

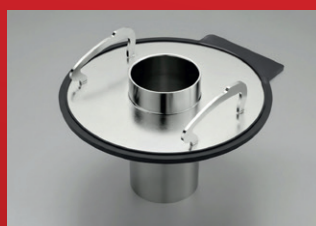
Grande trémie de remplissage  
ø80 mm

# VITAMAT INOX RVI

Centrifugeuse à jus  
haute performance



- **2 vitesses à régulation électronique**  
Faible pour les fruits mous et les baies,  
élevée pour les fruits durs et les légumes
- **Rendement élevé en jus et productivité**  
grâce à la géométrie optimisée du bac de  
récupération et au moteur puissant à vitesse de  
rotation élevée
- **Hygiénique et facile à nettoyer**  
Entièrement en acier inoxydable, pièces lavables  
au lave-vaisselle, panier essoreur sans pièces en  
plastique



Couvercle en acier inoxydable  
avec grand puits rond et joint  
d'étanchéité



Bac collecteur en acier inoxy-  
dable en 1 partie



Panier essoreur robuste entièrement en acier  
inoxydable avec disque à lamelles remplaçable

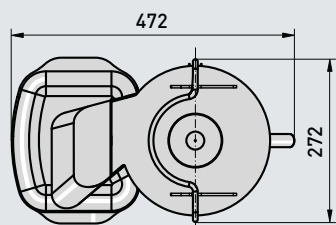
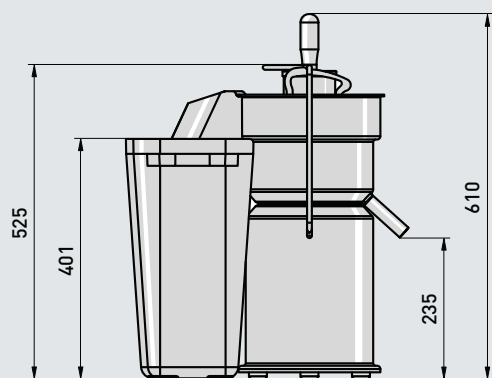


Notre e-Shop  
[shop.rotorlips.ch](http://shop.rotorlips.ch)

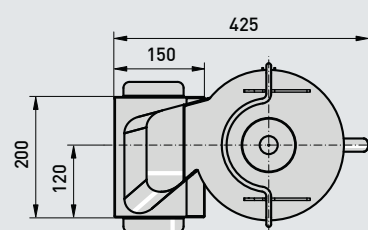
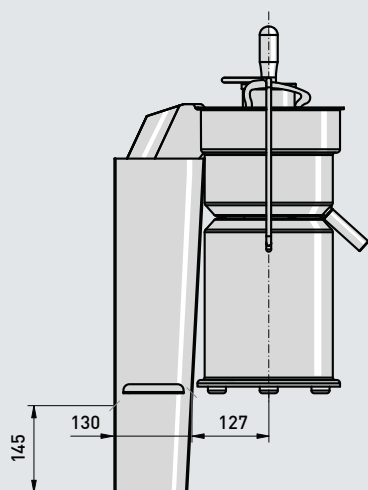


Swiss Made

**ROTOR**



avec bac à marc



avec puits en acier inoxydable en option

Le marc est automatiquement éjecté directement dans le grand récipient ou dans une poubelle située sous le comptoir via une goulotte en acier inoxydable disponible en option.



Le récipient à marc fourni, en plastique incassable de haute qualité, a une capacité de 12 litres.



En option : le puits en acier inoxydable pour le comptoir.

## Données techniques

Modèle	Rotor Vitamat Inox
Référence	1210.01x
Raccordement	230 V / 50 Hz / 5,0 A oder 120 V / 60 Hz / 7,2 A
Puissance	900 W en fonctionnement continu / ~ 1600 W en pointe
Capacité de traitement	Selon le produit, jusqu'à environ 200 kg de pommes ou 150 kg de carottes par heure
Vitesses de rotation	5000 ou 5600 tr/min
Dimensions	472 × 272 × 610 mm
Poids net	16,5 kg
Poussoir massif	✓
Couvercle en acier inoxydable avec grand puits rond excentrique	✓ ø80 mm
Bac collecteur de jus en acier inoxydable	✓
Panier essoreur en acier inoxydable	✓
Réservoir à marc en plastique spécial	✓ Contenance 12 L
Puits à marc à travers le comptoir en acier inoxydable	facultatif

Sous réserve de modifications techniques.

 Conforme CE

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

Groupe Rotag – Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie