

VARIMAT SPEED

Gemüseschneider mit variabler Geschwindigkeit
für Zeitgewinn und Vielfalt

Drehzahl verstellbar
von 150 bis 750 U/min
und 400W Leistung



Drehender Einfüllschacht:

Der Varimat Speed mit der Option «Gourmet»
ermöglicht zusätzlich die Herstellung von **Brunoise**
und **Gaufrettes**.



Unser Shop
shop.rotorlips.ch



Über 30 Jahre Erfahrung stecken in jedem
ROTOR Varimat und die Schneidscheiben sind
immer noch kompatibel.

ROTOR

SICHERHEIT IM KOMPAKTEN DESIGN

Gemüseschneider mit höchsten Sicherheits- und Qualitätsstandards



GS – Gütesiegel

Prüfung des Produktes und dessen Herstellungsprozess durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle. Der Geltungsbereich des GS-Zeichens umfasst dabei wesentliche Produkteigenschaften wie die elektrische Sicherheit, die Verwendung gefährlicher Stoffe, der Geräuschpegel und vieles mehr.



IP65 – Zertifizierung

6 = vollständiger Berührungsschutz, staubdicht
5 = Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen



CE – Kennzeichnung

Die Rotor Lips AG als Hersteller garantiert, dass der Varimat Speed den gesetzlichen Anforderungen entspricht.



Optimal für GN-Behälter bis 200mm Höhe geeignet

HOCHWERTIGE BEDIENUNG



Geschwindigkeit wählbar zwischen 150 – 750 U/min.

- **Tiefe** Geschwindigkeiten für anspruchsvolle Schnitte wie Tomaten-Würfel
- **Hohe** Geschwindigkeiten für mehr Effizienz, beispielsweise bei geraffelten Karotten oder dünnen Scheiben.



Stromsparend mit Hauptschalter

Der zusätzliche Hauptschalter unterstützt das Energiesparen und die allgemeine Sicherheit.

Sämtliche Schalter sind massiv und schlagfest.

ROBUST UND NACHHALTIG



Gehäuse, Deckel und der entfernbare Schneidraum sind hergestellt aus rostfreiem Edelstahl

Alle Schneidscheiben und Würfeleinsätze sind aus rostfreiem Edelstahl

Ressourcenschonend:

Schneidklingen, Raffelbleche und Würfelgitterklingen sind verschraubt und können einfach getauscht werden, statt dass die ganze Scheibe entsorgt werden muss.

Die bewährten, verstellbaren Schneidscheiben von ROTOR sparen nicht nur viel Platz in der Küche, sondern sie ersetzen eine bedeutende Anzahl von herkömmlichen Einzweck-Scheiben.

Umweltfreundlich:

Nicht nur höchste Lebensmittelsicherheit, sondern auch vollständig recycelbar dank dem Verzicht auf Verbundwerkstoffe und chemisch aktive Kunststoffe.

Doppelt so schnell:

Die Scheibenschneidscheiben und Würfelmesser verfügen über zwei Klingen.



Würfeleinsatz mit Messer, Reinigungsstopfer und Messer-Entnahmewerkzeug



Verstellbare Scheibenschneidscheibe 0 – 8 mm **mit ziehendem Schnitt**



Übersicht über alle Schneidscheiben in separatem Scheibenprospekt.

Einfaches Einstellen der Schnittdicke ohne Werkzeug.

VARIMAT SPEED

1. Grosser Halbrundschaft

Die extragrosse Einfüllöffnung ermöglicht eine leichte Befüllung und eine komfortable Bedienung.

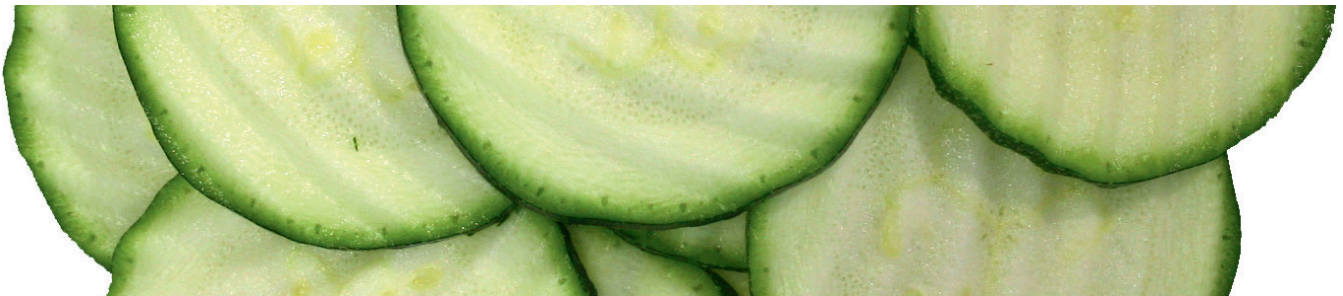
Dank den massiven Inox-Scheiben mit Durchmesser 190mm und der variablen Drehzahl bis 750 U/min ist ein sehr schnelles Verarbeiten garantiert.

Mit reduzierter Geschwindigkeit gelingt auch ein perfekter Schnitt von weichen Produkten.



2. Rundschacht ø55mm

«Gurkenstutzen» zum perfekten Führen von langem Gemüse. So können beispielsweise Gurken-Scheiben mit 1 mm Dicke mit höchster Drehzahl verarbeitet werden, um viel Zeit einzusparen.



VARIMAT SPEED GOURMET

1. Grosser Halbrundschaft

Halbe Kopfsalate, Kabis, etc. können einfach und schnell im Halbrundschaft geschnitten werden.



Würfel- und Brunoise-Schnitte

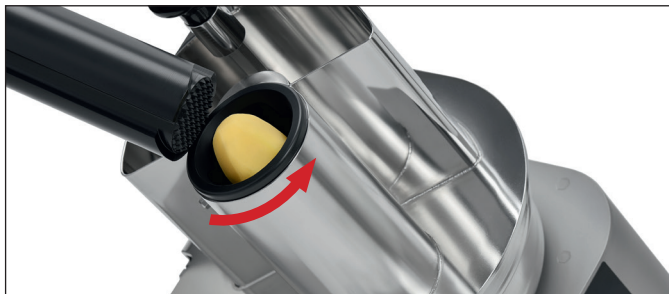
Gaufrettes-Schnitte



2. Rundschacht ø50mm

mit Schachteinsatz stehend

Durch den Schachteinsatz wird langes Gemüse wie zum Beispiel Gurken optimal geführt



3. Gourmetschacht ø50mm

mit drehendem Schachteinsatz

Für kleine und präzise geschnittene Brunoisewürfel oder dekorative Gaufrettes.



4. Rundschacht ø73mm

ohne Schachteinsatz

Mit diesem grossen Durchmesser ist das präzise Verarbeiten von Tomaten, Zwiebeln, etc. sehr zeitsparend.

Der zusätzliche Stößel «Maxi» ist im Lieferumfang enthalten.



DURCHDACHT

Zum Reinigen lässt sich der Varimat ganz einfach und ohne Werkzeug zerlegen und bedenkenlos in der Maschine spülen.

Alle Gehäuseteile mit Lebensmittelkontakt sind aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl.

Zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und Robustheit kommt die seit Jahren bewährte Lösung von ROTOR ohne Dichtungen, Hohlräume, Schmierstoffe und antibakterielle Wirkstoffe aus. Auch beim drehenden Rundschacht.

Der Schneidraum besteht aus einer Edelstahlschale und kann einfach entfernt werden.

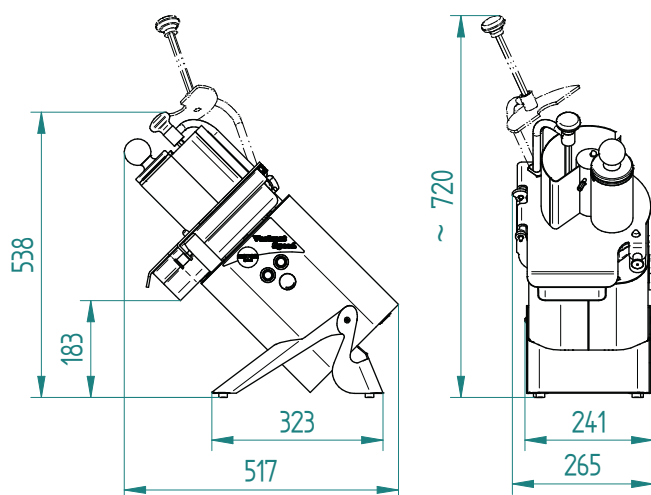


Der drehende Schachteinsatz im Gourmet-Deckel kann ganz leicht entfernt werden:



TECHNISCHE DATEN

Modell	Varimat Speed	Varimat Speed Gourmet
Artikel Nr.	1251.02?	1251.03?
Leistung	0,4 kW	
Elektrischer Anschluss	230V / 50Hz	
Gewicht	25.7 kg	27.5 kg
Masse (L × B × H)	517 × 265 × 538	
Schnittleistung	ca. 200 kg/h	
Ausstattung		
Scheibendurchmesser	ø190mm	
Variable Geschwindigkeit	150 – 750 U/min	
Drehender Schachteinsatz ø50mm für Brunoise & Gaufrettes	✗	✓
Rundschacht ø73mm mit Stössel «Maxi»	✗	✓
Rundschacht ø55mm	✓	✗
Magnetsicherheitsschalter	✓	✓
Motorschutzschalter	✓	✓
CE-geprüft	✓	✓
GS-Zertifikat für geprüfte Sicherheit	✓	✓
Geprüft mit Zertifikat	IP65	IP65
Empfohlenes Scheibenset Artikel Nr.	V1250.00x-OptSet	v1250.01x-OptSet
Bestehend aus:	Scheibenschneidscheibe verstellbar 0–8, Julienne J2×2, Raffel R1.5, R3, R9 Scheibenständer für 6 Scheiben	Scheibenschneidscheibe verstellbar 0–8, Julienne J2×2, Raffel R1.5, R3, R9 Gaufrettes G4 Brunoise B3×3 2 Scheibenständer für je 6 Scheiben



Alternative: Basisversion «Varimat One» mit fixer Drehzahl und ohne Drehschacht



Technische Änderungen vorbehalten.

© 2024, alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch PRO-Rotor – Varimat Speed-d

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.feuma.de

Verkauf und Service

Österreich

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

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

Rotag-Gruppe – Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen