

Rotor Rührmaschinen CR20 und CR30

- sehr einfache Bedienung
- Kupplung für Ansteckapparate
- leistungsfähiges Planetenrührwerk
- energieeffizienter Antrieb
- ergonomisches Heben und Senken des Kessels
- Gehäuse und Werkzeuge aus Edelstahl
- abnehmbarer Schutzschirm
- höhenverstellbare Füße
- Kesselabstreifer



• CR20 Tischmodell mit Unterbau



• CR20F Bodenmodell



• CR30 Bodenmodell

Rotor CR20 Tischmodell

Die vielseitige Rührmaschine – entwickelt von Anwendern

Für mittlere bis grosse Betriebe mit täglich ca. 80 bis 200 Menüs. Hergestellt aus leicht zu reinigendem Edelstahl, mit einem robusten Maschinenkörper und einstellbaren Füßen.



Zubehör

- Gehäuse aus Edelstahl
- Kessel 20l aus Edelstahl
- Flachrührer 20l aus Edelstahl
- Kneeter 20l aus Edelstahl
- Besen 20l aus Edelstahl
- Kesselabstreifer 20l
- Abnehmbarer Schutzschirm aus Kunststoff
- Digitaler Timer und Notstop

Optionen

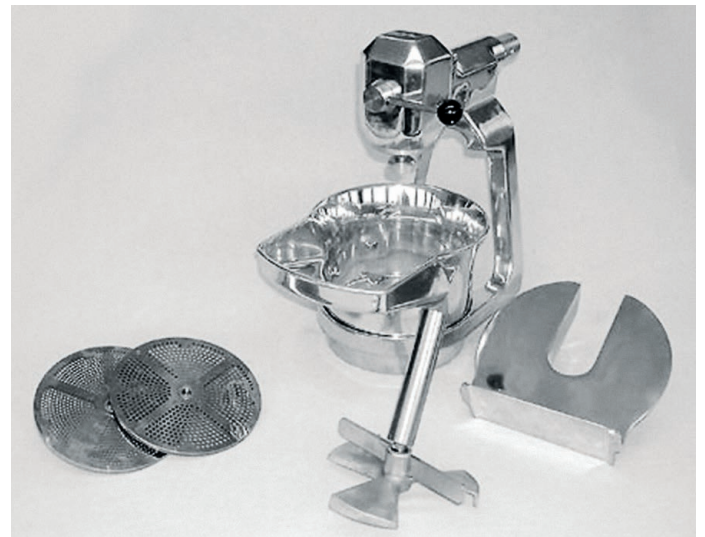
- Anschlussgetriebe für Ansteckgeräte
- Unterbau 70 mit Schublade und Abstelltablar aus Edelstahl für Werkzeuge oder Ansteckgeräte
- Gemüseschneider AGS19 mit Edelstahlscheiben
- Scheibenständer aus Edelstahl
- Passierwerk PASS 200
- Fleischwolf EWF 70 oder EWF 82 aus Edelstahl
- Kessel 12l aus Edelstahl
- Flachrührer 12l aus Edelstahl
- Kneeter 12l aus Edelstahl
- Besen 12l aus Edelstahl
- Kesselabstreifer 12l
- Kesselwagen für Kessel 12l bis 30l

Zubehör-Optionen für die Modellreihe Rotor CR

Passierwerk PASS 200

Mit dem leistungsfähigen Passierwerk können Gemüse, Früchte, Suppen, Saucen und Cremes rationell püriert werden. Verschiedene Passiersiebe erlauben die Feinheit des verarbeiteten Gutes zu bestimmen. Edelste Schweizer-Qualität!

- Gehäuse aus lebensmittelkonformem Anticorodal-Guss
- die geschlossene Bauweise und die waagrechte Anordnung des Passiersiebes verhindert lästiges Spritzen
- das Passiergut fällt senkrecht nach unten in ein Gefäss positioniert z.B. auf dem ausziehbaren Tablar des Unterbaus
- leichte Montage und Reinigung
- Passiersiebe aus Edelstahl im Lieferumfang:
Lochdurchmesser 2,5mm und 4mm (1,5mm als Option)
- Passierflügel aus Edelstahl



Rotor CR20F Bodenmodell

Die ergonomische Rührmaschine

Für mittlere bis grosse Betriebe mit einer Produktion von täglich ca. 80 bis 200 Menüs. Hergestellt aus leicht zu reinigendem Edelstahl, mit einem Kesselwagen für ergonomisches und leichteres Arbeiten.



Zubehör

- Gehäuse aus Edelstahl
- Kessel 20l aus Edelstahl
- Flachrührer 20l aus Edelstahl
- Kneiter 20 L aus Edelstahl
- Besen 20l aus Edelstahl
- Kesselabstreifer 20l
- Abnehmbarer Schutzschirm aus Kunststoff
- Digitaler Timer und Notstop
- Kesselwagen für Kessel 12l bis 30l

Optionen

- Anschlussgetriebe für Ansteckgeräte
- Gemüseschneider AGS19 mit Edelstahlscheiben
- Scheibenständer aus Edelstahl
- Passierwerk PASS 200
- Fleischwolf EWF 70 oder EWF 82 aus Edelstahl
- Kessel 12l aus Edelstahl
- Flachrührer 12l aus Edelstahl
- Kneiter 12l aus Edelstahl
- Besen 12l aus Edelstahl
- Kesselabstreifer 12l

Fleischwolf EWF 70 & EWF 82

Hochwertige Ansteck-Fleischwölfe aus Edelstahl zum effizienten Verschrotten, zum Hacken aller Fleischsorten, (auch Innereien und Fisch) sowie Zerkleinern von Gemüse, Brot, Käse usw.

- Edelstahl rostfrei
- Grösse 70 oder 82 mm
- mit Vorschneider
- LICOSWISS-System
- Lochscheiben im Lieferumfang: \varnothing 3/5 und 8mm
- Lochscheiben als Option: \varnothing 1,5/2/2,5/3,5/4/4,5 und 6mm
- Optionales System Voll-Unger zu EWF 82



Rotor CR30

Die standhafte Rührmaschine

Für mittlere bis grosse Betriebe mit täglich etwa 100 bis 300 Menüs. Hergestellt aus leicht zu reinigendem Edelstahl, mit robustem Maschinenkörper und ergonomischem Kesselwagen.



Zubehör

- Gehäuse aus Edelstahl
- Kessel 30l aus Edelstahl
- Flachrührer 30l aus Edelstahl
- Kneter 30l aus Edelstahl
- Besen 30l aus Edelstahl
- Abnehmbarer Schutz aus Kunststoff
- Digitaler Timer und Notstop
- Kesselwagen für Kessel 12l bis 30l

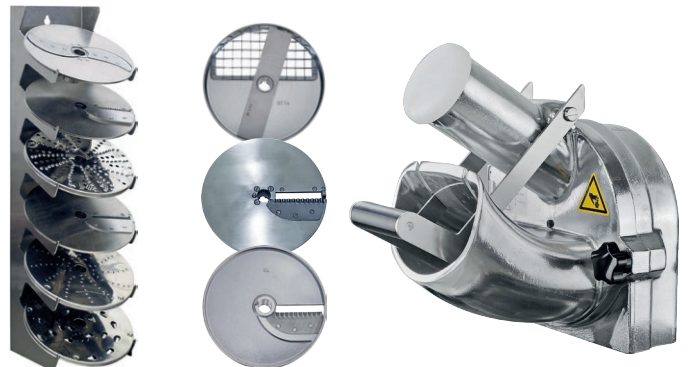
Optionen

- Anschlussgetriebe für Ansteckgeräte
- Gemüseschneider AGS19 mit Edelstahlscheiben
- Scheibenständer aus Edelstahl
- Passierwerk PASS 200
- Fleischwolf EWF 70 oder EWF 82 aus Edelstahl
- Kessel 15l aus Edelstahl
- Flachrührer 15l aus Edelstahl
- Kneter 15l aus Edelstahl
- Besen 15l aus Edelstahl
- Kesselabstreifer 30l oder 15l

Gemüseschneider AGS 19

Der Ansteck-Gemüseschneider mit den hochwertigen Edelstahlscheiben erfüllt die hohen Anforderungen ans Schneiden und Raffeln von Gemüse, Früchten, Salat, Wurst und Käse oder ans Reiben von Nüssen, Schokolade, Käse und Brot. Mit der hohen Drehzahl wird eine gute Schnittleistung erreicht.

- Gehäuse aus lebensmittelkonformem Anticorodal-Guss
- Deckel mit 2 Einfüllöffnungen und einem Sicherheitsstößel
- kein Auswerfer, d.h., das Schnittgut fällt direkt nach unten ins Auffanggefäss, dadurch keine Beschädigung
- hervorragende Schnittqualität dank speziellem Messerschleiff
- umfangreiches Scheibensortiment aus Edelstahl
Empfohlene Grundausrüstung: verstellbare Schneidscheibe 0 bis 8 mm, Julienne 2 x 2 mm, Raffeln 1,5/3 und 9 mm
- CNS-Ständer für 6 Scheiben, zum Stellen, Legen, Hängen



Maximale Verarbeitungsmengen



Unterbau Chromnickelstahl, mit Schublade für Zubehör und Abstelltablar für Gefässe, optional auf vier Rollen montiert.

Modell	CR20 Tischmodell	CR20F Bodenmodell	CR30 Bodenmodell
Brotteig (50 %), Grundmenge = Mehl	5 kg	5 kg	6 kg
Pizzateig, Grundmenge = Mehl	4 kg	4 kg	5 kg
Rührteig	10 kg	10 kg	15 kg
Biskuit-Masse	10l	10l	15l
Wiener Masse (Anzahl Eier)	30 Stk.	30 Stk.	40 Stk.
Kartoffelpüree	10 kg	10 kg	15 kg
Mayonnaise (Öl)	12l	12l	17l
Eiweiss	1,5l	1,5l	2,6l
Schlagrahm	5l	5l	7,5l



Abstreifer mit Nylonschiene, Besen, Flachrührer und Knethaken.

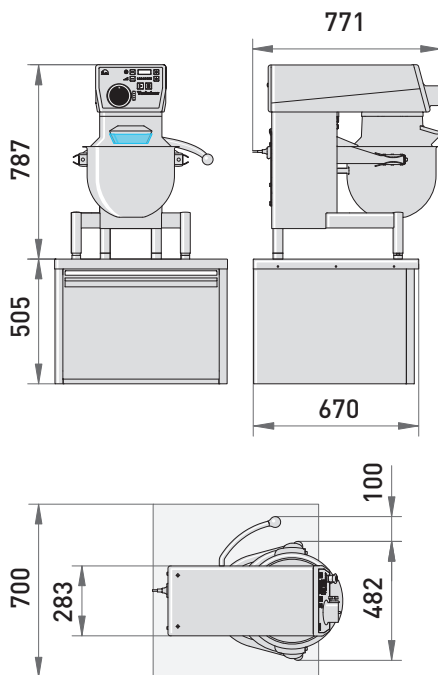
Die hochwertigen Werkzeuge sind alle aus Edelstahl gefertigt.

Für die Verarbeitung kleinerer Mengen gibt es reduzierte Grössen.

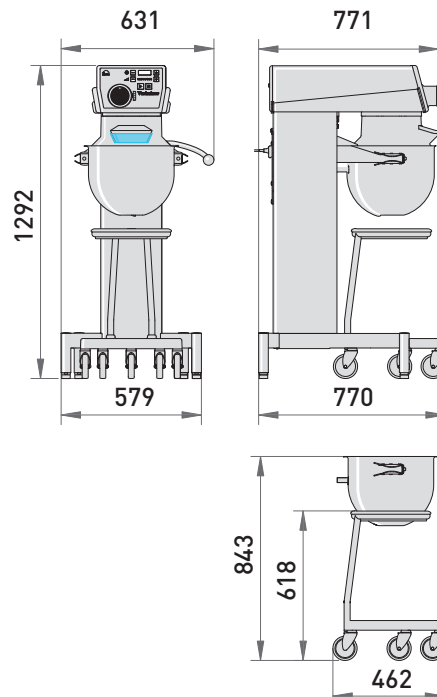


Mit der einfachen, intuitiven Bedienung stellen Sie die Zeit und Geschwindigkeit ein, drücken Start und die Rührmaschine erledigt Ihre Aufgabe automatisch. Das Panel ist ergonomisch ideal angeordnet.

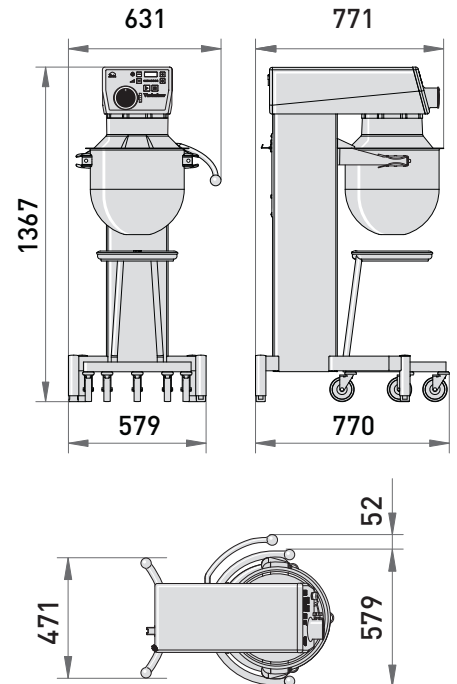
CR20 Tischmodell



CR20F Bodenmodell



CR30 Bodenmodell





Gemüseschneider AGS 19



Passierwerk PASS 200



Fleischwolf EWF 70 oder EWF 82



Abstellgitter für Behälter

Technische Daten

Modell	CR20 Tischmodell	CR20F Bodenmodell	CR30 Bodenmodell
Inhalt Kessel INOX Standard	20l	20l	30l
Werkzeuge Besen, Flachrührer, Knetter	INOX	INOX	INOX
Steuerung	8 Drehzahlen/ Timer	8 Drehzahlen/ Timer	8 Drehzahlen/ Timer
Kesselabstreifer INOX mit Schiene aus Nylon	Inklusiv	inklusive	optional
Abnehmbarer Kunststoffschutz	inklusive	inklusive	inklusive
Kesselwagen	optional	inklusive	inklusive
Spannung	230 V	230 V	230 V
Motorenleistung	700 W	700 W	1200 W
Schutzart	IP 44	IP 44	IP 44
Drehzahl Kesselwerkzeug (8 Stufen)	64 bis 353 U/min	64 bis 353 U/min	64 bis 353 U/min
Gewicht netto	72 kg	165 kg	190 kg
Tiefe x Breite x Höhe	771 x 582 x 787 mm	771 x 631 x 1292 mm	771 x 631 x 1367 mm
Unterbau mit Schublade und ausziehbarem Tablar (Tiefe x Breite x Höhe)	optional 670 x 700 x 505 mm	–	–
Rollenset zu Unterbau	optional	–	–
Kleiner Kessel INOX Inhalt	optional 12l	optional 12l	optional 15l
Werkzeuge zu kl. Kessel Besen, Flachrührer, Knetter	optional	optional	optional
Artikel-Nr. Maschine ohne Ansteckkupplung	4101.001	4101.002	4100.001
Artikel-Nr. Maschine mit Kupplung GR20plus	4701.001	4701.002	4700.001
Abstellgitter für Behälter	inklusive	inklusive	inklusive
Position Ansteckkupplung	Frontplatte	Frontplatte	Frontplatte
Drehzahl Anschlussgetriebe (8 Stufen)	54 bis 330 U/min	54 bis 330 U/min	54 bis 330 U/min
Ansteckapparate PASS200/EWFxx/ AGS-19	optional	optional	optional

Die Maschinen sind CE-konform. **CE**

Ihr Fachhandel:

Technische Änderungen vorbehalten.

ROTOR *Lips* **FEUINA**

Rotag-Gruppe Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen

Produktion und Vertrieb

Schweiz

Rotor Lips AG

CH-3661 Uetendorf

Tel +41 (0)33 346 70 70

www.RotorLips.ch

Verkauf und Service

Österreich

Rotor Küchenmaschinen GmbH

AT-5400 Hallein

Tel +43 (0)6245 80881

www.rotor.at