

Français

# VARIMAT ONE

Coupe-légumes à une vitesse  
Allumez et coupez simplement



## Découper avec la plus grande précision :

les légumes et les fruits en différentes formes par simple pression de la tête couper les aliments. Changement rapide des disques et nettoyage facile de la machine et de ses composants.



Notre Shop  
[shop.rotorlips.ch](http://shop.rotorlips.ch)



# ROTOR

# CONCEPTION COMPACTE

Coupe-légumes avec les plus hauts standards de sécurité et de qualité



## Indice de protection – IP65

6 = Protection complète contre les contacts, étanche à la poussière

5 = Protection contre les jets d'eau de toutes directions



## CE - Identification

En tant que fabricant, Rotor Lips AG vérifie que le Varimat ONE répond aux exigences légales.

Convient pour les bacs GN  
jusqu'à 200 mm de hauteur.



# FACILE À UTILISER



## Une vitesse de 350 tr/min

Interrupteur marche/arrêt et interrupteur principal  
résistant aux chocs



Le boîtier, le couvercle et le compartiment de coupe amovible  
sont en acier inoxydable



# ROBUSTE ET DURABLE

## Tous les disques de coupe et inserts à macédoine sont en acier inoxydable

### Préserve les ressources :

Les lames de coupe, les plaques de râpage et les grilles à macédoine sont vissées et peuvent être facilement remplacées, évitant ainsi de jeter l'ensemble du disque lorsqu'une seule partie est usée.

Les disques de coupe variables ROTOR, largement reconnus pour leur efficacité, offrent non seulement un gain d'espace considérable dans la cuisine, mais remplacent aussi de nombreux disques traditionnels jetables.

### Respectueux de l'environnement :

Garantissant une sécurité alimentaire optimale, ces disques sont également entièrement recyclables, car ils ne contiennent ni matériaux composites ni plastiques à composés chimiques actifs.

### Deux fois plus rapide :

Les disques à trancher et les couteaux à découper sont équipés de deux lames, augmentant la vitesse de coupe et optimisant le temps de préparation.



Insert macédoine avec couteau, presseur de nettoyage et outil de retrait du couteau



Disque à éminceur variable 0-8mm



Aperçu de tous les disques en acier inox dans une brochure séparée sur les disques.

## RÉFLÉCHI

**Goulotte extra-large permet un remplissage facile et une utilisation confortable. Une coupe parfaite est garantie, même pour les produits tendres.**

Pour le nettoyage, le coupe-légumes peut être facilement démonté et nettoyé, voir figures A à C. Toutes les pièces en contact direct avec les aliments sont en acier inoxydable de haute qualité et peuvent être nettoyées de manière hygiénique et efficace dans le lave-vaisselle.



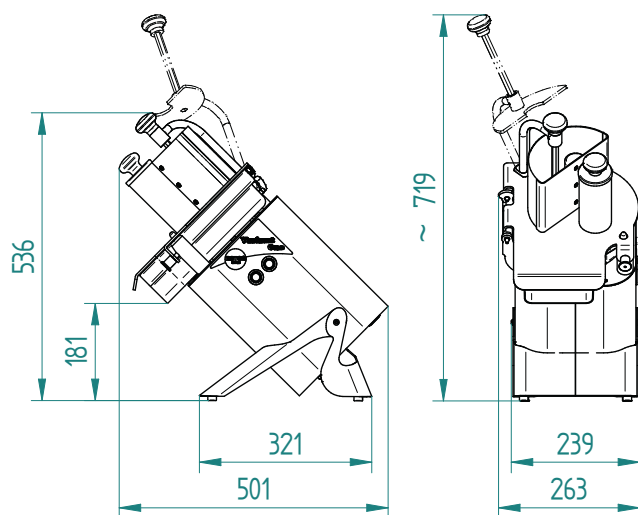
Le compartiment de coupe est constitué d'une coque en acier inoxydable et peut être facilement retiré.

# DONNÉES TECHNIQUES

## Coupe-légumes Varimat ONE

Numéro d'article	1251.001
Puissance	0.37 kW
Tension	230V / 50 Hz
Poids	24 kg
Dimension (L x B x H) mm	500 x 265 x 538
Performance de coupe	env. 150 kg/h
<b>Détails</b>	
Diamètre des disque	Ø190 mm
Vitesse	350 tr/min
Goulotte cylindrique 55mm	✓
Interrupteur de sécurité magnétique	✓
Disjoncteur de protection du moteur	✓
Certifié CE	✓
Indice de Protection	IP65
<b>Set de disques recommandé</b>	<b>V1250.00x-OptSet</b>
Composé de	Éminceur variable 0-8mm Julienne J2x2 Râpeurs R1.5, R3, R9 Support de 6 disques en acier inox

✓ De série | Standard



Sous réserve de modifications techniques

### Conseil :

Pour les exigences les plus élevées en matière de qualité de coupe et de variété de coupes.



**Rotor coupe-légumes Varimat Speed Gourmet**  
à vitesse variable

Production et distribution

#### Suisse

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

Vente et service après-vente

#### Allemagne

**Feuma Gastromaschinen GmbH**  
DE-04639 Gößnitz  
Tél. +49 (0)34493 21555  
www.feuma.de

Vente et service après-vente

#### Autriche

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

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

**Groupe Rotag** – Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie