

VARIMAT SPEED

Coupe-légumes à vitesse variable pour des exigences et une diversité maximale

Vitesse réglable de
150 à 750 tr/min et avec
une puissance de 400W



Goulotte rotative :

Le Varimat Speed avec l'option « **Gourmet** » permet en outre de réaliser des **brunoises** et des **gaufrettes**.



Notre Shop
shop.rotorlips.ch



Même après plus de 30 ans d'expérience
ROTOR Varimat, les disques de coupe sont
toujours compatibles.

ROTOR

CONCEPTION COMPACTE

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



GS – Label de qualité

Contrôle du Varimat Speed et du processus de production par une entreprise indépendante. Le champ d'application du label GS comprend alors des caractéristiques essentielles du produit telles que la sécurité électrique, l'absence d'utilisation de substances dangereuses et un volume sonore optimal.



Indice de protection – IP65

6 = Protection complète contre les contacts
étanche à la poussière

5 = Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen



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.

UTILISATION DE QUALITÉ



Vitesse variable de 150 à 750 tr/min.

Tous les interrupteurs sont résistants aux chocs

- Vitesses **basses** pour les coupes exigeantes, comme les cubes de tomates.
- Vitesses **élevées** pour plus d'efficacité, par exemple pour les carottes râpées ou les tranches fines.



**Économies d'énergie grâce
l'interrupteur principal**

L'interrupteur principal supplémentaire favorise les économies d'énergie et la sécurité générale.

Tous les interrupteurs sont massifs et résistants aux chocs.

ROBUSTE ET DURABLE



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

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 éminceur variable 0 – 8mm



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

VARIMAT SPEED

1. grande goulotte semi-circulaire

Goulotte extra-large permet un remplissage facile et une utilisation confortable.

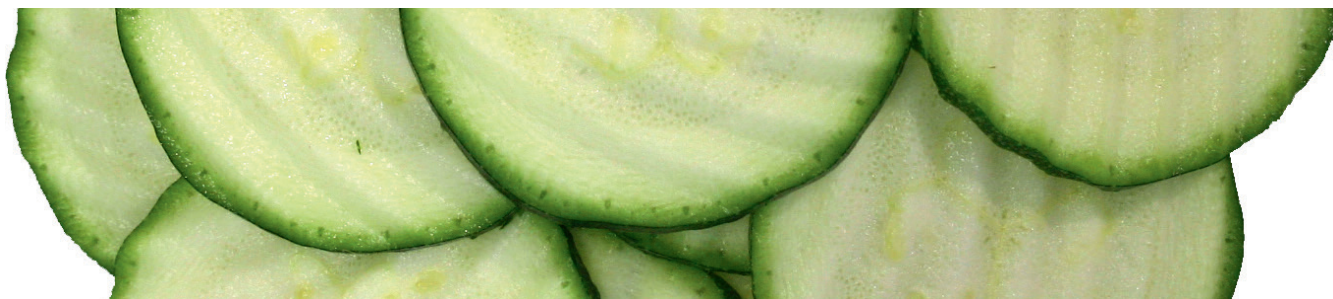
Grâce aux disques massifs en inox de 190 mm de diamètre et à la vitesse variable jusqu'à 750 tr/min, un traitement très rapide est garanti.

Avec une vitesse réduite, on réussit également une coupe parfaite des produits tendres.



2. goulotte ø55mm

Goulotte à concombre pour guider parfaitement les légumes longs. Par exemple, des tranches de concombre de 1 mm d'épaisseur peuvent être traitées à la vitesse maximale pour un gain de temps considérable.



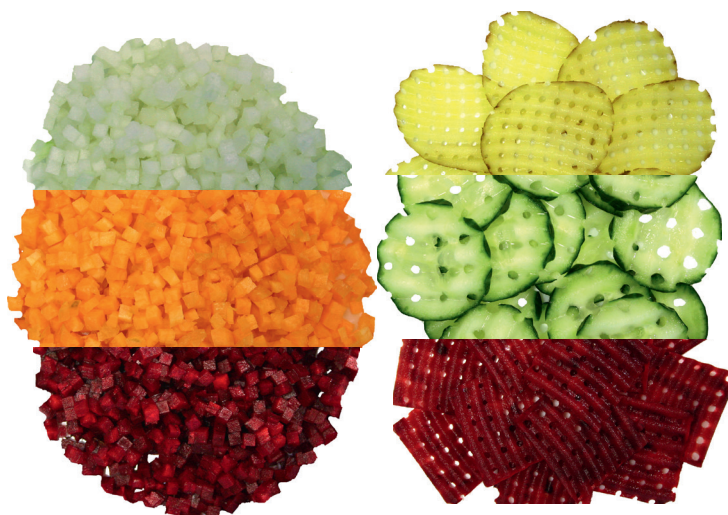
VARIMAT SPEED GOURMET

Quatre possibilités d'assemblage



1. grande goulotte semi-circulaire

Les demi-laitues, les choux, etc. peuvent être coupés facilement et rapidement dans la goulotte semi-circulaire.



Coupe brunoise

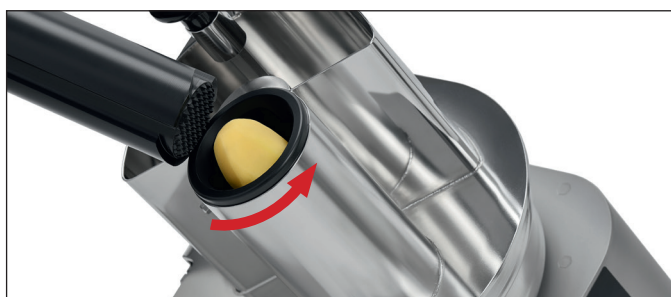
Coupe Gaufrette



2. goulotte ø50mm

avec gaine fixe

L'insert de la gaine permet de guider de manière optimale les légumes longs, comme les concombres.



3. goulotte gourmet ø50mm

avec gaine rotative

Pour des petits cubes de brunoise coupés avec précision ou des gaufrettes décoratives.



4. goulotte maxi ø73mm

sans gaine

Avec ce grand diamètre, le traitement précis des tomates, des oignons, etc. est un gain de temps considérable.

Le poussoir supplémentaire « Maxi » est compris dans la livraison.



RÉFLÉCHI

Pour le nettoyage, le Varimat se démonte facilement et sans outils et peut être lavé en machine sans crainte.

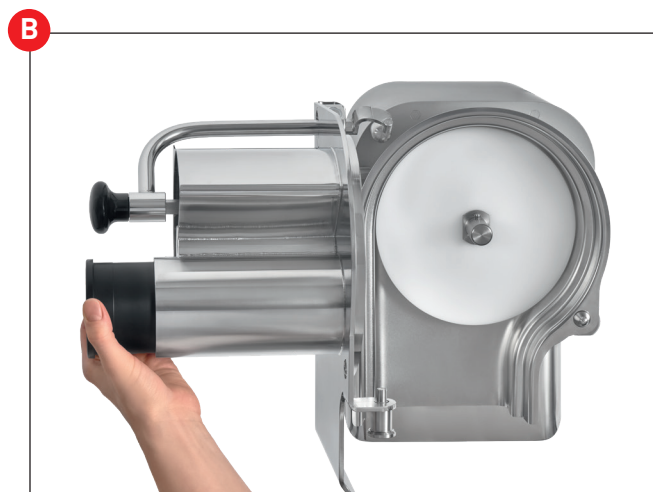
Toutes les pièces du boîtier en contact avec les aliments sont en acier inoxydable de haute qualité.

Pour améliorer la sécurité alimentaire et la robustesse, la solution de ROTOR, éprouvée depuis des années, se passe de joints, de cavités, de lubrifiants et d'agents antibactériens. Même pour la goulotte ronde rotative.

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

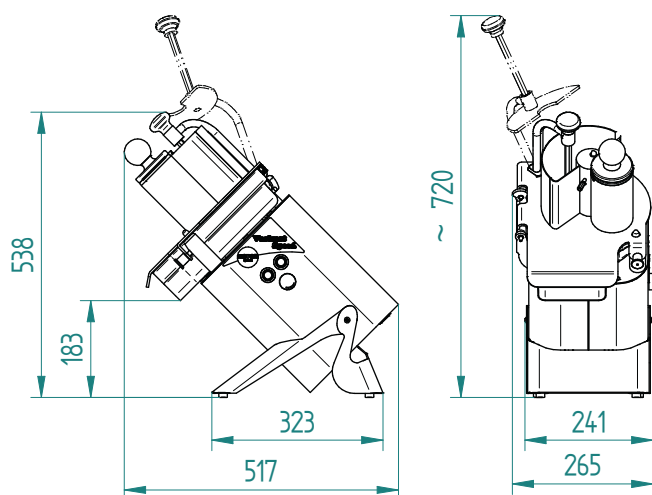


La gaine rotative dans le couvercle Gourmet peut être retirée très facilement :



DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Varimat Speed	Varimat Speed Gourmet
Numéro d'article	1251.02?	1251.03?
Puissance	0,4 kW	
Tension	230V / 50Hz	
Poids	25.7 kg	27.5 kg
Dimension (LxLxH) mm	517×265×538	
Performance de coupe	ca. 200 kg/h	
Equipements		
Diamètre des disques	ø190mm	
Vitesse variante	150 – 750 U/min	
Goulotte rotative ø50mm Pour brunoise et gaufrettes	✗	✓
Goulotte maxi ø73mm poussoir inclus	✗	✓
Goulotte à concombres ø55mm	✓	✗
Interrupteur de sécurité magnétique	✓	✓
Disjoncteur de protection du moteur	✓	✓
Certifié CE	✓	✓
Label de qualité GS	✓	✓
Indice de protection	IP65	IP65
Sets de disques recommandés	V1250.00x-OptSet	v1250.01x-OptSet
Composé de	Éminceur variable 0–8mm Julienne J2x2 Râpeur R1.5, R3, R9 Support à 6 disques en acier inox	Éminceur variable 0–8mm Julienne J2x2 Râpeur R1.5, R3, R9 Gaufrettes G4 Brunoise B3x3 2 Supports à 6 disques en acier inox



Alternative: pour une utilisation très simple, coupe-légumes **Varimat One** avec une seule vitesse



Sous réserve de modifications techniques

© 2025, tous droits réservés pour tous les pays par Rotor Lips AG – Varimat Speed-f

Production and
distribution

Switzerland

Rotor Lips Ltd.
CH-3661 Uetendorf
Tel. +41 (0)33 346 70 70
www.RotorLips.ch

Sales and service

Germany

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

Sales and service

Austria

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