


ROTOR

Rotor Taglia verdure Varimat

Più produttivo grazie al regime variabile dei numeri di giri. Dischi taglienti in acciaio inox con taglio tirante e facile cambio delle lame.



 Un prodotto svizzero di qualità che stabilisce dei criteri a livello mondiale.

Tagli decorativi ...

con i taglia verdure più produttivi Rotor Varimat e Rotor Varimat Gourmet

Taglio variabile tirante

La più bassa forza di taglio si ottiene grazie alla geometria e alla qualità dei coltelli, che permettono una produzione maggiore e tagli migliori. Soprattutto con il nostro Varimat a regime variabile di giri.



Taglio a fette (S)

Fisso (solamente in alluminio)

1*, 2, 3*, 5, 8, 10mm

Regolabile (solo in acciaio inox)
da 0,5 a 8* mm

Taglio a listelle (J)

2 x 2 mm*

3 x 3 mm

4 x 4 mm

6 x 6 mm

8 x 7 mm

Grattugia (R)

1,5*, 2, 3*, 5, 9*mm

Parmigiano 2 x 2 mm

Taglio a onde (WS)

2, 3, 5 mm

Cubetti (W)

(solo in alluminio)

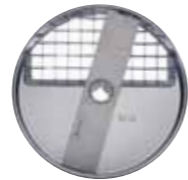
6 x 6 mm

8 x 8 mm

10 x 10 mm

14 x 14 mm

20 x 20 mm



*attrezzatura minima consigliata.

I tagli Gourmet

Con il tipo di macchina «Rotor Varimat Gourmet» si possono effettuare i seguenti tagli addizionali:



Brunoise (B)

2 x 2 mm

3 x 3 mm

4 x 4 mm

Gaufrettes (G)

4 mm

6 mm



Dischi da taglio

Tutti i dischi da taglio sono fabbricati in alluminio oppure in acciaio inox. Le **lame** sono in **acciaio inox, affilate a mano**. Queste dopo essersi consumate possono essere **sostituite** oppure **affilate**, dato che non sono chiodate/fissi ma avvitate.

Dischi da taglio in acciaio inox

Tutti i dischi da taglio non sono solo in alluminio, bensì anche fornibili in **acciaio inox**. Questo permette un guadagno ragguardevole di tempo ed'igiene con la lavastoviglie. L'acciaio inox rappresenta sicuramente **la migliore soluzione per un'igiene a fondo** e sopporta – al contrario dell'alluminio – i detersivi molto potenti e le temperature elevate delle lavastoviglie. In questo modo potrete raggiungere **il massimo dell'inalterabilità** del valore ed'igiene senza condizionamento chimico del tagliato.

Dischi da taglio regolabili



Un disco unico per tutti i tipi di taglio dai 0,5 fino ai 8 mm! La commutazione di quest'utensile versatile è molto semplice e si può eseguire senza attrezzature supplementari. Il prodotto di qualità svizzero **risparmia spazio e denaro**, rimpiazzando 9 dischi tradizionali. Con posizione «parcheggio» per la pulizia e la custodia senza pericolo.

Suggerimento: Con la lama amovibile, siete in grado di produrre subito e senza problemi delle **fette dello spessore di 0,5 mm**, per invitanti garniture.

Rotor Varimat e Rotor Varimat Gourmet



La macchina rapida da lavoro

Grazie a questa macchina potente e robusta, con **alimentatore reniforme e tubolare**, siete predisposti eccellentemente per i lavori giornalieri.

Regime variabile

La semplice regolazione continua permette una **velocità produttiva più elevata** per ogni tipo di taglio. Le fette fini si lasciano tagliare con maggiore velocità rispetto a quelle spesse. Ma nel caso di pomodori, insalata, indivia, tagli a fette o a cubetti è necessario adottare obbligatoriamente un regime più basso allo scopo d'ottenere un **bel taglio**.

Numero di giri massimo 750 g/min

La produttività è direttamente proporzionale al numero di giri e il Rotor Varimat è in grado di **girare al doppio del regime** rispetto agli utensili comuni, permettendo il taglio trasversale massimo consentito in entrambi i compartimenti di riempimento. Ad esempio, il taglio raffinato (cetrioli) o i prodotti di consistenza più solida, sono eseguiti dal Varimat con il **50% in meno di perdita di tempo** e con una qualità migliore nel taglio; questo perché più si **accorcia il tempo impiegato nel taglio**, tanto meno tempo ha la merce tagliata di muoversi nel comparto di riempimento o di **perdere succo prezioso**. La potenza di taglio è minore, permettendo una migliore qualità in una moltitudine di usi (esempio: l'insalata di carote perde una quantità sensibilmente minore di volume e di sostanze contenute) e permette l'utilizzo dell'utensile con **minore pressione!**

Prestazione massima fino a 2000 Watt!

Anche col taglio di cubetti di sedano resta sempre una coppia di rotazione sufficiente. Il complesso motore è **molto robusto**; grazie al recente motore speciale Rotor potente e **longevo**.

Per Il cuoco creativo

Il modello Rotor Varimat Gourmet ha le stesse caratteristiche come il Rotor Varimat. Questa variante dispone – oltre al grande alimentatore reniforme – di un alimentatore tubolare girevole unico nel suo genere. Con questa attrezzatura è possibile effettuare dei tagli speciali di decorazione quali **Gaufrettes** (cialde) oppure **Brunoise** (piccoli cubetti).



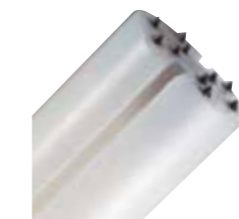
Grande alimentatore speciale

L'alimentatore tubolare è veramente grande; con cannula girevole interna e lame di spinta, consente di effettuare dei tagli speciali. Grazie a questa soluzione patentata (invece di un comune alimentatore senza forma tubolare) si possono tagliare anche patate **interere**. La cannula è in acciaio inox.



Alimentatore tubolare

Con la semplice estrazione della cannula interna si crea un **gran comparto alimentatore fisso tubolare**. Questo permette di inserire verdure intere (cetrioli, zucchine, ecc.).



Pestello speciale

Il pestello speciale incluso nella fornitura è munito di punte in acciaio inox, che permettono la **guida precisa** dei prodotti da tagliare.

Taglia verdure Varimat

Modello robusto

Durevole qualità svizzera dalla moderna fabbrica Rotor Lips in Uetendorf! L'affidabilissimo Varimat è stato concepito per usi continui a forti sollecitazioni.

Il modello viene prodotto con materiali di primissima qualità ed ecocompatibili, con un minimo di materiale artificiale e senza tecnologia Nano. La rivestitura esterna è fatta in acciaio inox e alluminio lucidato. Il coperchio è facilmente smontabile.

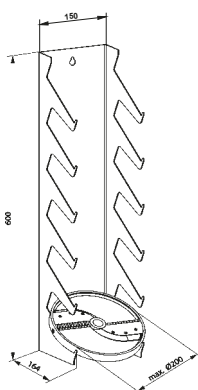
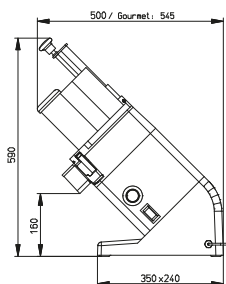
La pluriennale esperienza di Rotor nella costruzione di motori è stata messa a disposizione nella costruzione di questo modello ad alte prestazioni. Il Varimat riunisce infiniti ambiti d'utilizzo, igiene e un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Comando di sicurezza

Nel caso in cui il pestello liberi l'alimentatore o il coperchio sia aperto, il motore si ferma. Alla ricarica del comparto di riempimento, il motore riparte solo nel caso in cui il pestello ricopre il comparto, senza dover attivare alcun pulsante. Il Varimat ottempera alle norme di sicurezza senza impedire il normale flusso lavorativo.

Swiss Made nella nostra fabbrica.

L'apparecchio è conforme alle leggi vigenti CE. **CE**



Dati tecnici

Tipo	VARIMAT	VARIMAT GOURMET
N. d'articolo	1150.001	1150.001.G
Potenza costante	400 W	400 W
Potenza massima	2000 W	2000 W
Tensione, Frequenza	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Regime	270-750 g/min	270-750 g/min
Peso netto	18 kg	20,8 kg

Tipo	VARIMAT Portadischi
Dimensioni	600 mm x 150 mm x 164 mm
Montaggio	disteso, in piedi o al muro
Posto	per 6 dischi
Materiale	Acciaio inox

Il vostro negozio specializzato:

Sono riservate modifiche tecniche in ogni momento.