

# SANAMAT INOX RSI

Centrifuga per succhi compatta e potente



- **Molto silenzioso, poco ingombrante, solido ed elegante**  
Coperchio e involucro lucidi
- **2 livelli di velocità regolati elettronicamente**  
Bassa per frutta morbida e bacche,  
alta per frutta dura e verdura
- **Igienico e facile da pulire**  
Completamente in acciaio inossidabile, parti lavabili  
in lavastoviglie, cestello senza parti in plastica
- **Efficiente**  
Il succo e la vinaccia vengono separati perfettamente  
grazie a un sofisticato sistema di tenuta, e la vinaccia  
scorre continuamente nel grande contenitore.



Coperchio in acciaio inossidabile  
lucidato a specchio con ampio  
foro circolare da 80 mm, per  
prestazioni elevate



Robusto cestello centrifugo  
interamente in acciaio inos-  
sidabile con disco di strappo  
sostituibile



Il nostro shop online  
[shop.rotorlips.ch](http://shop.rotorlips.ch)

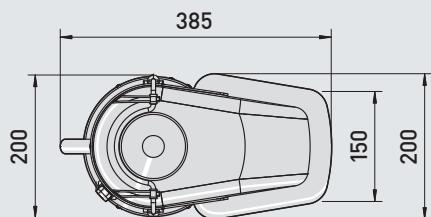
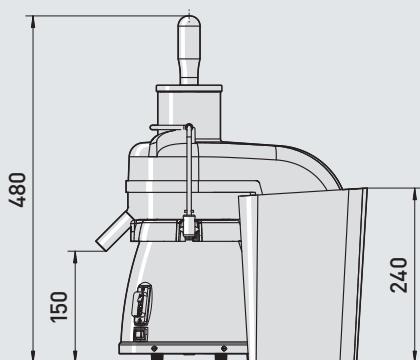


Swiss Made

**ROTOR**



Montaggio rapido e semplice



Viziate i vostri clienti, ospiti, pazienti o semplicemente voi stessi a casa con succhi di frutta e verdura naturali, appena spremuti con Sanamat Inox.

#### Non ci sono più limiti alla fantasia:

Succhi di frutta locale o esotica e di ogni tipo di verdura. Anche i cocktail di succhi più raffinati possono essere preparati rapidamente e senza sforzo davanti agli occhi dei clienti. Più fresco di così non si può!

### Dati tecnici

Modello	Rotor Sanamat Inox (RSI)
N. articolo	1216.00x
Collegamento	230V / 50Hz / 3A
Prestazioni	600 W in funzionamento continuo / ~1100 W di picco
capacità di lavorazione	A seconda del prodotto, fino a circa 100 kg all'ora
velocità di rotazione	5500 / 7200 giri/min
Dimensioni	200 x 385 x 480mm
Peso netto	7.5kg
Pistone massiccio	✓
Coperchio in acciaio inox lucido con ampio foro circolare	✓ ø80 mm
Saftauffangbehälter aus Edelstahl	✓
Cestello centrifuga in acciaio inox	✓
Contenitore per vinacce in plastica speciale	✓ Contenuto 5 litri

Con riserva di modifiche tecniche.

 Conforme alla normativa CE

Produzione e distribuzione  
**Svizzera**  
**Rotor Lips AG**  
CH-3661 Uetendorf  
Tel. +41 (0)33 346 70 70  
[www.RotorLips.ch](http://www.RotorLips.ch)

Vendita e assistenza  
**Germania**  
**Feuma Gastromaschinen GmbH**  
DE-04639 Gößnitz  
Tel. +49 (0)34493 21555  
[www.feuma.de](http://www.feuma.de)

Vendita e assistenza  
**Austria**  
**Rotor Küchenmaschinen GmbH**  
AT-5400 Hallein  
Tel. +43 (0)6245 80881  
[www.rotor.at](http://www.rotor.at)

**ROTOR**  **FEUMA** **VAC-STAR** 

Gruppo Rotag – I produttori di qualità di macchine robuste per la ristorazione