

ROTOR (Robot-Coupe) - 2019

Frullatori – Mixer - Cutter



Instruments for Cooking & Service

Zona Industriale 2
Via dei Balconi 3
6917 Barbengo (TI)



Potete trovare i listini prezzi completi nelle ultime pagine

Come trovare il prezzo nel PDF:

premere CTRL + F, quindi scrivere il codice nella finestra di ricerca, premere ENTER fino a raggiungere il listino.

Orari di apertura

LU-VE 08.00 - 12.00 / 13.30 - 17.30

SA-DO CHIUSO

Contatti

+41 91 995 14 52

info@icsticino.ch

www.icsticino.ch

ROTOR

Frullatore da cucina Rotor Gastronom GK900

Il frullatore professionale

- con bicchieri da 2 o 4 litri
- dispositivo di sicurezza
- ideale per la preparazione di bevande
- frullatore universale per piccole quantità

**NO-
VITÀ**
con
High Dynamic
Drive



Un prodotto svizzero
di qualità che stabilisce
dei criteri a livello
mondiale dal 1943!



Testa portalamo «High Power 6», per l'elaborazione rapida, intensiva e finemente, trita anche cubetti di ghiaccio a neve.



Testa portalamo «High Power», per l'elaborazione rapida e intensiva, trita anche cubetti di ghiaccio a neve.



Testa portalamo «Bar Blender», per mescolare morbidamente e per passare molto fine



Testa portalamo «dieta speciale SL», per piccole quantità e per passate finissime.



Disco mescolatore per mescolare senza tagliare, adatto per le creme, per i shakes, cocktails, ecc.

Frullatore da cucina Gastronom GK900

Robusto e sicuro

Rotor Gastronom GK900 – il nostro modello potente e stato sviluppato appositamente per la ristorazione professionale. Il frullatore è destinato ad una potenza assorbita di 900 W ad utilizzo costante oppure un picco massimo di 1600 W di potenza, ciononostante rimanendo sempre silenzioso. E dotato di variatore di velocità che permette la gestione totale del livello di lavorazione. La parte superiore della base motrice è stata costruita in tal modo di permettere una pulitura efficace e semplice. Ovviamente questo modello dispone di un dispositivo di protezione che blocca la rotazione alzando il coperchio, come prescritto per frullatori per la ristorazione professionale.

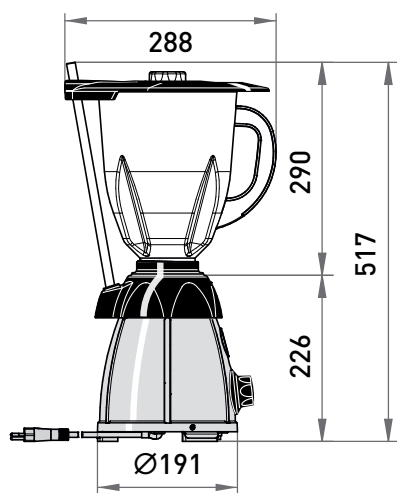
I grandi bicchieri da 4 litri in acciaio inox o in polimero sono adatti per la preparazione di grandi quantità di salse per insalata, salse calde, maionese, purè, minestre, creme, impasti come anche per smoothies, drink di frutta, cocktail, frullati ecc. Per la lavorazione di piccole quantità sono disponibili anche dei bicchieri di 2 litri in in polimero oppure acciaio inox. I nostri coltelli ad alta prestazione tritano perfino del ghiaccio «a neve».



Polimero 2l o 4l, leggero, maneggevole, trasparente, impilabile (2l), con unità di misura.



Acciaio inox 2l, robusto, garantisce massime esigenze di igiene.



Dati tecnici

Modello	GK900	Bicchieri 2l/4l polimero		Bicchieri 2l/4l inox	
Numero dell'articolo	1127.0xx	1123.06x	1123.07x	1123.04x	1123.08x
Potenza	900 W utilizzo costante / ~1600 W picco massimo				
Alimentazione elettrica	230 a 240 V oppure 120 V, 50 a 60 Hz				
Regime	Variatore di velocità, da 1000 a 17'000 giri/min				
Peso netto (kg)	5,1	0,9	1	1,5	1,9
Larghezza (max. Ø mm)	191	234	288	225	282
Altezza (mm)	226/517 senza / con barra	280	300	280	300

Swiss Made.

Le macchine sono conformi alle legislazioni CE.

ics

Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
CHE-116.334.364 IVA

Sono riservate modifiche tecniche in ogni momento.

ROTOR **FEUINA**

Mixer de cuisine Rotor Gastronom GK900 et Rotor Memory Blender RMB4 avec bol mélangeur 2 ou 4 litres (utilisation en cuisine professionnelle, avec système de sécurité)					
Avec High Dynamic Drive HACCP conforme!					
	Capacité:	2 litres	2 litres	4 litres	4 litres
	Matériel:	Plastique	Inox	Plastique	Inox
	Couteau:	High Power 6	High Power 6	High Power 6	High Power 6
	No art.:	1123.065	1123.045	1123.075	1123.085
	Prix mélangeur:	CHF 172	CHF 364	CHF 364	CHF 535
	Modèle:	Gastronom GK900			
	Couleur:	chromé / noir			
	Puissance cont.	900W			
	Puissance max.	1600W			
	Vitesse:	1'000-17'000 tr/min.			
	Commande:	variable, démarr. lent			
	No art.:	1127.001			
	Prix moteur:	CHF 915			
	Modèle:	Memory Blender RMB4			
	Couleur:	Inox mat / noir			
	Puissance cont.	900W			
	Puissance max.	2000W			
	Vitesse:	1'000-17'000 tr/min.			
	Commande:	programmable			
	No art.	1126.031			
	Prix moteur:	CHF 1'240			
	Combinaisons recommandées				
		CHF 1'087	CHF 1'279	CHF 1'279	CHF 1'450
	Combinaisons recommandées pour des productions intenses et rapide, aussi pour concasser les glaçons				
		CHF 1'412	CHF 1'604	CHF 1'604	CHF 1'775

Couteaux pour les bols mélangeurs Rotor GK / RMB 2



Disque à fouetter	High Power 6	Bar Blender	Spécial régime SL6
Disque à fouetter mélange sans couper	Couteau à 6 lames pour traitement intensif et rapide, des purées fins et l'écrasement de glace.	Couteau à 4 lames pour pouvoir mélanger d'une manière légère et pour broyer fin, peu d'éclaboussures	Couteau à 6 lames pour petites quantités et purées très fines. Gicle moins. Également pour laboratoires
1121.305	1121.307	1125.130	1121.304
CHF 83	CHF 99	CHF 82	CHF 92

robot coupe®



**FRULLATORI
AD IMMERSIONE**

NUOVO



RISTORANTI - COLLETTIVITA - ROSTICCERIE

COMPATTA



MINI



Mini MP 160 V.V. Mini MP 190 V.V. Mini MP 240 V.V.

Speciale per piccole dosi

2000 a 12 500 giri/min



CMP 250 V.V. CMP 300 V.V. CMP 350 V.V.

15 litri

30 litri

45 litri

2300 a 9600 giri/min



BLOCCO MOTORE INOX

Nuova impugnatura ancora più ergonomica



MP 350 Ultra MP 450 Ultra MP 550 Ultra MP 600 Ultra

50 litri

100 litri

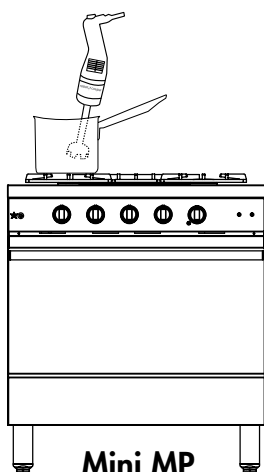
200 litri

300 litri

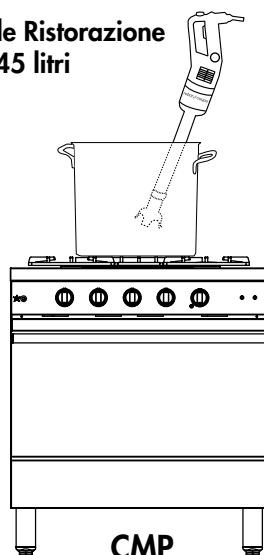
MP 350/MP 450: 9500 giri/min
MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1500 a 9000 giri/min

9000 giri/min

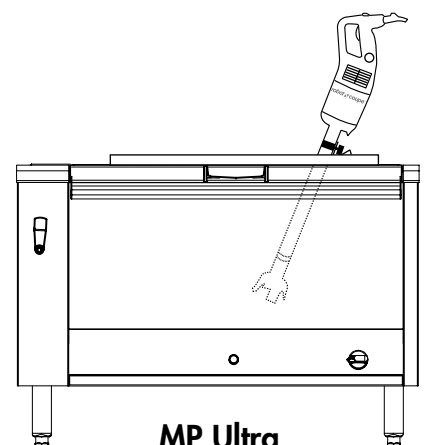
9500 giri/min



Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

► Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

BLOCCO MOTORE INOX

**Nuova impugnatura
ancora più ergonomica**

1000 W



740 mm

MP 800 Turbo

400 litri

9500
giri/min

250 W



190 mm

Mini MP
190 Combi

270 W



185 mm

Mini MP
240 Combi

**Speciale per
piccole dosi**

Frullatore: 2000 a 12500 giri/min
Frusta: 350 a 1560 giri/min

310 W



250 mm

CMP 250
Combi

350 W



220 mm

CMP 300
Combi

15 litri

30 litri

Frullatore: 2300 a 9600 giri/min
Frusta: 500 a 1800 giri/min

440 W



350 mm

MP 350 Combi
Ultra

50 litri

Frullatore: 1500 a 9000 giri/min
Frusta: 250 a 1500 giri/min

500 W



450 mm

MP 450 Combi
Ultra

100 litri

500 W



MP 450 FW
Ultra

100 litri

250 a 1500
giri/min



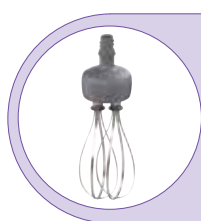
► Gamma MINI



► Frullare



► Omogeneizzare



► Montare

SPECIALE PER PICCOLE DOSI

COMBI



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.



Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

2000 a
12500 giri/min

Frullatore: 2000 a 12500 giri/min
Frusta: 350 a 1560 giri/min



SPECIALE PER PICCOLE DOSI

ERGONOMIA



Forma della maniglia studiata appositamente per un'ottima presa dell'apparecchio e una lavorazione senza fatica.

POTENZA



Motore potente da 220 W a 270 W a seconda del modello per una maggiore durata.

IGIENE



Coltello e fusto smontabili per un'igiene perfetta, dispositivo esclusivo brevettato Robot-Coupe. Fusto, campana, coltello in acciaio inox per una maggiore durata.

Campana smontabile per i modelli Mini MP 190 V.V. e Mini MP 240 V.V.

MULTI-FUNZIONE



Coltello in acciaio inox rivestito per garantire un'igiene perfetta e ideale per realizzare minestre vellutate, sughi e salse.



Disco emulsionatore smontabile in inox per omogeneizzare le salse fredde o calde e dare loro una consistenza spumosa.

VELOCITÀ VARIABILE

- 2000 a 12500 giri/min in funzione Frullatore.
- 350 a 1500 giri/min in funzione frusta.



Mini MP Combi

ROBUSTEZZA

Scatola della frusta dotata di una struttura interna interamente metallica per una maggiore robustezza



► Gamma COMPATTA



► Frullare



► Montare

SPECIALE RISTORAZIONE

COMBI



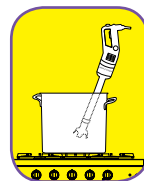
2300 a 9600 giri/min



Frullatore: 2300 a 9600 giri/min
Frusta: 500 a 1800 giri/min

► Gamma COMPATTA

SPECIALE RISTORAZIONE FINO A 45 LITRI



ERGONOMIA



Apparecchio compatto, leggero, facile da manipolare.

COMFORT

Velocità variabile per preparazioni elaborate che permettono una flessibilità di utilizzo.



NUOVO

POTENZA



Motorizzazione rinforzata: + 15% per una macchina sempre più efficace.

IGIENE



Campana e coltello in inox smontabili per una pulizia e una manutenzione semplificate.

PERFORMANCE



I modelli CMP Combi (frullatore + frusta) sono anche dotati di una nuova campana interamente in inox.



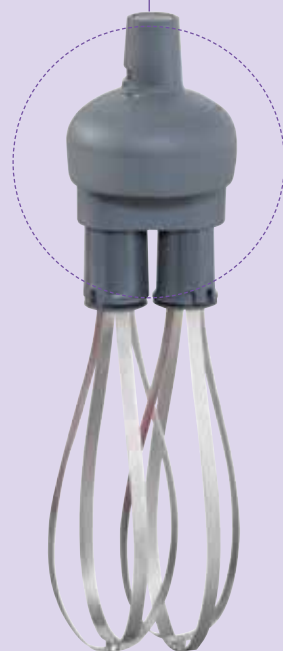
Qualità di frullatura ottimale e un prodotto finito estremamente fine in pochissimo tempo.



CMP Combi

ROBUSTEZZA

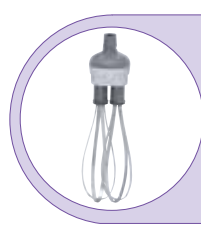
- **Scatola della frusta** dotata di una struttura interna interamente metallica per una maggiore robustezza
- **Fruste con rivestimento** per garantire un'igiene perfetta.



► Gamma LARGA



► Frullare



► Montare

SPECIALE COLLETTIVITÀ / ROSTICCERIE USO INTENSIVO

Nuova impugnatura
ancora più ergonomica



MP 350 Ultra

MP 450 Ultra

MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo

MP 350/MP 450:

9500 giri/min

MP 350 V.V./MP 450 V.V.:

1500 a 9000 giri/min

9000 giri/min

9500 giri/min

9500 giri/min

COMBI



MP 350 Combi
Ultra

MP 450 Combi
Ultra

MP 450 FW
Ultra

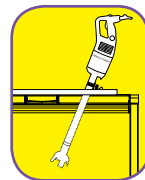
Frullatore: 1500 a 9000 giri/min

Frusta: 250 a 1500 giri/min

250
a 1500
giri/min

► **Gamma LARGA**

SPECIALE COLLETTIVITÀ / ROSTICCERIE USO INTENSIVO



NUOVO

COMFORT



Per i modelli MP V.V. e MP Combi, **pulsante velocità variabile** ancora più ergonomico per una migliore comodità di utilizzo.

DURATA



Costruzione robusta grazie al **blocco motore in inox.**

IGIENE



Campana e coltello in inox smontabili per una pulizia e una manutenzione semplificate.



PERFORMANCE



Motorizzazione rinforzata: **+ 20%** per una macchinasempre più efficace.
Performance migliorate con **tempi di lavorazione ottimizzati.**



INOX

INOX

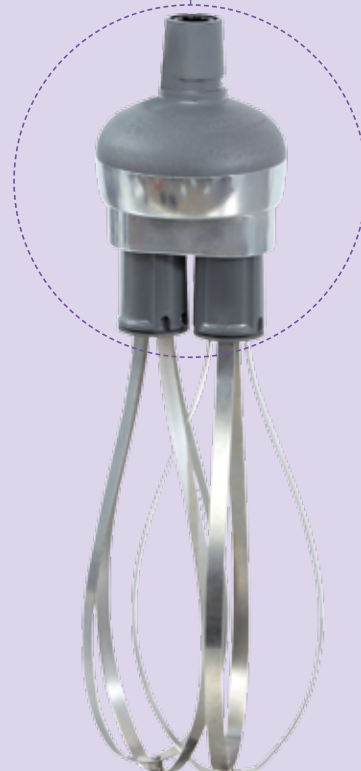
INOX

MP Combi

SCATOLA FRUSTA METALLICA



• **Fruste con rivestimento** per garantire un'igiene perfetta



► SUPPORTO PENTOLA MP/CMP

Vi permettono d'inclinare il Frullatore senza sforzo o di lasciarlo funzionare in modo autonomo. Interamente in inox e interamente smontabili, sono facili da pulire e pratici di utilizzo.

SUPPORTI PENTOLA REGOLABILI



Tre supporti pentola sono disponibili in opzione per adattarsi meglio alle dimensioni della pentola:

- Ø pentola da 330 mm a 650 mm.
- Ø pentola da 500 mm a 1000 mm.
- Ø pentola da 850 mm a 1300 mm.

SUPPORTO PENTOLA UNIVERSALE



Per qualsiasi Ø di pentola.

► ACCESSORIO MISCELATORE

Impugnatura ergonomica

Protezione in gomma

- **Velocità variabile** da 150 a 510 giri/min.
- Lunghezza totale dell'accessorio 690 mm.
- In opzione sui modelli MP Combi Ultra.

Applicazioni:

Fiocchi di patate disidratati, zuppe disidratate, salse mescolate a spezie, ecc.



► CONSIGLI D'IGIENE PULIZIA



Coltello e campana facili da smontare.

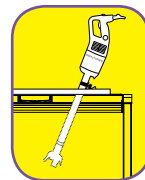


HACCP
Consiglio

Nell'ambito della procedura HACCP, consigliamo agli utilizzatori di riporre la campana e il coltello in camera fredda dopo la pulizia.

► **Gamma LARGA**

SPECIALE COLLETTIVITÀ / ROSTICCERIE USO INTENSIVO



NUOVO

ERGONOMIA

- **Impugnatura ergonomica** per una migliore comodità di utilizzo.



- Per i modelli a variazione di velocità e Combi, **pulsante di variazione di velocità** facile da azionare con una sola mano.



- **Perno di bloccaggio del motore** che permette di essere utilizzato come punto di appoggio e come perno sul bordo di una pentola per un utilizzo più semplice.



- **Nuovo sistema di arrotolamento del cavo di alimentazione** per una sistemazione più semplice e una durata ottimizzata.



CAVO DI ALIMENTAZIONE SMONTABILE

- **Nuovo sistema brevettato "Easy Plug"** che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione in caso d'intervento del servizio assistenza.



UNA TECNICA ESCLUSIVA!



I VANTAGGI PRODOTTO:

- **Igiene perfetta:** fusto, coltello, campana e frusta completamente smontabili, un'esclusiva Robot-Coupe.
- **Apparecchio robusto:** Scelta dei materiali e realizzazione accurate per una maggiore durata.
- **Capacità di lavorazione elevata:** Potenza del motore elevata per la lavorazione di grandi quantità e una qualità di prodotto finito ottimale.
- **Facile manutenzione:** Fusto, campana, coltello e frusta in acciaio inox.
- **Modelli compatti:** macchine con un ingombro ridotto e di facile utilizzo. 3 modelli per lavorare anche piccole quantità.



CAPACITÀ DELLA PENTOLA:

da 2 a 300 litri a seconda del modello.



TARGET

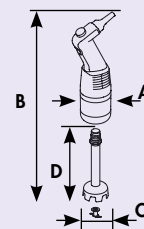
Ristoranti, Collettività, Rosticcerie



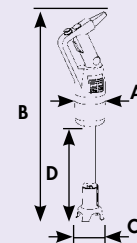
IN BREVE

Le loro prestazioni in termini d'igiene, la semplicità di utilizzo, la loro polivalenza, durata e redditività li rendono i migliori frullatori ad immersione del mercato.

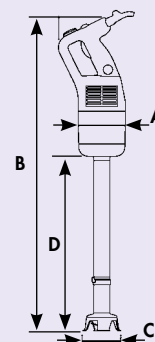
GAMMA MINI	Caratteristiche elettriche			Dimensioni (in mm)				Peso (kg)	
	Velocità variabile (giri/min)	Potenza (Watt)	Intensità* (Amp.)	A	B	C	D	netto	imballato
Mini MP 160 V.V.	2000 a 12500	220	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 a 12500	250	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 a 12500	270	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



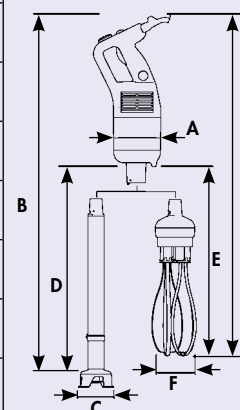
GAMMA COMPATTA	Caratteristiche elettriche			Dimensioni (in mm)				Peso (kg)	
	Velocità variabile (giri/min)	Potenza (Watt)	Intensità* (Amp.)	A	B	C	D	netto	imballato
CMP 250 V.V.	da 2300 a 9600	270	230 V/50 Hz - 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	da 2300 a 9600	300	230 V/50 Hz - 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	da 2300 a 9600	350	230 V/50 Hz - 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



GAMMA LARGE	Caratteristiche elettriche				Dimensioni (in mm)						Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)		Potenza (Watt)	Intensità* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	imballato
	Frullatore	Frullatore Velocità variabile										
MP 350 Ultra	9500		440	230 V/50 Hz 2,1	125	725	100	360			4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra		1500 a 9000	440	230 V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
MP 450 Ultra	9500		500	230 V/50 Hz 2,3	125	825	100	460			4,9	6,4
MP 450 V.V. Ultra		1500 a 9000	500	230 V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
MP 550 Ultra	9000		750	230 V/50 Hz 3,5	125	925	111	560			5,2	6,7
MP 600 Ultra	9500		850	230 V/50 Hz 3,4	124	970	110	580			5,7	7,6
MP 800 Turbo	9500		1000	230 V/50 Hz 4,5	125	1130	110	740			7,1	9



GAMMA COMBI	Caratteristiche elettriche				Dimensioni (in mm)						Peso (kg)	
	Frullatore Velocità variabile (giri/min)	Frusta Velocità variabile (giri/min)	Potenza (Watt)	Intensità* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	imballato
Mini MP 190 Combi	2000 a 12500	350 a 1560	250	230 V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 a 12500	350 a 1560	270	230 V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2300 a 9600	500 a 1800	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 a 9600	500 a 1800	300	230 V/50 Hz 1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 a 9000	250 a 1500	440	230 V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 a 9000	250 a 1500	500	230 V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra		250 a 1500	500	230 V/50 Hz 2,3	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



*Altri voltaggi : a richiesta.

robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ

Distribuito in Svizzera

ROTOR
Lips

ics

Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
Zona Industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
CHE-116.334.364 IVA

STANDARD:

Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



Mixer plongeant modèle Robot Coupe

MicroMix	MicroMix
No art.	3781.050
Moteur	230V / 220W
Vitesse	variable
Dimensions	1500 - 14000 tr/min bloc moteur Ø 61mm tube de plongée 16.5cm
	CHF 234



Outil spécial Aeromix pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses avec une excellente tenue dans l'assiette

L'aeromix est inclus avec le Micromix et le Mini MP's

Mini MP	Mini MP160 V.V.	Mini MP190 V.V.	Mini MP240V.V.
No art.	3781.160	3781.190	3781.240
Moteur	230V / 220W	230V / 250W	230V / 270W
Vitesse	variable	variable	variable
Dimensions	2000 - 12500 tr/min bloc moteur Ø 78mm tube de plongée 16cm	2000 - 12500 tr/min bloc moteur Ø 78mm tube de plongée 19cm	2000 - 12500 tr/min bloc moteur Ø 78mm tube de plongée 24cm
	CHF 287	CHF 360	CHF 424



Combi Mini MP	Mini MP190 Combi	Mini MP240 Combi
No art.	3781.111	3781.112
Moteur	230V / 250W	230V / 270W
Vitesse	variable	variable
Dimensions	2000 - 12500 tr/min bloc moteur Ø 78mm tube de plongée 19cm fouet 12cm	2000 - 12500 tr/min bloc moteur Ø 78mm tube de plongée 24cm fouet 12cm
	CHF 515	CHF 578



Compact CMP	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
No art.	3781.100	3781.101	3781.103
Moteur	230V / 310W	230V / 350W	230V / 400W
Vitesse	variable	variable	variable
Dimensions	2300 - 9600 tr/min bloc moteur Ø 94mm tube de plongée 25cm	2300 - 9600 tr/min bloc moteur Ø 94mm tube de plongée 30cm	2300 - 9600 tr/min bloc moteur Ø 94mm tube de plongée 35cm
	CHF 500	CHF 568	CHF 620



Combi CMP	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
No art.	3781.105	3781.106
Moteur	230V / 310W	230V / 350W
Vitesse	variable	variable
Dimensions	500 - 9600 tr/min bloc moteur Ø 94mm tube de plongée 25cm fouet 22cm	500 - 9600 tr/min bloc moteur Ø 94mm tube de plongée 30cm fouet 22cm
	CHF 769	CHF 859



Mixer plongeant modèle Robot Coupe

MP large	MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo
No art.	3781.017	3781.018	3781.019	3781.020	3781.025
Moteur	230V / 440W	230V / 500W	230V / 750W	230V / 850W	230V / 1000W
Vitesse	9500 tr/min.	9500 tr/min.	9000 tr/min.	9500 tr/min.	9500 tr/min.
Dimensions	bloc moteur Ø12,5cm tube de plongée 35cm	bloc moteur Ø 12,5cm tube de plongée 45cm	bloc moteur Ø 12,5cm tube de plongée 55cm	bloc moteur Ø 12,5cm tube de plongée 60cm	bloc moteur Ø 12,5cm tube de plongée 74cm
	CHF 642	CHF 727	CHF 1'040	CHF 1'210	CHF 1'438

MP V.V. large	MP 350 Ultra V.V.	MP 450 Ultra V.V.
No art.	3781.021	3781.022
Moteur	230V / 440W	230V / 500W
Vitesse	variable	variable
Dimensions	1500 - 9000 tr/min. bloc moteur Ø12,5cm tube de plongée 35cm	1500 - 9000 tr/min. bloc moteur Ø12,5cm tube de plongée 45cm
	CHF 695	CHF 775

Combi MP	MP 350 Ultra Combi	MP 450 Ultra Combi
No art.	3781.023	3781.024
Moteur	230V / 300W	230V / 500W
Vitesse	variable	variable
Dimensions	250 - 9000 tr/min. bloc moteur Ø12,5cm tube de plongée 35cm	250 - 9000 tr/min. bloc moteur Ø12,5cm tube de plongée 45cm
	CHF 1'020	CHF 1'093



Système breveté
«Easy Plug»

Outil mélangeur
3781.012
pour MP350/450 Combi
Outil mélangeur pour mixer des masses légères
longueur: 690mm
CHF 652



Plus d'options	No art.	Prix
MP support marmite réglable Ø 33-65cm	3781.010	CHF 407
MP support marmite réglable Ø 50-100cm	3781.009	CHF 427
MP support marmite universel pour tous diamètres de marmite	3781.008	CHF 249



robot coupe®



CUTTER DA TAVOLO

R2 • R3 • R4 • R4 V.V. • R5 PLUS • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

NUOVO



TRATTORIE - GASTRONOMIE - PICCOLE/MEDIE COMUNITÀ - RISTORANTI - PASTICCERIE

► R5 Plus • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

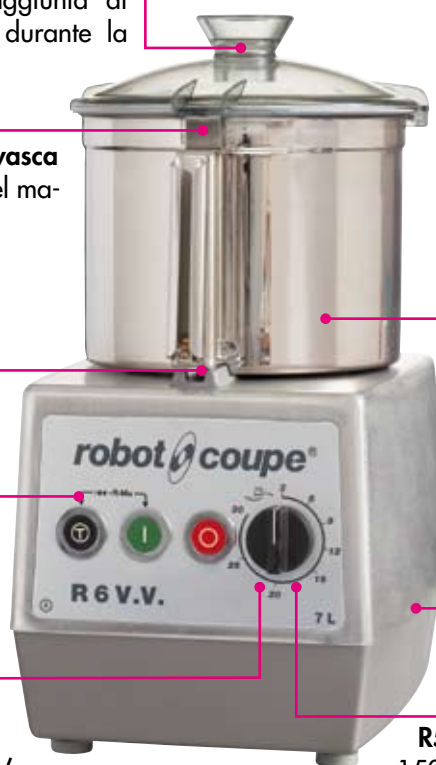
Coperchio in polycarbonato con foro superiore per permettere l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione.

Blocco molto semplice della vasca grazie alla levetta integrata nel manico.

Bloccaggio automatico della vasca.

Funzione **R-Mix** per mescolare **senza tagliare** i prodotti delicati nell'R5 V.V. Plus e R6 V.V.

Con **la velocità variabile** (R5 V.V., R6 V.V.), velocità compresa tra **300 e 3000 giri/min.**



Coltello a lame lisce in fornitura standard.



Per i modelli R6 e R6 V.V.:

- Coltello interamente in inox
- Lame smontabili
- Lame dentate e dentate fini in opzione.

Per i modelli R5 e R5 Plus :

- Lame non smontabili
- Lame dentate e dentate fini in opzione.



Supporto motore metallico per una maggiore robustezza.

R5 Plus ed R6 dotati di 2 velocità di 1500 e 3000 giri/min.

► R3 • R4 • R4 V.V.

NUOVO

Coperchio in polycarbonato datato di foro per l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione.

Vasca in inox da 4,5 litri con maniglia per i modelli R4 e R4 V.V. e vasca in inox da 3,7 litri con maniglia per il modello R3.

R4 V.V. dotato di una fascia di velocità compresa tra **300 e 3000 giri/min.**



Coltello liscio fornito come standard con cappuccio smontabile per la pulizia



In opzione :

- **Coltello dentato** fine destinato ai lavori di triturazione e d'impasto.
- **Coltello dentato** fine raccomandato per il taglio del prezzemolo.



R3 dotato di 1 velocità di **1500 giri/min o 3000 giri/min** a seconda del modello.

R4 dotato di 1 velocità di 1500 giri/min. o di 2 velocità di **1500 e 3000 giri/min.**

R4 - 1500 dotato di 1 velocità da 1500 giri/min.

Cutter da Tavolo



I vantaggi prodotto :

Prestazioni :

- Modelli ideati per la realizzazione di triti, ripieni fini, omogeneizzati, mousse, frantumazioni e impasti. Solamente in qualche minuto la qualità del prodotto finito è eccezionale anche per le preparazioni più lunghe. La velocità di 3000 giri/min è raccomandata per le mousse e i ripieni fini.

Precisione :

- Comando "pulse" che permette di lavorare a impulsi per una più grande precisione nel taglio.
- Alcuni modelli della gamma sono dotati di una variazione della velocità per una maggiore flessibilità di utilizzo e per un più gran numero di preparazioni possibili.

Potenza e durata :

- Motore asincrono potente per un uso intensivo e per una estrema affidabilità e longevità.



Numero di coperti :

da 10 a 100



Destinato a :

Trattorie, Gastronomie,
Piccole/medie comunità, Ristoranti,
Pasticcerie



In breve :

In qualità di precursore e di leader nel settore, la Robot-Coupe propone la gamma più completa di cutter da tavolo con una gamma di 12 modelli da 2,9 a 11,5 litri.



Coltello liscio



Un coltello
dentato



Coltello
dentato fine



R2

Coperchio in polycarbonato con foro previsto per poter aggiungere liquidi durante la lavorazione.

Cuve inox de **2,9 litres.**

Manico progettato per una migliore presa.



Albero motore in acciaio inox estremamente resistente.

Coltello liscio in acciaio inossidabile fornito come standard.



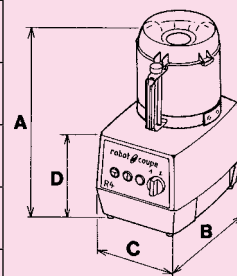
Un **coltello dentato** destinato ai lavori di impasto o frantumazione ed un **coltello dentato fine** raccomandato per il taglio del prezzemolo sono disponibili come optionals.



MODELLI	Capacità vasca	Velocità (rpm)	Blocco motore	Alimentazione	Numero di coperti al giorno	Quantità massime lavorate (en kg)			
						Triti grossolani	Emulsioni	Impasti	Frantumazioni
R2	2,9 litri	1500	ABS	Monofase	10 - 20	0,75	1,0	0,5	0,3
R3 - 1500	3,7 litri	1500	ABS	Monofase	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R3 - 3000	3,7 litri	3000	ABS	Monofase	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R4	4,5 litri	1500 e 3000	Metallico	Trifase	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 - 1500	4,5 litri	1500	Metallico	Monofase	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 V.V.	4,5 litri	300 a 3000	Metallico	Monofase	10 - 40	1,5	2,5	1,3	0,9
R5 Plus	5,5 litri	1500 e 3000	Metallico	Trifase	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R5 V.V.	5,5 litri	300 a 3000	Metallico	Monofase	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R6	7 litri	1500 e 3000	Metallico	Trifase	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0
R6 V.V.	7 litri	300 a 3000	Metallico	Monofase	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0

Norma CE	Caratteristiche elettriche				Dimensioni (in mm)				Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Intensità (Amp.)	Voltaggio*	A	B	C	D	Netto	Imballato
R2	1 500	550	3,5	230 V/50 Hz 1	350	280	200	165	10	12
R3 - 1500	1 500	650	5,7	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R3 - 3000	3 000	650	4,8	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R4	1 500 e 3 000	900	2,7	400 V/50 Hz 3	440	226	226	235	15	17
R4 - 1500	1 500	700	2,7	230 V/50 Hz 1	440	226	226	235	15	17
R4 V.V.	300 a 3 000	1 000	10	400 V/50 Hz 1	460	226	226	235	15	17
R5 Plus	1 500 e 3 000	1 200	3,5	400 V/50 Hz 3	490	350	280	265	24	26
R5 V.V.	300 a 3 000	1 300	13	230 V/50 Hz 60 Hz /1	490	350	280	265	25	27
R6	1 500 e 3 000	1 300	3,4	400 V/50 Hz 3	520	350	280	265	25	27
R6 V.V.	300 a 3 000	1 500	13	230 V/50 Hz 60 Hz/1	520	350	280	265	26	28

* Altri voltaggi disponibili.



robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Distributore
ROTOR
Lips

ics

Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
Zona Industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
CHE-116.334.364 IVA

STANDARD:

Apparecchi conformi : (In accordo con la norma UNI CEI EN 45014 - ISO/IEC2):

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: - UNI EN 292-1/-2, - EN 60204-1, 1998, - EN 1678, EN 12852.



Cutter de table modèle Robot Coupe

1 ou 2 vitesses		R2A	R3D 1500	R3D 3000	R4A
No art.		3800.004	3800.005	3800.006	3811.007
Moteur		230V / 550W	230V / 650W	230V / 650W	400V / 900W
Vitesse		1500 tr/min.	1500 tr/min.	3000 tr/min.	2 vitesses 1500 & 3000 tr/min.
Cuve		2.9 l	3.7 l	3.7 l	4.5 l
		CHF 1'315	CHF 1'714	CHF 1'942	CHF 2'063
Accessoires					
couvercle standard y compris		3800f106458 CHF 146	3811f117395 CHF 169	3811f117395 CHF 169	3800f39741 CHF 165
couteau lisse standard y compris		3800f27055 CHF 126	3800f27286 CHF 126	3800f27286 CHF 126	3811f27344 CHF 126
couteau denté spécial pour la coupe du persil		3800f27061 CHF 139	3800f27287 CHF 143	3800f27287 CHF 143	3811f27345 CHF 143
couteau cranté		3800f27138 CHF 139	3800f27288 CHF 143	3800f27288 CHF 143	3811f27346 CHF 143



		R5 Plus	R6A	R8	R10
No art.		3812.001	3813.002	3810.001	3802.001
Moteur		400V / 1200W	400V / 1300W	400V / 2200W	400V / 2600W
Vitesse		2 vitesses 1500 & 3000 tr/min.	2 vitesses 1500 & 3000 tr/min.	2 vitesses 1500 & 3000 tr/min.	2 vitesses 1500 & 3000 tr/min.
Cuve		5.5 l	7 l	8 l	11.5 l
		CHF 2'811	CHF 3'342	CHF 4'790	CHF 6'060
Accessoires					
couvercle standard y compris		3812f29341 CHF 212	3812f29341 CHF 212	sur demande	sur demande
couteau lisse standard y compris		3812f27120 CHF 209	3813f27124 CHF 440	3810f27381 CHF 624	3802f27382 CHF 669
couteau denté spécial pour la coupe du persil		3812f27351 CHF 229	3813f27352 CHF 456	3810f27385 CHF 640	3802f27386 CHF 687
couteau cranté		3812f27121 CHF 229	3813f27125 CHF 456	3810f27383 CHF 640	3802f27384 CHF 687



Vitesse variable		R4 V.V.	R5 V.V.	R6 V.V.
No art.		3811.008	3812.002	3813.001
Moteur		230V / 1000W	230V / 1300W	230V / 1500W
Vitesse		variable 300 - 3500 tr/min.	variable 300 - 3500 tr/min.	variable 300 - 3500 tr/min.
Cuve		4.5 l	5.5 l	7 l
		CHF 2'604	CHF 3'400	CHF 3'925
Accessoires				
couvercle standard y compris		3800f39741 CHF 165	3812f29341 CHF 212	3812f29341 CHF 212
couteau lisse standard y compris		3811f27344 CHF 126	3812f27120 CHF 208	3813f27124 CHF 440
couteau denté spécial pour la coupe du persil		3811f27345 CHF 143	3812f27351 CHF 229	3813f27352 CHF 455
couteau cranté		3811f27346 CHF 143	3812f27121 CHF 229	3813f27125 CHF 455



robot coupe®



BLIXER®

Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V. • Blixer® 5 Plus
Blixer® 5 V.V. • Blixer® 6 • Blixer® 6 V.V.

NUOVO



OSPEDALI - CASE DI RIPOSO - ASILI NIDO - RISTORANTI - PASTICCERIE



► Blixer® 5 Plus • Blixer® 5 V.V. • Blixer® 6 Blixer® 6 V.V.

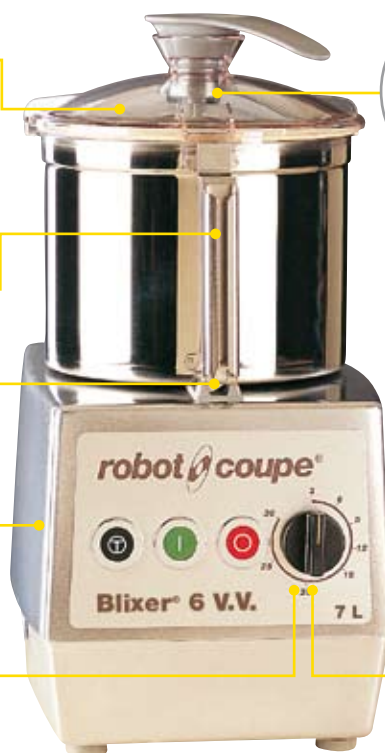
Coperchio in polycarbonato disegnato per permettere l'aggiunta di liquido o di prodotto durante la lavorazione.

Chiusura automatica della vasca.

Semplice sbloccaggio della vasca a mezza di una maniglia...

Supporto motore metallico per una maggiore robustezza.

Blixer® 5 V.V. e Blixer® 6 V.V. dotati di una gamma di velocità compresa tra **300 e 3000 giri/min.**



Braccio raschiatore costruito in due pezzi, facile da smontare e pulire.

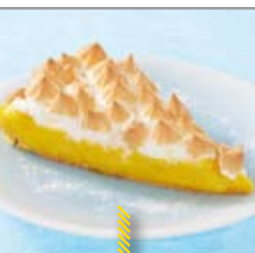


Coltello dentato fornito di base per i **Blixer® 5 Plus** e **Blixer® 5 V.V.**



Coltello dentato interamente in inox smontabile per il **Blixer® 6** e **Blixer® 6 V.V.**

Blixer® 5 Plus e Blixer® 6 dotati di 2 velocità da **1500 e 3000 giri/min.**



► Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

NUOVO

Vasca in inox da 3,7 litri con maniglia per il modello Blixer® 3.

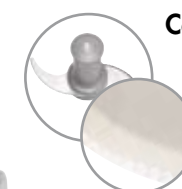
Vasca in inox da 4,5 litri con maniglia per i modelli Blixer 4 e Blixer® 4 V.V.

Supporto motore metallico per la massima robustezza nei Blixer® 4 e Blixer® 4 V.V.

Blixer® 4 V.V. dotato di una gamma di velocità compresa tra **300 e 3000 giri/min** per una maggiore flessibilità di utilizzo ed una vasta varietà di preparazioni possibili.



Braccio raschiatore costruito in due pezzi, facile da smontare e pulire.



Coltello dentato fornito di base con cappuccio smontabile per la pulizia.

Blixer® 3 dotato di una velocità di **3000 giri/min.**

Blixer® 4 dotato di 2 velocità di **1500 e 3000 giri/min.**

BLIXER®: Un concetto unico



I vantaggi prodotto :

2 funzioni in 1! :

- I Blixer® associano in un unico apparecchio le qualità di due apparecchi ben noti: il cutter e il frullatore / mixer. I Blixer® permettono di realizzare facilmente preparazioni frullate crude o cotte, liquide, semiliquide o dense.

Efficaci :

- Grazie allo loro grande capacità liquida, al loro coperchio con braccio raschiatore e guarnizione stagna, questi modelli permettono di realizzare con estrema facilità tutti i lavori di frullatura, persino l'alimentazione per sonda.

Affidabili :

- Un coperchio estremamente sicuro e un freno motore che impediscono di accedere ai coltelli durante il funzionamento e garantiscono un utilizzo di questi apparecchi in tutta sicurezza.

Igiene perfetta :

- Tutti i pezzi a contatto con gli alimenti si smontano facilmente per soddisfare le norme d'igiene più severe (NSF).



Numero di coperti :

da 10 a 100



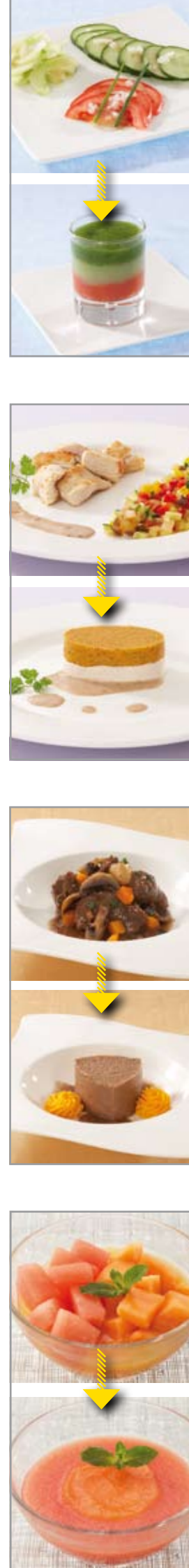
Utilizzatori :

Ospedali, Case di riposo Asili nido, Ristoranti



In breve :

I Blixers® sono veloci, efficienti, semplici da usare e robusti. Inoltre mantengono i sapori ed i gusti dei prodotti lavorati.



possibilità di utilizzo

LAVORI SETTORE OSPEDALIERO E SCUOLE

alimenti al cucchiaino

- Triti di carni, pesci ecc.
- Purè di verdure
- Mousses di legumi, pesci ecc.
- Frullati di frutta, verdura ecc.



alimenti semiliquidi

E' necessario aggiungere liquidi (brodo vegetale od animale, acqua, olio ecc.).

- Triti di carne (brodo od olio)
- Purè (brodo, latte o burro)
- Frullati (sciroppi, latte ecc.)
- Zuppe (brodo od alio)



alimenti liquidi (utilizzo con sonda)

Anche qui è necessario aggiungere liquidi, ma in quantità maggiore. (circa 30%)

- Verdure, carni, pesce, frutta ecc.



GASTRONOMIA

- Patè di lumache, salmone ecc.
- Salse : pesto maionese, senape, aglio
- Emulsioni : panna, pomodoro ecc.
- Triti finissimi : prezzemolo, crostacei, mandorle, pesto ecc.
- Maionese o altre salse



LAVORI SETTORE LABORATORI FARMACEUTICI/CHIMICI

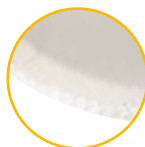
- Triti : piante, semi, polveri cristalline, compresse ecc..
- Emulsioni : Omogeneizzazioni di vari prodotti, creme, unguenti, paste ecc.



Le specificità del Blixer®



Pala raschiatrice per vasca e coperchio



Coltello con lame micro-dentate



Condotto centrale vasca alto per lavorare grandi capacità liquide



Velocità di 3000 giri/min per tritare più finemente



Coperchio dotato di una guarnizione per una perfetta tenuta stagna



Esiste con velocità variabile (da 300 a 3000 giri/min) per una maggiore flessibilità di utilizzo





MOTORE AD INDUZIONE

- **Motore asincrono industriale ad uso intensivo** per una grandissima affidabilità e durata.
- Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento **silenzioso** privo di vibrazioni.
- Motore in presa diretta con gli accessori.
 - **maggiore potenza fornita**
 - sistema di avviamento semplice
- **Nessuna manutenzione:** nessuno pezzo soggetto ad usura
- **Albero motore in acciaio inox.**

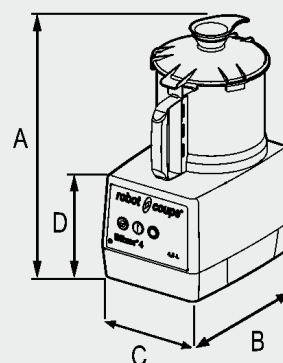


Norma CE	Caratteristiche						Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Voltaggio* (Amp.)	Supporto motore	Capacità vasca inox	Capacità liquida	Netto	Imballato
Blixer® 3	3 000	750	230 V/1 50 Hz 4,8	Policarbonato	3,7 l	2 l	14 kg	16 kg
Blixer® 4 -3000	3 000	900	230 V/1 50 Hz 4,8	Metallico	3,7 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 4	1500 e 3000	1 000	400 V*/1 50 Hz 4,8	Metallico	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 4 V.V.	3 000	1 100	230 V/1 50 Hz 10	Metallico	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 5 Plus	1500 e 3000	1300	400 V*/3 50 Hz 3,4	Metallico	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer® 5 V.V.	300 a 3000	1400	230 V/1 50 Hz 12,5	Metallico	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer® 6	1500 e 3000	1300	400 V/1 50 Hz 13	Metallico	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg
Blixer® 6 V.V.	300 a 3000	1500	230 V/1 50 Hz 13	Metallico	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg

Dimensioni (in mm)

	A	B	C	D
Blixer® 3	420	330	210	190
Blixer® 4	480	304	226	255
Blixer® 4-3000 Blixer® 4 V.V.	480	304	226	255
Blixer® 5 Plus	500	340	270	265
Blixer® 5 V.V.	500	340	270	265
Blixer® 6/ Blixer® 6 V.V.	535	370	270	265

* Altri voltaggi disponibili.



robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Distributore

ROTOR
Lips

ics

Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
Zona Industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
CHE-116.334.364 IVA

STANDARD:

Apparecchi conformi : (In accordo con la norma UNI CEI EN 45014 - ISO/IEC2):

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: - UNI EN 292-1/-2, - EN 60204-1, 1998, - EN 12852.



Robot-Coupe Blixer

		Blixer 2	Blixer 3	Blixer 4A	Blixer 4 V.V.A
	No art.	3815.000	3815.003	3815.007	3815.008
Moteur		230V / 700W	230V / 750W	400V / 1000W	230V / 1100W
Vitesse		1 vitesse 3000 tr/min.	1 vitesse 3000 tr/min.	2 vitesses 1500 tr/min. 3000 tr/min.	variable 300 - 3000 tr/min.
Racleur de cuve et de couvercle		y compris	y compris	y compris	y compris
Cuve		2.9l	3.7l	4.5 l	4.5 l
		CHF 1'703	CHF 2'063	CHF 2'217	CHF 2'795
Accessoires					
Couteau denté y compris		3815f27370 CHF 140	3815f27347 CHF 140	3815f27349 CHF 140	3815f27349 CHF 140
Couteau cranté		3815f27371 CHF 140	3815f27348 CHF 140	3815f27350 CHF 140	3815f27350 CHF 140
Couteau lisse		pas livrable	pas livrable	pas livrable	pas livrable

		Blixer 5 Plus	Blixer 5 V.V.	Blixer 6	Blixer 6 V.V.
	No art.	3815.002	3815.011	3815.010	3815.009
Moteur		400V / 1300W	230V / 1400W	400V / 1300W	230V / 1500W
Vitesse		2 vitesses 1500 tr/min. 3000 tr/min.	variable 300 - 3000 tr/min.	2 vitesses 1500 tr/min. 3000 tr/min.	variable 300 - 3000 tr/min.
Racleur de cuve et de couvercle		y compris	y compris	y compris	y compris
Cuve		5.5 l	5.5 l	7 l	7 l
		CHF 3'023	CHF 3'654	CHF 3'676	CHF 4'286
Accessoires					
Couteau denté y compris		3815f27155 CHF 208	3815f27155 CHF 208	3815f27169 CHF 449	3815f27169 CHF 449
Couteau cranté		3815f27180 CHF 228	3815f27180 CHF 228	3815f28191 CHF 449	3815f28191 CHF 449
Couteau lisse		pas livrable	pas livrable	pas livrable	pas livrable



Blixer 2



Blixer 4



Plus d'Informations et les prix pour machines plus grandes sur demande

Combiné cutter/coupe-légumes Robot-Coupe

	R401A	R402A	R402 V.V.
No art.	3743.008	3743.004	3743.007
Moteur	230V / 700W	400V / 750W	230V / 1000W
Vitesse	1 vitesse 1500 tr/min.	2 vitesses 750 & 1500 tr/min.	300 & 3000 tr/min. 300 & 1000 tr/min.
Cuve	4.5 l	4.5 l	4.5 l
	CHF 2'418	CHF 2'689	CHF 3'310



R402

Assortiment de disques pour R401 / R402

Disque à émincer	No art.	Prix
1 mm	3412f27051	CHF 73
2 mm	3412f27555	CHF 73
3 mm	3412f27086	CHF 73
4 mm	3412f27566	CHF 73
5 mm	3412f27087	CHF 73
6 mm	3412f27786	CHF 73
Disque à émincer ondulé		
2 mm	3412f27621	CHF 73
Disque râpeur		
RG1.5	3412f27588	CHF 73
RG2	3412f27577	CHF 73
RG3	3412f27511	CHF 73
RG6	3712f27046	CHF 73
RG9	3412f27632	CHF 73
Parmesan	3412f27764	CHF 76
Disque bâtonnets		
B2x2 (Julienne)	3412f27599	CHF 76
B4x4 (Allumettes)	3412f27047	CHF 76
B6x6	3412f27610	CHF 76
B8x8	3412f27048	CHF 76



Support pour 6 disques	1130.400	CHF 152
------------------------	----------	---------

Grille macédoine zu R402

Grille macédoine	No art.	Prix
8x8x8	3412f27113	CHF 310
10x10x10	3412f27114	CHF 310
12x12x12	3412f27298	CHF 310

Différents modèles de cutter et coupes légumes sont disponibles sur demande

Robot-Coupe Robot Cook

Le 1er Robot chauffant Professionnel !

Le Robot Cook stimule l'imagination des chefs.
Il est l'assistant idéal pour innover et réaliser une multitude de recettes attractives, chaudes ou froides, salées ou sucrées.

	No art.	Robot Cook
		3816.001
Moteur		230V / 1800W
Vitesse		variable 100 - 3500 tr/min.
Racleur		couvercle et cuve
Puissance de chauffe modulable		jusqu'à 140°
Précision de cuisson		±1°C
Cuve		3.7 l
Couteaux incl.		denté
Fonction de programmation		9 recettes
Dimensions		226x338x522mm
Poids		15kg
		CHF 3'288



Un temps d'avance au quotidien

Concentré de technologie et d'innovation, le Robot Cook® est la solution pour optimiser le temps de préparation des plats.

Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir sont autant de fonctions qu'il réalise à la perfection.

Rotor Professional RPR

Cool! Le mixer à boissons qui laisse tous les autres dans l'ombre

- surfaces lisses pour un nettoyage facile
- très silencieux, absorbe les vibrations
- durabilité grâce à sa haute qualité
- construction parfaite et robuste
- boîtier métallique inoxydable



Un produit Suisse
qui s'impose dans
le monde par sa
qualité!

Satisfaire ses clients tout en faisant du bénéfice



Double hélice en acier inoxydable, écrase des morceaux mou comme p.e. crème glacée



Option: mélangeur en polyéthylène (PE), facile à nettoyer, silencieux, idéal pour boissons en poudre

Par l'attractivité et la diversité de votre art de servir, vous pourrez préparer devant vos hôtes des merveilleux cocktails, boissons instantanées et shakes de toutes sortes. Notre mixer à boissons Rotor Professional vous offre ainsi la possibilité de présenter et d'offrir une palette de boissons de votre choix et très personnalisée. En outre, de par sa superbe forme, il règne en maître sur votre comptoir, ce qui vous permet, à peu de frais, une augmentation de votre chiffre d'affaires.

Variateur de vitesse

Pour obtenir des boissons de qualité parfaite, vous le savez, il est impératif de pouvoir régler la vitesse de rotation. Notre mixer Rotor Professional est doté d'un tel système, ce qui vous assure en plus, la garantie d'un mélange idéal en un temps bref, sans faire gicler le produit, grâce à l'hélice spéciale double. Un plus encore! Des cubes de glace peuvent être ajoutés aux boissons, pour le refroidissement, et retirés ensuite car ils restent entiers. Presque de la magie!

Fonctionnement

Simplicité d'emploi: démarrage du moteur par mise en place du gobelet, arrêt automatique dès le retrait du gobelet.

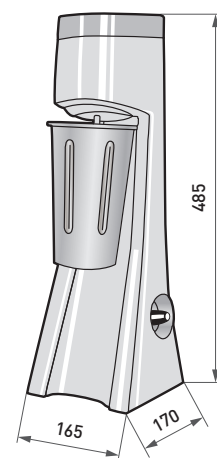
Vitesse réglable selon les besoins, peut être changée en cours de mixage.

Autres avantages

- grâce à sa haute qualité, résistant à l'utilisation quotidienne des professionnels
- nettoyage facile de par ses surfaces lisses, construction parfaite
- boîtier entièrement métallique donc inoxydable, pas de matière synthétique
- moteur encastré dans du caoutchouc
- très silencieux, absorbe les vibrations
- stabilité garantie

Caractéristiques techniques

Modèle	Rotor Professional (RPR)
No. d'article	1115.00x
Tension	230V - 240V/50 - 60 Hz
Puissance	100 W marche continue/~300 W de pointe
Vitesse	9000 à 18000 tr/min.
Dimensions	165 x 170 x 485 mm
Poids net	3,5 kg
Couleurs	gris-argent/bleu ou noir
Gobelet	inox 28 oz. = 0,8 l, avec deux encoches pour 1 ou 2 portions



Swiss Made.

L'appareil est conforme aux normes CE. **CE**

Votre distributeur:



Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
CHE-116.334.364 IVA

Sous réserve de modification des caractéristiques techniques.

Mixer à boissons Professional

	No art.	Professional
Couleurs		gris-argent / bleu
Dimensions (cm)		16.5x17x48.5
Capacité du gobelet		0.8 litres
Batteur		double batteur
Tension		230 V / 50 Hz
Puissance		100 W
Vitesse		9'000-18'000 tr/min.
	1115.001	CHF 699



	No art.	Professional
Couleur		noir
Dimensions (cm)		16.5x17x48.5
Capacité du gobelet		0.8 litres
Batteur		double batteur
Tension		230 V / 50 Hz
Puissance		100 W
Vitesse		9'000-18'000 tr/min.
	1115.005	CHF 699



Option

Gobelet en inox 0.8 litres	1115.081	CHF 23
Double batteur, écrase les morceaux mou comme crème glacée	1115.037	CHF 21
Batteur en polyéthylène (PE), facile à nettoyer, silencieux, idéal pour boissons en poudre	1115.048	CHF 16



Double batteur



Batteur en polyéthylène



ROTOR

Frullatore da cucina Rotor Gastronom GK600

Il frullatore professionale

- con bicchieri da 2 litri
- dispositivo di sicurezza
- ideale per la preparazione di bevande
- frullatore universale per piccole quantità

**NO-
VITÀ**
con
High Dynamic
Drive



Un prodotto svizzero
di qualità che stabilisce
dei criteri a livello
mondiale dal 1943!



Testa portalamme «High Power 6», per l'elaborazione rapida, intensiva e finemente, trita anche cubetti di ghiaccio a neve.



Testa portalamme «High Power», per l'elaborazione rapida e intensiva, trita anche cubetti di ghiaccio a neve.



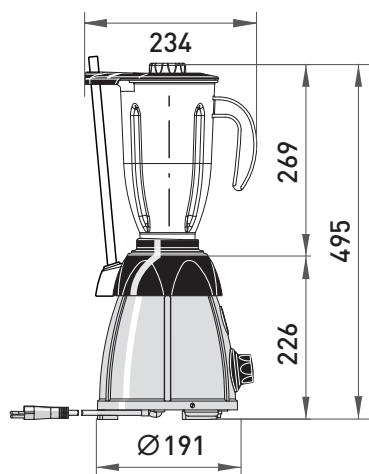
Testa portalamme «Bar Blender», per mescolare morbidamente e per passare molto fine



Testa portalamme «dieta speciale SL» per piccole quantità e per passate finissime.



Disco mescolatore per mescolare senza tagliare, adatto per le creme, per i shakes, cocktails, ecc.



Frullatore da cucina Gastronom GK600

Elegante, silenzioso e robusto

Il Rotor Gastronom GK600 è un frullatore ad alta affidabilità e potenza, con bicchieri da 2 litri e dispositivo di sicurezza, come prescritto dalle norme per la ristorazione professionale.

Il design elegante e il motore molto silenzioso lo rendono perfetto anche per i bar. Questo frullatore di alta qualità permette a chiunque di mescolare, tritare, ridurre in purea, agitare, omogeneizzare o emulsionare diversi ingredienti in modo semplice, economico, rapido e senza fatica. Grazie al variatore elettronico continuo della velocità con compensazione del carico e al potente motore è possibile selezionare la velocità di lavoro adatta per ogni lavorazione. L'elettronica garantisce inoltre un avvio dolce della macchina, senza scatti e senza urti, per evitare schizzi. Il Rotor Gastronom GK600 è studiato per carichi di lavoro pesanti, occupa uno spazio ridotto ed è sempre pronto all'uso.

Bicchieri

I bicchieri da 2 litri sono adatti per la preparazione di salse per insalata, puree, salse calde, maionese, zuppe, creme, drink di frutta, cocktail, frullati ecc. Sono ideali anche per i bar e grazie alle lame ad alte prestazioni permettono di miscelare perfettamente bevande speciali come gli smoothie contenenti grandi quantità di ghiaccio, frutta o gelato. I bicchieri compatibili sono realizzati in materiali quasi indistruttibili, a scelta tra polycarbonato e acciaio inox. Entrambi i modelli sono lavabili in lavastoviglie e dispongono di una testa portalamme in acciaio inox rimovibile, per una pulizia completa di tutti i componenti separatamente.



Polimero 2 l, leggero, maneggevole, trasparente, impilabile, con unità di misura.



Acciaio inox 2l, robusto, garantisce massime esigenze di igiene.

Dati tecnici

Modello	GK600	Bicchieri 2l polimero	Bicchieri 2l inox
Numero dell'articolo	1127.05x	1123.06x	1123.04x
Potenza	600 W utilizzo costante / ~1100 W picco massimo		
Alimentazione elettrica	230 V, 50 Hz		
Regime	Variatore di velocità, da 1000 a 17'000 giri/min		
Peso netto (kg)	4,2	0,9	1,5
Larghezza (max. Ø mm)	191	234	225
Altezza (mm)	226/506 senza/con barra	280	280

Swiss Made.

Le macchine sono conformi alle legislazioni CE.

Il vostro negozio specializzato:



Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
CHE-116.334.364 IVA

Sono riservate modifiche tecniche in ogni momento.

Rotor Memory Blender RMB3

Le mixer professionnel à grand rendement programmable.

- 12 cycles pour le travail automatique
- 6 vitesses fixes en mode manuel
- silencieux, compacte, solide et élégant
- bloc moteur en acier inoxydable
- facile à nettoyer

NOUVEAU
avec
protection
optimisée
et
High Dynamic
Drive



Un produit de qualité
suisse qui sert de
référence depuis 1943
partout dans le monde!

Rotor Memory Blender 3

Choyez vos hôtes avec des cocktails mixés, frozen drinks, smoothies, cafés glacés, frappés et d'autres boissons à la mode.

Le Rotor Memory Blender a été conçu pour un emploi professionnel dans les bars, restaurants, cafés, tea-rooms et hôtels.

Efficient et productif

Le Memory Blender est plus compacte, programmable, parfait pour les professionnels. Le couteau est entraîné directement par un moteur très puissant, résistant à haute température et est pourvu d'un ventilateur. La construction et les cycles de vitesses réglés électroniquement garantissent un maximum de rendement. Les couteaux à haut rendement réduisent en quelques secondes les cubes de glace en neige.



avant le broyage



après 2 secondes de broyage

Programmation électronique avec «Memory-Fonction»

Le microprocesseur possède 6 touches de programmation avec 12 cycles de travail optimal qui sont conçus pour une large palette d'utilisation. Ces cycles peuvent, avec l'aide de «Memory-Fonction» intégré, être modifiés avec divers temps de mélange et vitesse.



Même la vitesse de la touche «Puls-Taste» peut être changée. La fonction «Memory-Fonction» peut être déclenchée afin d'éviter des changements non souhaités. Le mixer peut être également utilisé en mode manuel avec 6 vitesses fixes. Simple à interpréter par LEDs qui affiche la programmation de la commande.





2 litres – mélangeurs en acier inoxydable ou en polymère

Les mélangeurs robustes en acier inoxydable ou polymère résistant aux chocs, donc incassables. La tête de coupe est entièrement en acier inoxydable et démontable pour le nettoyage du mélangeur. La tête de coupe possède 2 roulements à bille étanches en acier inoxydable et possède 4 amortisseurs de chocs. Les pièces détachées sont faciles à remplacer.



Mélangeur 2 litres et manche en acier inox, robuste, assure une hygiène absolue.



Mélangeur 2 litres en polymère, léger et maniable, transparent, empilable, avec échelle de dimensions.



Tête de couteau «High Power 6», pour la préparation intensive, très fines et rapide, réduit les cubes de glace en neige.



Tête de couteau «High Power», pour la préparation rapide et intensive, réduit les cubes de glace en neige.



Tête de couteau «Bar Blender» pour mélanger en douceur et des préparations très fines.



Disque mélangeur pour mélanger sans couper, pour des crèmes, des shakes, cocktails etc.

Des pièces de haute qualité. Il est silencieux et facile à nettoyer

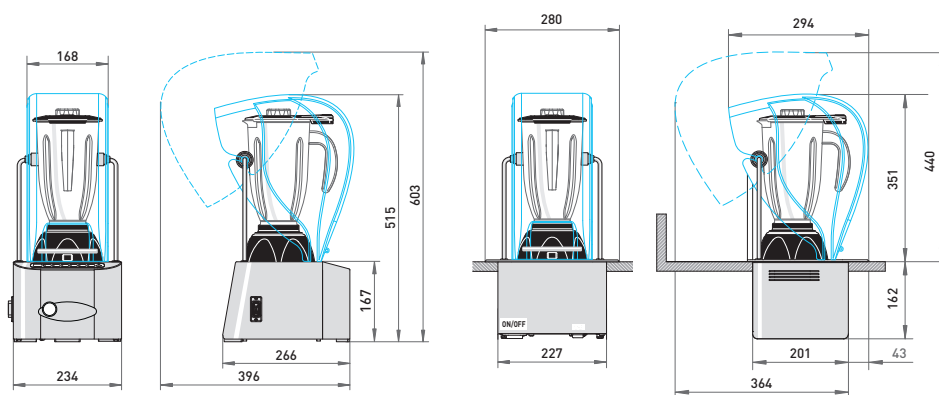
Le bâti du moteur est en acier inoxydable poli. La tête du bloc est en matière synthétique spéciale, de haute qualité et est un amortisseur du bruit. Celle-ci peut être enlevée sans outils.



Rotor Memory Blender 3 programmable

Sécurité

- lorsque la protection est ouverte, le moteur s'arrête
- un disjoncteur est intégré pour protéger le moteur d'une surcharge
- interrupteur principal robuste
- le mixer est conforme aux normes internationales IEC et correspond également aux prescriptions NSF (hygiène alimentaire)



Modèle de table

Modèle à encastrer



Conseils:

Pour une utilisation facile nous vous recommandons le Rotor BarBlender plus avantageux et pour de plus grandes quantités le mixer de cuisine Rotor Gastro-nom GK900 avec mélangeurs de 4 litres.

Caractéristiques techniques

Modèle	RMB3 modèle de table	Mélangeur 2l, polymère	Mélangeur 2l, inox
Article No	1126.10x	1123.06x	1123.04x
Tension	230 V/50 Hz		
Puissance	1000 W en continu / ~1600 W de pointe		
Vitesse	2000 à 17'000 tr/min, programmable		
Poids net (kg)	8.0	0.9	1.5
P x L (mm)	266 x 234 / 396 x 234 ouvert	max. Ø 234	max. Ø 224
Hauteur (mm)	515 / 603 ouvert	280	280

Modèle RMB3 «à encastrer»: Données électriques voir RMB3 modèle de table.

Swiss Made.

L'appareil est conforme aux normes CE. 

Ihr Fachhandel:



Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
CHE-116.334.364 IVA

Rotor Memory Blender RMB et Rotor Gastronom GK600 avec bol mélangeur 2 litres (utilisation en cuisine professionnelle, avec système de sécurité)					
Avec High Dynamic Drive HACCP conforme!					
	Capacité:	2 litres	2 litres	2 litres	2 litres
	Matériel:	Plastique	Inox	Plastique	Inox
	Couteau:	High Power 6	High Power 6	Bar Blender	Bar Blender
	No art.: Prix mélangeur:	1123.065 CHF 172	1123.045 CHF 364	1125.101 CHF 152	1125.102 CHF 343
	Modèle:	Gastronom GK600			
	Couleur:	chromé / noir			
	Puissance cont.	600W			
	Puissance max.	1100W			
	Vitesse:	1'000-17'000 tr/min.			
	Commande:	variable, démarr. lent			
	No art.:	1127.051			
	Prix moteur:	CHF 765			
		Combinaisons recommandées pour des productions intenses et rapide, aussi pour concasser les glaçons			
		CHF 937	CHF 1'129	CHF 917	CHF 1'108
	Modèle:	Memory Blender RMB 3			
	Couleur:	Inox mat / noir			
	Puissance cont.	900W			
	Puissance max.	2000W			
	Vitesse:	1'000-17'000 tr/min.			
	Commande:	programmable			
	No art.	1126.101			
	Prix moteur:	CHF 1'340			
		Combinaisons recommandées pour des productions intenses et rapide, aussi pour concasser les glaçons			
		CHF 1'512	CHF 1'704	CHF 1'492	CHF 1'683
	Modèle:	Memory Blender 2 In-Counter			
	Couleur:	Inox mat / noir			
	Puissance cont.	900W			
	Puissance max.	2000W			
	Vitesse:	1'000-17'000 tr/min.			
	Commande:	programmable			
	No art.	1126.121			
	Prix moteur:	CHF 1'340			
		Combinaisons recommandées pour des productions intenses et rapide, aussi pour concasser les glaçons			
		CHF 1'512	CHF 1'704	CHF 1'492	CHF 1'683



Les parties du capot sont facile à nettoyer