

ROTOR

UNIVERSAL-KÜCHENMASCHINEN 30 bis 80 Liter

AR30 AR40 AR60 AR80

Die vielseitigen und äusserst wirtschaftlichen grösseren ROTOR Universal-Küchenmaschinen sind unentbehrlich in Restaurants, Hotels, Spitälern, Heimen und anderen Grossküchen.

AR60



RÜHREN
KNETEN
PASSIEREN
RAFFELN

SCHLAGEN
SCHNEIDEN
PÜRIEREN
MISCHEN

Die vorteilhaften ROTOR Universal-Küchenmaschinen

Wirtschaftliche Vorteile

- Einfache Bedienung
- Geringer Platzbedarf
- Ausgezeichnetes Preis/Leistungsverhältnis
- Lange Lebensdauer
- Servicefreundlich

Leistungstarker Antrieb

- Robuste, leistungsstarke Drehstrom-Motoren
- Laufruhiges Getriebe mit hohem Drehmoment
- Thermischer Überlastungsschutz
- Trockenlaufendes Varispeed-Getriebe
- Verriegelbarer Not-Aus-Schalter, der ein unbeabsichtigtes Einschalten bei den grösseren Maschinen-Typen verhindert
- Grosser, stufenlos regelbarer Einstellbereich der Rührgeschwindigkeit:
 - beste Ergebnisse beim Schlagen, Rühren, Mischen und Kneten
 - intensive, aber schonende Verarbeitung in Rekordzeit
- Gut lesbare Geschwindigkeitsskala

Hochwertige Konstruktion

- Stabile Schweisskonstruktion, pulverbeschichtet
- Modernes, funktionelles Design
- Leichte Reinigung dank glatten Flächen und guter Zugänglichkeit (auch unter der Maschine)
- Hohe Effektivität des Prozesses dank modernsten Werkzeugen aus Edelstahl

Reichhaltiger Lieferumfang

- Besen
- Knethaken
- Rührer
- Anschlusskupplung für Ansteckgeräte
- Robuster Gitterschutz
- Einfüllschale durch Gitterschutz
- In der Höhe verstellbares und entfernbares Tablar für die Ablage der Arbeitsgefässe

Breite Modellpalette

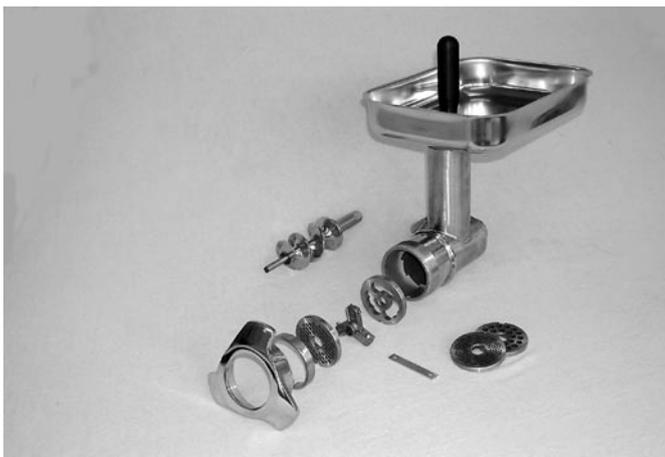
- Die ideale Maschine für jede Betriebsgrösse und jeden Anwendungsbereich (bis 200 Liter Kesselinhalt)

Viele Optionen

- Verschiedene Ansteckgeräte wie:
 - Gemüseschneider mit reichhaltigem Scheibensortiment (Aluminium oder Edelstahl!)
 - Passierwerk
 - Fleischwolf
- Reichhaltiges Sonderzubehör wie:
 - kleinerer Kessel
 - Kesselwagen
 - Gas- oder Elektroheizung
 - Kessel mit Heizmantel (Doppelmantel)
 - automatischer Kesselhub (ab 60 Liter-Maschine)
 - spezielle Rührwerkzeuge
 - Abstreifer
 - Servo- oder Mikroprozessor-Steuerung (MK-1, MK-1S, MK-III)
 - Zeitschaltuhr
 - praktischer Chromstahl-Unterbau
 - Mehlstaubschutz aus Plastik
 - Kessel mit Lufteinblasung (von 40 bis 200 Liter erhältlich)

Der Fleischwolf ROTOR EAW 70

Zum effizienten Verschroten, zum Hacken aller Fleischsorten, (auch Innereien und Fisch) sowie Zerkleinern von Gemüse, Brot, Käse usw.



Entscheidende Vorteile

- Edelstahl rostfrei
- Grösse 70 mm
- mit Vorschneider
- Lico-Swiss-System
- Lochscheiben im Lieferumfang:
 - ø 3 mm, 5 mm und 8 mm
- Lochscheiben als Option:
 - ø 1,5 mm, 2 mm, 2,5 mm, 3,5 mm, 4 mm, 4,5 mm, 6 mm

Das Passierwerk LIPS PASS 200

Mit dem leistungsfähigen Passierwerk können Gemüse, Früchte, Suppen, Saucen und Cremes rationell püriert werden. Verschiedene Passierbleche erlauben die Feinheit des verarbeiteten Gutes zu bestimmen. Edelste Schweizer-Qualität!



Entscheidende Vorteile

- Gehäuse aus lebensmittelkonformem Anticorodal-Guss
- Dank der geschlossenen Bauweise und der waagrechten Anordnung des Passiersiebes wird das lästige Spritzen verhindert und das Passiergut fällt senkrecht nach unten in das bereitgestellte Gefäss. Hinsichtlich der Weiterverarbeitung kann der standfeste Kessel direkt unter das Passierwerk gestellt werden.
- Leichte Montage und Reinigung
- Passierbleche im Lieferumfang:
 - ø 2,5 mm und 3,5 mm (1,5 mm als Option)

Die Gemüseschneider

Der erfolgreiche Ansteck-Gemüseschneider **ROTOR AGS-19** erfüllt die hohen Anforderungen, die Fachleute ans Schneiden und Raffeln von Gemüse, Früchten, Salat, Wurst und Käse oder ans Reiben von Nüssen, Schokolade, Käse und Brot stellen.

Entscheidende Vorteile

- Gehäuse aus lebensmittelkonformem Anticorodal-Guss
- Deckel mit 2 Einfüllöffnungen und Sicherheitsstößel
- Kein Auswerfer, d. h., das Schnittgut fällt direkt nach unten ins Auffanggefäß, dadurch keine Beschädigung
- Hervorragende Schnittqualität dank speziellem Messerschleiff (ziehender Schnitt)
- Einfache Bedienung und Reinigung

Der Ansteck-Gemüseschneider **ROTOR AGS-19** hat Scheiben von Ø 190 mm. Alle Schneidscheiben sind auch in Edelstahl erhältlich!

Die verstellbare Schneidscheibe «S 0–8 mm» vollständig aus Edelstahl.

Eine einzige Scheibe für alle Scheibenschnitte mit 0,5 bis 8 mm! Mit «Parkstellung» für gefahrlose Aufbewahrung und Reinigung. Optimierter «ziehender Schnitt.» Einzigartige Schweizer-Qualität!



verstellbare Schneidscheibe



Inox-Ständer *

Das breite Sortiment von Schneidscheiben zum ROTOR AGS 19

(wahlweise aus Aluminium oder vollständig aus Edelstahl).

Die Klingen sind aus rostfreiem, geschliffenem Messer Stahl. Diese können nach langem Gebrauch und allfälligem Nachschleifen einfachst ersetzt werden, weil sie angeschraubt (und nicht angenietet) sind!

KOMPATIBILITÄT:

Das Scheibensortiment passt auch zu unserer Hochleistungs-Gemüseschneidemaschine **ROTOR VARIMAT**.



Scheibenschnitt

nur mit Scheibenträger aus Aluminium:

- S 1 mm
- S 2 mm
- S 3 mm
- S 5 mm
- S 8 mm

verstellbar, Edelstahl:
S 0 – 8 mm *

Wellenschnitt

- WS 2 mm
- WS 3 mm
- WS 5 mm

Raffeln und Reiben

- R 1,5 *
- R 2
- R 3 *
- R 5
- R 9 *
- Parmesan
- R 2 x 2 mm

Streifenschnitt

- J 2 x 2 mm *
- J 4 x 4 mm
- J 6 x 6 mm
- J 8 x 7 mm

Würfel

nur mit Scheibenträger aus Aluminium:
W 6 x 6 mm
W 8 x 8 mm

TIPP:

* empfohlene Minimal-Ausrüstung:
5 Scheiben (vollständig aus Edelstahl) und Inox-Ständer.

Der Abstreifer

Der Abstreifer (optional erhältlich) ist ein effizientes Zubehörteil. Er schabt die Kesselwände ab und erübrigt das Schaben von Hand. Das ergibt eine bessere Ausnutzung der Rohwaren in Form höheren Volumens und senkt automatisch die Mischzeit. Der rostfreie patentierte Abstreifer hat ein Schaberblatt, das ohne Werkzeug abmontiert werden kann und damit die Reinigung und nicht zuletzt die Hygiene optimiert. Das Schaberblatt ist aus Nylon oder hitzebeständigem Teflon lieferbar – beide für Lebensmittel zugelassen.



Der Kessellift

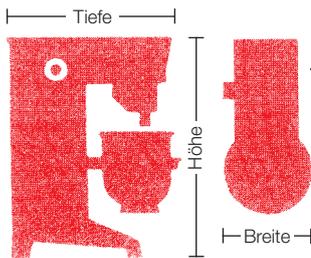
Der Kessellift hantiert alle Hube der Kessel und lässt sich leicht in der Küche herumfahren. Er nimmt die Kessel direkt vom Bord und hebt sie zu angenehmer Arbeitshöhe für Einfüllung der Rohwaren. Er hebt und senkt die Kessel elektrisch und wird mit einem einzelnen Druckknopf bedient.



Der Kessel wird leicht an der Rührmaschine eingesetzt

TECHNISCHE DATEN

Typ		AR30	AR40	AR60	AR80
Bauart		Bodenmodell	Bodenmodell	Bodenmodell	Bodenmodell
Inhalt Standardkessel		30 l	40 l	60 l	80 l
Inhalt kleiner Kessel		15 l	20 l	30 l	40 l
Spannung		400 V	400 V	400 V	400 V
Motorleistung		1,1 kW	1,1 kW	2,8 kW	3,0 kW
Schutzart		IP 44	IP 44	IP 44	IP 44
Drehzahl Kesselwerkzeuge (stufenlos)	Minimum Maximum	57 U/min 311 U/min	53 U/min 294 U/min	53 U/min 288 U/min	47 U/min 257 U/min
Position Ansteckkupplung		seitlich links	seitlich links	seitlich links	seitlich links
Drehzahl Anschlussgetriebe (stufenlos)	Minimum Maximum	175 U/min eintourig	175 U/min eintourig	175 U/min eintourig	175 U/min eintourig

		AR30	AR40	AR60	AR80
	Breite	550 mm	570 mm	675 mm	710 mm
	Tiefe	910 mm	915 mm	960 mm	1155 mm
	Höhe	1205 mm	1205 mm	1394 mm	1480 mm

Unsere kleine 5-Liter-Maschine **T5 TEDDY**, die 10-Liter-Maschine **RN10 VL-2** und die 20-Liter-Maschine **RN20 VL-2** finden Sie in unseren Spezialprospekten!

Platzbedarf	Breite	1410 mm	1430 mm	1650 mm	1680 mm
	Tiefe	1570 mm	1620 mm	1760 mm	1880 mm
Nettogewicht		155 kg	165 kg	235 kg	310 kg
Bruttogewicht		190 kg	200 kg	280 kg	350 kg

Maximale Verarbeitungsmengen (ungefähre Werte)

Brotteig	(Fertigmasse) max.	18 kg	24 kg	36 kg	48 kg
Pizzateig	(Fertigmasse) max.	15 kg	20 kg	30 kg	40 kg
Rührteig		18 kg	24 kg	36 kg	48 kg
Biskuitmasse		15 kg	20 kg	30 kg	40 kg
Wiener Masse	(Anzahl Eier)	40	60	90	120
Kartoffelpüree		10 kg	14 kg	20 kg	28 kg
Mayonnaise	(Öl)	11 l	16 l	20 l	28 l
Eiweiss		2,2 l	3 l	4,5 l	6 l
Schlagrahm		6,5 l	8 l	12 l	16 l

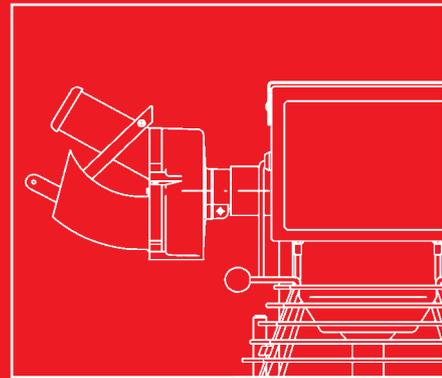
Arbeitssicherheit und Hygiene

Die ROTOR Universal-Küchenmaschinen entsprechen den neusten Sicherheits- und Hygienevorschriften und sind entsprechend einfach zu reinigen. Die lebensmittelgerechte Bauart entspricht ebenfalls europäischen Vorschriften. Die Schutzgitter über dem Kessel schützen vor Verletzungen durch drehende Werkzeuge.



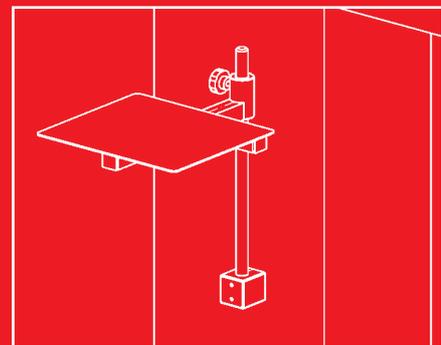
Technische Änderungen bleiben jederzeit vorbehalten.

Ihr Fachhandel:



Grosser Anwendungsbereich

ROTOR Universal-Küchenmaschinen sind mit einer Ansteckkupplung zur Aufnahme verschiedener, leistungsfähiger Ansteckgeräte ausgerüstet. Dadurch werden sie zu vollwertigen Mehrzweckmaschinen, die auf kleinstem Raum verschiedene Funktionen in sich vereinigen.



Alle Maschinen können mit einem praktischen, in der Höhe verstellbaren Tablar ausgerüstet werden, auf dem die beim Arbeiten mit Ansteckgeräten benötigten Gefässe abgestellt werden können. Bei Nichtgebrauch kann dieses Tablar einfach entfernt werden.

ROTOR

Rotor Lips AG
Maschinenfabrik
Postfach 270
CH-3661 Uetendorf

Telefon +41 (0)33 346 70 70
Telefax +41 (0)33 346 70 77

info@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch