen mit optimiertem Geschwindigkeitsverlauf und passender Dauer für unterschiedliche Verarbeitungsmengen. Selbstständiges Mixen bis zum automatischen Stopp – «Touch» und laufen lassen!



Intervallprogramm

Pulsierendes Mixen von zähflüssigen Produkten. Die Geschwindigkeit kann gewählt werden.



Einstellungen

Die Mixerprogramme können optimal eingestellt werden für den Einsatz in der Küche oder als Barmixer.



Timer-Funktionen

Der Mixer verfügt über eine Zeitfunktion, mit der die Mixdauer eingestellt werden kann, z. B. für die perfekte Homogenisierung von dünnflüssigen Produkten wie Suppen.



Impuls-Taste für Highspeed

Durch Tippen mit dem Finger wird das fertige Produkt mit Turbo-Geschwindigkeit nochmals aufgerührt oder zusätzlich verfeinert (zum Beispiel Kerne im Smoothie).



Mixbechererkennung

Hinweis auf fehlenden oder falsch aufgesetzten Becher oder Deckel, der Betrieb ist so gesperrt.

GT810



Klassische Steuerung mit Drehknopf

Der Mixer wird durch Drücken des Drehknopfes gestartet. Durch Drehen stellen Sie die gewünschte Rotationsgeschwindigkeit ein, die 10 Segmente zeigen die gewählte Geschwindigkeitsstufe an.



Tipp:
Für grösseren Becher wählen Sie die
Profimixer GK950/GK910

Technische Daten

Modell	GT850	GT810
Artikel-Nr.	1220.00x	1220.01x
Leistung / Spitzenleistung (W)	950 / 1700	900 / 1600
Elektrischer Anschluss	230V, 50Hz	230V, 50Hz
Drehzahl (U/min)	1'000 – 17'000	1'000 – 16'000
Gewicht (kg)	6.0	5.9
Breite Motorsockel-Ø (mm)	194	194
Höhe (mm)	503	503
Becherinhalt (l)	2	2

Ausstattung

Bedienung über Drehknopf	✓	✓
Touch-Bedienung	✓	✗
Mixbecherüberwachung	✓	✓
Timer-Funktion	✓	✗
Intervallprogramm	✓	✗
Impuls-Funktion	✓	✗
Feste Mixprogramme	✓	✗
Wahlweise mit 4L Becherinhalt	✗	✗

Mixbecher

mit Messerkopf High Power 6

Modell	2P-HP6	2P-HP6
Artikel-Nr.	1123.065	1123.045
Material	Kunststoff	Edelstahl
Becherinhalt (lt)	2	2
Messerkopf	HP6	HP6
Gewicht (kg)	0.75	1.45
Breite (mm)	234	224
Höhe (mm)	280	280

Technische Änderungen vorbehalten.

CE CE-konform

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.feuma.de

Verkauf und Service

Österreich

Rotor Küchenmaschinen GmbH
AT-5400 Hallein
Tel. +43 (0)6245 80881
www.rotor.at

ROTOR Lips FEUMA VAC-STAR

Rotag-Gruppe – Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen