

## Batteurs mélangeurs Rotor CR20 et CR30

- Manipulation très facile
- Raccord frontale pour accessoires
- Batteur mélangeur planétaire efficace
- Machine écoénergétique
- Levage et descente ergonomiques de la cuve
- Boîtier et outils en acier inoxydable
- Protection cuve détachable
- Pieds réglables en hauteur
- Racleur de cuve



- CR20 modèle de table avec socle



- CR20F modèle de sol



- CR30 modèle de sol

# ROTOR CR20 modèle de table

## Le mélangeur polyvalent – développé par les utilisateurs

Pour les moyennes et grandes entreprises avec environ 80 à 200 menus par jour.  
Fabriqué en acier inoxydable facile à nettoyer, avec un corps de machine robuste et des pieds réglables.



### Accessoires

- Boîtier en acier inoxydable
- Cuve 20l en acier inoxydable
- Batteur 20l en acier inoxydable
- Crochet pétrisseur 20l en acier inoxydable
- Fouet 20l en acier inoxydable
- Racleur de cuve 20l
- Protection de cuve en plastique amovible
- Minuterie numérique et arrêt d'urgence

### Options

- Raccord pour appareils enfilables
- Socle en acier inoxydable, avec tiroir pour accessoires et plateau pour récipient
- Coupe-légumes AGS19 avec disques en acier inoxydable
- Support à disques en acier inoxydable
- Passe-vite PASS 200
- Hachoir à viande EWF 70 ou EWF 82 en acier inoxydable
- Cuve 12l en acier inoxydable
- Batteur 12l en acier inoxydable
- Crochet pétrisseur 12l en acier inoxydable
- Fouet 12l en acier inoxydable
- Racleur de cuve 12l
- Chariot à cuve de 12 à 30 litres

## Accessoires en option pour la série Rotor CR

### Machine à passer PASS 200 LIPS

Avec la puissante machine à passer, vous pouvez réduire en purée efficacement légumes et fruits, ainsi que brasser de soupes, sauces et crèmes. Les différents tamis vous permettent de déterminer la consistance de votre préparation. De la meilleure qualité suisse!

- Corps en fonte anticorrosion de qualité alimentaire
- Le boîtier fermé et le positionnement du tamis horizontal permettent d'éviter les projections ennuyeuses
- Les aliments passés au tamis tombent verticalement dans un récipient placé, par ex. sur la tablette extractible du socle
- Montage et nettoyage aisés
- Tamis en acier inox compris: diamètres des trous 2,5 mm et 3,5 mm (1,5 mm en option)
- Ailettes en acier inox



# ROTOR CR20F modèle de sol

## Le mélangeur ergonomique

Pour les moyennes et grandes entreprises avec environ 80 à 200 menus par jour.  
Fabriqué en acier inoxydable facile à nettoyer, avec un chariot à cuve pour un travail ergonomique et plus facile.



### Accessoires

- Boîtier en acier inoxydable
- Cuve 20l en acier inoxydable
- Batteur 20l en acier inoxydable
- Crochet pétrisseur 20l en acier inoxydable
- Fouet 20l en acier inoxydable
- Racleur de cuve 20l
- Protection de cuve en plastique amovible
- Minuterie numérique et arrêt d'urgence
- Chariot à cuve de 12 à 30 litres

### Options

- Raccord pour appareils enfichables
- Coupe-légumes AGS19 avec disques en acier inoxydable
- Support à disques en acier inoxydable
- Passe-vite PASS 200
- Hachoir à viande EWF 70 ou EWF 82 en acier inoxydable
- Cuve 12l en acier inoxydable
- Batteur 12l en acier inoxydable
- Crochet pétrisseur 12l en acier inoxydable
- Fouet 12l en acier inoxydable
- Racleur de cuve 12l

## Hachoir à viande EWF 70 et EWF 82

Hachoirs à viande de haute qualité en acier inox, adaptables pour broyer efficacement ou hacher toutes sortes de viandes, les abats et les poissons, les légumes, le pain, le fromage, etc.

- Acier inoxydable
- Dimensions 70 ou 82 mm
- Avec pré-coupeur
- Système LICOSWISS
- Disques à trous, fournis:  $\varnothing$  3/5 et 8 mm
- Disques à trous en option:  $\varnothing$  1,5/2/2,5/3,5/4/4,5 et 6 mm
- Système Unger en 5 parties pour EWF 82 en option





# ROTOR CR30 modèle de sol

## Le mélangeur robuste

Pour les moyennes et grandes entreprises avec environ 100 à 300 menus par jour.

Fabriqué en acier inoxydable facile à nettoyer, avec un chariot à cuve pour un travail ergonomique et plus facile.



### Accessoires

- Boîtier en acier inoxydable
- Cuve 30l en acier inoxydable
- Batteur 30l en acier inoxydable
- Crochet pétrisseur 30l en acier inoxydable
- Fouet 30 l en acier inoxydable
- Protection de cuve en plastique amovible
- Minuterie numérique et arrêt d'urgence
- Chariot à cuve de 12 à 30 litres

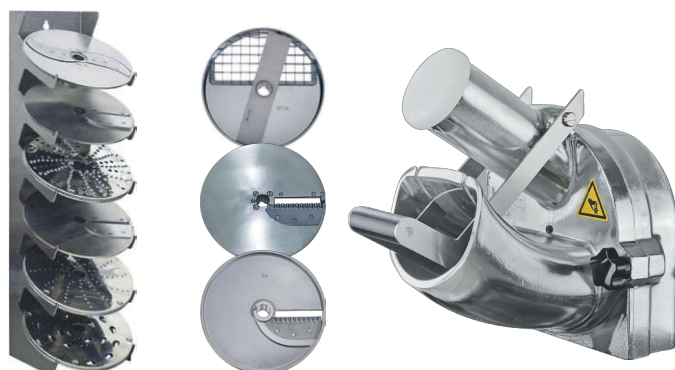
### Options

- Raccord pour appareils enfichables
- Coupe-légumes AGS19 avec disques en acier inoxydable
- Support à disques en acier inoxydable
- Passe-vite PASS 200
- Hachoir à viande EWF 70 ou EWF 82 en acier inoxydable
- Cuve 15l en acier inoxydable
- Batteur 15l en acier inoxydable
- Crochet pétrisseur 15l en acier inoxydable
- Fouet 15 l en acier inoxydable
- Racleur de cuve

## Coupe-légumes AGS 19

Le coupe-légumes adaptable avec disques en acier inox de grande qualité répond aux hautes exigences pour couper et râper les légumes, les fruits, la salade, les saucisses et le fromage, ou encore les noix, le chocolat et le pain. La vitesse de rotation élevée permet une bonne performance de coupe.

- Corps en fonte anticorrosion de qualité alimentaire
  - Couvercle à 2 ouvertures de remplissage et poussoir sécurité
  - Pas d'éjecteur: les aliments coupés tombent directement dans le récipient situé dessous, permettant d'éviter tout dommage
  - Excellente qualité de découpe grâce à l'aiguillage spécial
  - Vaste assortiment de disques en acier inox
- Équipement de base conseillé: disques de découpe variable de 0 à 8 mm, pour juliennes 2 x 2 mm, râpeur 1,5, 3 et 9 mm
- Support en acier inox pour 6 disques, à poser à la verticale, à l'horizontale ou à suspendre



## Quantités maximales traitées



Socle en acier inoxydable, avec tiroir pour accessoires et plateau pour récipient, en option: montés sur quatre roulettes.

Modèle	CR20 Modèle de table	CR20F Modèle de sol	CR30 Modèle de sol
Pâte à pain (50 %), Quantité de base = Farine	5 kg	5 kg	6 kg
Pâte à pizza, Quantité de base = Farine	4 kg	4 kg	5 kg
Pâte légère	10 kg	10 kg	15 kg
Masse à biscuit	10l	10l	15l
Masse à génoise (nombre d'œufs)	30 pces	30 pces	40 pces
Purée de pomme de terre	10 kg	10 kg	15 kg
Mayonnaise (huile)	12l	12l	17l
Blanc d'œufs	1,5l	1,5l	2,6l
Crème fouettée	5l	5l	7,5l



Racleur avec guide en nylon, fouet, batteur et crochet pétrisseur.

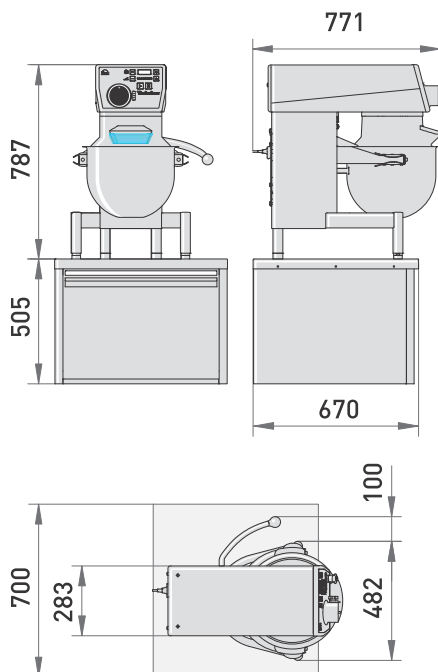
Les outils de haute qualité sont tous fabriqués en acier inoxydable.

Ils existent des tailles réduites pour le travail de petites quantités.

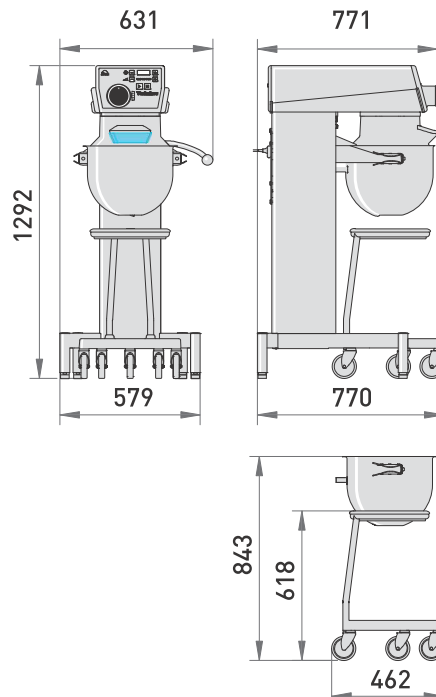


Avec la commande simple et intuitive que vous réglez la durée et la vitesse, appuyez sur start et le remueur fera automatiquement votre travail. Le panneau est idéalement disposé de manière ergonomique.

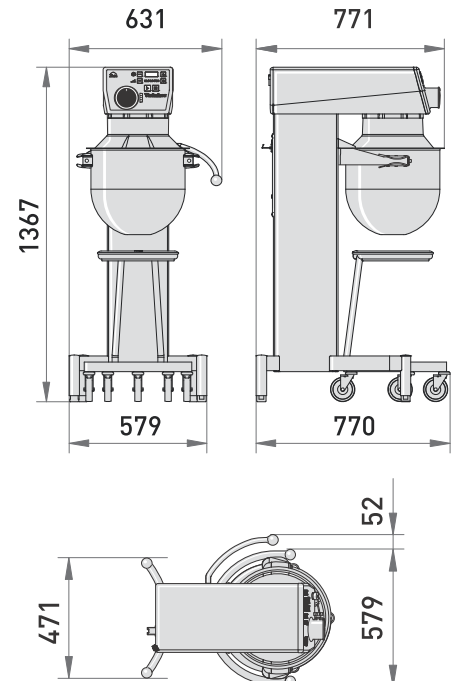
### CR20 modèle de table



### CR20F modèle de sol




### CR30 modèle de sol





## Données techniques

Modèle	CR20 Modèle de table	CR20F Modèle de sol	CR30 Modèle de sol
Cuve en acier INOX Standard	20l	20l	30l
Outils Fouet, batteur, pétrisseur	INOX	INOX	INOX
Commande	8 vitesses/Timer	8 vitesses/Timer	8 vitesses/Timer
Racleur INOX avec guide en nylon	Inclus	Inclus	En option
Protection de cuve en plastique amovible	Inclus	Inclus	inclus
Chariot pour cuve	En option	Inclus	Inclus
Tension	230 V	230 V	230 V
Puissance	700 W	700 W	1200 W
Protection	IP 44	IP 44	IP 44
Vitesse de rotation réglable (8 niveaux)	64 à 353 tr/min	64 à 353 tr/min	64 à 353 tr/min
Poids net	72 kg	165 kg	190 kg
Profondeur x Largeur x Hauteur	771 x 582 x 787 mm	771 x 631 x 1292 mm	771 x 631 x 1367 mm
Socle en acier INOX avec tiroir et tablette (P x L x H)	En option 670 x 700 x 505 mm	–	–
Roulettes pour socle	En option	–	–
Petite cuve INOX Contenu	En option 12l	En option 12l	En option 15l
Outils pour petite cuve Fouet, batteur, pétrisseur	En option	En option	En option
Numéro d'article Machine sans raccord	4101.001	4101.002	4100.001
Numéro d'article Machine avec raccord GR20plus	4701.001	4701.002	4700.001
Grille de support pour récipients	inclus	inclus	inclus
Position du raccord	Frontal	Frontal	Frontal
Vitesse de rotation de la prise (8 niveaux)	54 à 330 tr/min	54 à 330 tr/min	54 à 330 tr/min
Accessoires PASS200/EWFxx/AGS-19	En option	En option	En option

Les appareils sont conformes aux normes CE. 

Votre distributeur:

### Suisse

**Rotor Lips SA**  
CH-3661 Uetendorf  
Tél +41 (0)33 346 70 70  
www.RotorLips.ch

### Autriche

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

Sous réserve de modifications techniques.

**ROTOR**  **FEUINA**

Groupe Rotag Le fabricant qualité de machines gastronomiques solides