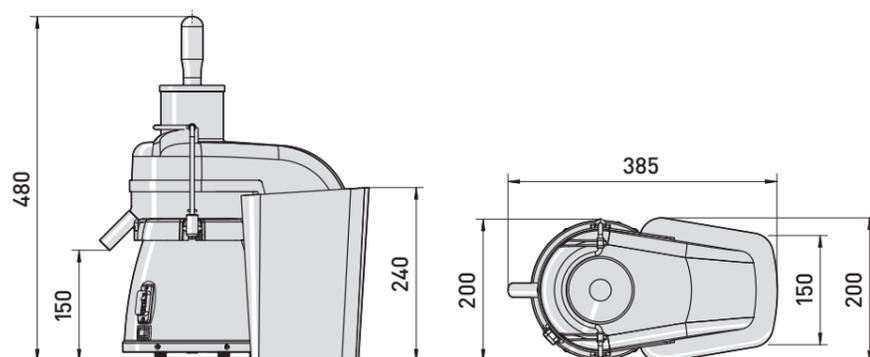


La centrifuga industriale per succhi compatta Rotor Sanamat Inox RSI



Dati tecnici

Modello	Rotor Sanamat Inox (RSI)
No. articolo	1216.00x
Allacciamento	230 V/50 Hz/3 A
Potenza	600 W funzionamento in continuo/~1100 W di picco
Regimi	5500 a 7200 giri/min
Peso netto	7,6 kg
Dimensioni	200x385x480 mm



Consiglio:

Per volumi maggiori si raccomanda l'uso della centrifuga Rotor Vitamat Inox.

Swiss Made.

L'apparecchio è conforme alle leggi CE.

Il vostro negozio specializzato:

Con riserva di modifiche tecniche.

ROTOR *Lips* **FEUMMA**

Gruppo Rotag Gli produttori di qualità di solide macchine per gastronomia



Rotor Sanamat Inox RSI

La centrifuga per succhi compatta e potente.

- particolarmente silenziosa, compatta, solida ed elegante
- motore potente con regolazione elettronica
- 2 livelli di regolazione del numero di giri
- acciaio inox lucidato



Produzione e distribuzione

Svizzera

Rotor Lips AG

CH-3661 Uetendorf

Tel +41 (0)33 346 70 70

Fax +41 (0)33 346 70 77

info@RotorLips.ch

www.RotorLips.ch

Centrifuga spremisucchi Rotor Sanamat Inox

Viziate la vostra clientela, i vostri invitati o pazienti con succhi freschi di frutta o verdura, naturali e puri, appena spremuti con Sanamat Inox.

La centrifuga per succhi compatta Rotor Sanamat Inox è progettata per l'uso professionale nei bar, nei ristoranti, nei caffè nelle tea room, negli hotel, nelle case di cura, nelle cliniche e nelle cucine dietetiche.

Efficiente e produttiva

Rotor Sanamat Inox è una centrifuga compatta industriale, con espulsione in continuo dei residui nell'apposito recipiente di grandi dimensioni fornito con la macchina. L'utensile si contraddistingue per la sua capacità di separazione tra succo e resti, grazie anche ad un sistema di guarnizioni ben studiato.



La costruzione collaudata e il regime del motore regolato elettronicamente da 5500 a 7200 giri/min garantiscono una resa massima di succo per tutta la frutta e verdura. L'alto numero di giri è essenziale per un'efficace centrifugazione della verdura più dura, mentre quello più basso è ottimale per la frutta morbida o per abbassare ulteriormente il livello di rumore.

Igienico e facile da pulire

Il coperchio, il raccogliatore, il setaccio centrifugo e il disco di grattugia sono in acciaio inox, resistente quindi ai lavaggi in macchina. Il disco di grattugia è avvitato all'interno del setaccio centrifugo e si può facilmente sostituire in caso d'usura.



Coperchio in acciaio inox lucidato, con grande pozzetto tondo di 80 mm, per offrire le massime prestazioni.



Setaccio centrifugo robusto, completamente in acciaio inox.

Cocktail di spremute senza limiti

Niente più limiti alla vostra fantasia: spremute di frutta di stagione o esotica, verdura d'ogni tipo. Anche i cocktail di spremute più raffinati si lasciano preparare facilmente davanti alla vostra clientela.

Oggi giorno ci sono molti articoli venduti come naturali. I clienti però sanno che i veri succhi naturali (privi di conservanti e altri additivi chimici) provengono direttamente dalla frutta e dalla verdura fresca.



Costruzione di qualità

Il vano motore è anch'esso in acciaio inox lucidato, un particolare che conferisce all'apparecchio un aspetto molto gradevole. Inoltre, questo materiale possiede ottime caratteristiche di resistenza agli agenti chimici e si può pulire con facilità.

Il rivestimento del raccogliatore del succo è prodotto in una plastica speciale infrangibile, di qualità e fonoisolante.



Il pestello è in massiccio polietilene indurito, resistente agli urti.

La centrifuga è azionata direttamente da un motore ventilato altamente resistente alle temperature.

Nessun pericolo malgrado l'elevato numero di giri

Il massiccio coperchio è assicurato da un manico di bloccaggio girevole. Nel caso in cui quest'ultimo si apra un dispositivo di frenatura meccanico blocca immediatamente il setaccio centrifugo. Contemporaneamente viene interrotta l'alimentazione elettrica. In tal modo si evita che i pezzi rotanti possano provocare ferite.



Per la vostra sicurezza

- Un pulsante di sicurezza dell'apparecchio protegge il motore dal sovraccarico e dal surriscaldamento.
- Il mixer è conforme alle norme internazionali IEC ed ai requisiti della NSF (igiene degli alimenti).