

Ausschreibungstext

ROTOR Gemüseschneider Varimat Inox Gourmet

Standardmaschine bestehend aus:

Leistungsstarker und robuster Gemüseschneider mit einer grossen und einer kleinen drehenden Einfüllöffnung für Spezialschnitte wie Brunoise oder Gaufrettes.

Wechselstrommotor 230 Volt / 4,5 A, ca. 2000 W Spitzenleistung (400 W bei Dauerbetrieb)

stufenlose, elektronische Drehzahlregelung von 270 bis 750 1/min.

Ausführung:

- Deckel, Gehäuse inklusiv Bodenblech aus Edelstahl rostfrei.
- Stössel aus lebensmittelkonformem, schlagzähem Hart-Polyethylen (HD-PE).

Stundenleistung: je nach Schnittart und Schnittgut zwischen 140 bis 480 kg

Eingebauter Motorschutz, Sicherheitssteuerung, Schiebestössel- und Deckel- und Auffangschalenüberwachung schützt vor unbeabsichtigtem Zugriff auf die drehenden Scheiben.

CE-Konform geprüft sowie Funkentstört nach EMV-Richtlinien.



Empfohlener Scheibensatz aus Edelstahl

Vorteil: Spülmaschinenfest, sehr langlebig

- 1 Messerscheibe verstellbar 0-8mm (Feinschnitt bis Grobschnitt)
- 1 Streifenschneidscheibe 2x2 mm (Julienne)
- 1 Raffelscheibe 1,5 mm
- 1 Raffelscheibe 3 mm
- 1 Raffelscheibe 9 mm
- 1 Gauffretteschneidscheibe G4
- 1 Brunoisescheibe B3x3

Scheibenständer aus Edelstahl und weitere Schneidscheiben aus Edelstahl