ROTOR

Rotor Varimat Inox RGI

Der schnelle Gemüseschneider ganz aus Edelstahl. Produktiver dank hoher variabler Drehzahl und viel Leistung. Schneidscheiben aus Edelstahl mit «ziehendem Schnitt» und austauschbaren Klingen. Optimale Schrägstellung der Maschine für leichtes Befüllen und schonenden Auswurf.

Neue Generation aus rostfreiem Edelstahl

Ein Schweizer Qualitätsprodukt setzt weltweit Massstäbe!

Rotor Varimat Inox und Rotor Varimat Inox Gourmet

Rotor Varimat Inox

Rotor Varimat Inox Gourmet

Die schnelle Arbeitsmaschine

Dank dieser leistungsstarken, robusten Maschine mit **Grossschacht** und **Gurkenstutzen** sind Sie bestens gerüstet für die täglichen Arbeiten.

Schneller beim Schneiden

Der äusserst robuste Hochleistungsmotor aus Eigenproduktion mit variabler Drehzahl ermöglicht bis 1500 Schnitte pro Minute und eine Dauerleistung von 400 Watt. Die Schnittgeschwindigkeit kann für jedes Schnittgut optimal eingestellt werden. Der Rotor Varimat Inox kann doppelt so schnell drehen wie herkömmliche Maschinen, ganz wichtig bei dünnen Schnitten. Die Schrägstellung der Maschine ermöglicht ergonomisches Arbeiten und einen schonenden Auswurf der Lebensmittel.

Schneller beim Reinigen

Alle Teile mit Lebensmittelkontakt können und sollen in die Spülmaschine, der Antrieb kann problemlos desinfiziert werden.

Da Aluminium oder Kunststoff nur beschränkt spülmaschinengeeignet und reinungsmittelfest sind, können Oberflächen rasch gefährliche Poren aufweisen. Daher wurden diese Werkstoffe beim Rotor Varimat Inox vermieden.

Das Gehäuse ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, ebenso der einfach abnehmbare Deckel, die leicht entfernbare Schneidekammer, alle Schneidscheiben und Würfelgitter, sowie der Scheibenständer.

Für perfekte Hygiene mit wenig Zeitaufwand!

Für den kreativen Koch

Die Variante Rotor Varimat Inox **Gourmet** basiert auf der gleichen Maschine, verfügt aber über einen Deckel mit angetriebenem, drehbarem Einsatz im Rundschacht. Mit Hilfe dieser Einrichtung lassen sich zusätzlich die Spezialschnitte **Gaufrettes** (Waffeln) oder **Brunoise** (kleine Würfel) schneiden.

Grosser Spezialschacht

Schacht mit dem drehenden Antriebseinsatz für die speziellen Schnitte. Der Einsatz und das Getriebe können zur Reinigung entfernt werden.

Gurkenstutzen

Durch einfaches Entfernen des Einsatzes entsteht ein **extragrosser Rundschacht** für «normale» Schnitte.

Spezialstössel

Der im Lieferumfang enthaltene Stössel verfügt über Spitzen aus Edelstahl, zur **präzisen Führung** des Schnittgutes.

Dekorative Schnitte mit den produktiven Gemüseschneidern Rotor Varimat Inox und Varimat Inox Gourmet

Variabel ziehender Schnitt

Geringe Schnittkräfte aufgrund der Messer-Geometrie und -Qualität machen gleichzeitig höhere Produktionsraten und schönere Schnitte möglich. Die optimale Drehzahl kann ganz einfach eingestellt werden!

Julienne

Scheibenschnitt
Verstellbar
von 0 bis 8 mm [a]

Streifenschnitt
2×2 mm [a]
3×3 mm
4×4 mm
6×6 mm
8×7 mm

Raffeln

Raffeln und Reiben
1.5 mm [a]
2 mm
3 mm [a]
5 mm
7 mm
9 mm [a]
R 2×2 mm
Parmesan

Würfeln

Wellenschnitt
2 mm
3 mm
5 mm

Würfel
6×6×6 mm
8×8×8 mm
10×10×10 mm
14×14×14 mm
20×20×14 mm

Die Gourmet-Schnitte

Mit dem Maschinentyp «Rotor Varimat Inox Gourmet» können zusätzliche Schnitte hergestellt werden:

Brunoise

Gaufrettes

Brunoise
2 x 2 mm
3 x 3 mm [b]
4 x 4 mm

Gaufrettes
4 mm [b]
6 mm

Verstellbare Schneidscheibe aus Edelstahl

höhenverstellbar

- Scheibenschnitte 0,5 bis 8 mm
- gefahrlose Parkstellung
- optimierter ziehender Schnitt
- Klingen ersetzbar

Tipp: Für beeindruckende Garnituren schneiden Sie mit dieser Scheibe problemlos **hauchdünne Scheiben von 0,5 mm.**

Die **Klingen** sind aus rostfreiem, **von Hand geschliffenem Messerstahl**. Diese können nach Abnutzung **ersetzt** oder nachgeschliffen werden. Die **Gatter** in den Streifenschneid-, Brunoise- und Würfelscheiben sowie die **Raffelbleche** können auch **ersetzt** werden.

Empfohlener Scheibensatz zu
[a] Rotor Varimat Inox (5 Scheiben)
[a] und [b] Rotor Varimat Inox Gourmet (7 Scheiben)

Gemüseschneider Rotor Varimat Inox RGI

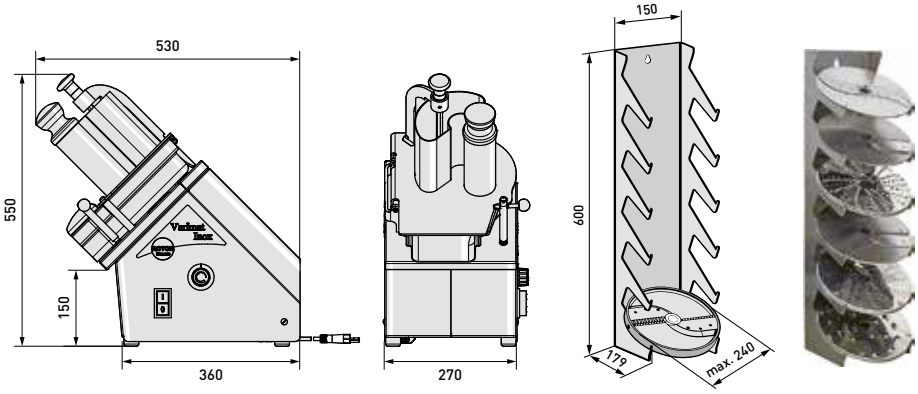
Einfach zerlegbar
Einfach zu reinigen

Nachhaltige robuste Ausführung

Langlebige Schweizer Qualität aus der modernen Rotor-Lips-Fabrik in Uetendorf! Der zuverlässige Varimat Inox ist für eine lange Lebensdauer im gewerblichen Einsatz entwickelt worden. Er wird aus hochwertigen und umweltverträglichen Materialien, mit wenig Kunststoffen und ganz ohne Nano-Technologie produziert. Die meisten Teile sind aus rostfreiem Edelstahl. Verschleissteile können einfach ersetzt werden, Reparaturen sind gut möglich.

Die intelligente Drehzahlregelung minimiert die Leistungsaufnahme im Leerlauf. Ein gesetzeskonformer Hauptschalter und 5 unabhängige Sensoren schützen den Bediener und die Maschine.

Der Varimat Inox vereint unbegrenzte Anwendungsmöglichkeiten, Produktivität, Hygiene und ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis.



Technische Daten

Modell	Varimat Inox (RGI)	Varimat Inox Gourmet (RGI.G)
Artikel-Nr.	1250.00x	1250.01x
Drehbarer Schachteinsatz	nein	ja
Dauer- / Spitzenleistung	400 W / 2000 W	400 W / 2000 W
Anschluss	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Drehzahl	270 bis 750 U/min	270 bis 750 U/min
Abmessungen	530 × 270 × 550 mm	530 × 270 × 550 mm
Nettogewicht	25,5 kg	27 kg

Modell	Scheibenständer aus Edelstahl
Artikel-Nr.	1130.400
Abmessungen	600 × 150 × 164 mm
Montage	liegend, stehend oder an Wand
Platz	für 6 Scheiben

Swiss Made.

Das Gerät ist CE-konform. CE

Ihr Fachhandel:

Technische Änderungen vorbehalten.

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.rotor.de

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

©RITTERKREATIV ... BERN

© 2016, alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch Rotor Lips AG • PRO-Varimat Inox 1250.0xx-1-D