

# ROTOR

## Rotor Varimat Inox RGI

Il tagliaverdure rapido tutto in acciaio inossidabile. Più produttivo grazie a un numero di giri variabile e all'elevata potenza. Dischi in acciaio inox con «taglio tirante» e lame intercambiabili. Inclinazione ottimale della macchina che consente un caricamento facile e un'espulsione protetta.

**Nuova  
generazione  
in acciaio  
inox**

La camera di taglio e il coperchio in acciaio inox sono facilmente rimovibili e lavabili.



 Prodotto svizzero di qualità che definisce i criteri a livello mondiale!

# Rotor Varimat Inox e Rotor Varimat Inox Gourmet



Rotor Varimat Inox



Rotor Varimat Inox Gourmet

## Lo strumento da lavoro rapido

Grazie a questa macchina potente e robusta con **alimentatore di grandi dimensioni** e **supporto cetrioli** siete equipaggiati al meglio per il lavoro quotidiano.

### Tagli più veloci

Il motore ad elevate prestazioni e estremamente robusto di produzione propria con numero di giri variabile permette di effettuare fino a 1500 tagli al minuto ed ha una potenza continua pari a 400 Watt. La velocità di taglio può essere regolata in modo ottimale in base a ciò che si sta tagliando. La velocità di taglio di Rotor Varimat Inox è doppia rispetto a quella delle comuni macchine, un fattore decisivo nel caso di tagli sottili. La posizione inclinata della macchina permette un lavoro ergonomico e un'espulsione protetta dei prodotti.

### Pulizia più rapida

Tutti i componenti che vengono a contatto con gli alimenti possono e devono essere lavati in lavastoviglie, il gruppo d'azionamento può essere disinfettato senza problemi.

Dal momento che sia l'alluminio che la plastica non sono particolarmente idonei ad essere lavati in lavastoviglie e con detersivi, le superfici possono rapidamente sviluppare pori pericolosi. Ecco perché la Rotor Varimat Inox non utilizza questi materiali.

L'alloggiamento è in acciaio inox così come il coperchio rimovibile, la camera di taglio facilmente rimovibile, tutti i dischi di taglio e la griglia per i dadi, nonché il portadischi.

**Per un'igiene perfetta con poco spreco di tempo!**

## Per il cuoco creativo

La variante Rotor Varimat Inox **Gourmet** si basa sullo stesso modello di macchina ma dispone anche di un coperchio con inserto rotante nel pozzetto rotondo. Grazie a questo dispositivo è possibile effettuare tagli supplementari come quello a **gaufrettes** (wafer) o a **brunoise** (dadini).



### Grande pozzetto speciale

Pozzetto con inserto ad azionamento rotativo per i tagli speciali. L'inserto e il gruppo propulsivo possono essere rimossi per essere lavati.



### Supporto cetrioli

Basta rimuovere l'inserto che si ha un **pozzetto rotondo di dimensioni extra** per tagli «normali».



### Pestello speciale

Il pestello fornito dispone di punte in acciaio inox per una guida sicura degli alimenti da tagliare.

## Tagli decorativi con i tagliaverdure più produttivi Rotor Varimat Inox e Rotor Varimat Inox Gourmet



### Taglio tirante variabile

Le basse forze di taglio ottenute grazie alla geometria e alla qualità dei coltelli permettono una produzione maggiore e tagli migliori. Inoltre è possibile regolare il numero di giri alla velocità ottimale con estrema semplicità.



Taglio alla julienne



Triturare



Tagliare a cubetti

### Taglio a fette

Regolabile da 0 a 8 mm<sup>[a]</sup>

### Taglio a listelle

2 x 2 mm<sup>[a]</sup>  
3 x 3 mm  
4 x 4 mm  
6 x 6 mm  
8 x 7 mm

### Triturare e grattugiare

1.5 mm<sup>[a]</sup>  
2 mm  
3 mm<sup>[a]</sup>  
5 mm  
7 mm  
9 mm<sup>[a]</sup>  
R 2 x 2 mm  
Parmesan

### Taglio a onde

2 mm  
3 mm  
5 mm

### Dadini

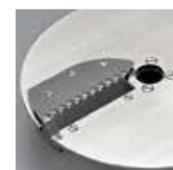
6 x 6 x 6 mm  
8 x 8 x 8 mm  
10 x 10 x 10 mm  
14 x 14 x 14 mm  
20 x 20 x 14 mm

## I tagli Gourmet

Col modello «Rotor Varimat Inox Gourmet» è possibile effettuare una serie di tagli supplementari.



Taglio brunoise



Gaufrettes

### Brunoise

2 x 2 mm  
3 x 3 mm<sup>[b]</sup>  
4 x 4 mm

### Gaufrettes

4 mm<sup>[b]</sup>  
6 mm

## Disco di taglio regolabile in acciaio inox



Altezza regolabile

- Tagli a disco da 0,5 a 8 mm
- Posizione di parcheggio sicura
- Taglio tirante ottimizzato
- Lame sostituibili

**Consiglio:** Per ottenere accattivanti guarnizioni, con questo disco potete tagliare senza problemi **fette sottilissime dello spessore di 0,5 mm.**

Le **lame** sono in acciaio da coltelleria inossidabile **affilato a mano** e, in seguito ad usura, possono essere **sostituite** o riaffilate. Anche le **strutture a lame multiple** presenti sui dischi per il taglio a listelle, a brunoise e a dadi nonché le **lamine della grattugia** possono essere **sostituite**.

Dischi di taglio consigliati per

<sup>[a]</sup> Rotor Varimat Inox (5 dischi)

<sup>[a]</sup> e <sup>[b]</sup> Rotor Varimat Inox Gourmet (7 dischi)

# Tagliaverdure Rotor Varimat Inox RGI

**Smontabile con facilità**  
**Lavabile con facilità**

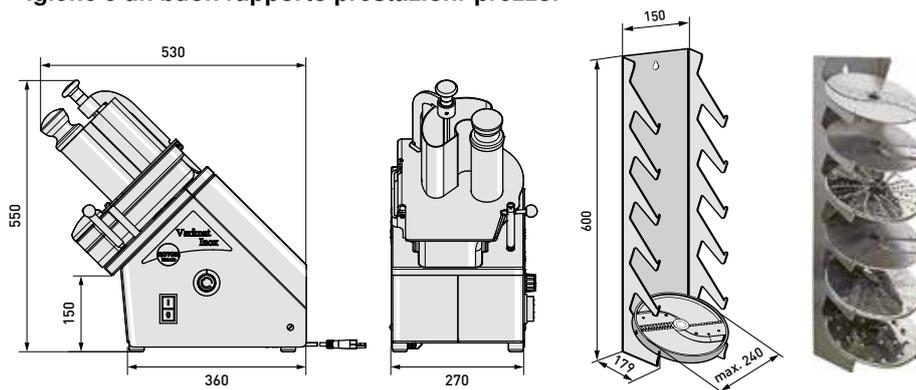


## Modello robusto nel tempo

Qualità svizzera durevole dalla moderna fabbrica Rotor-Lips di Uetendorf! Varimat Inox è uno strumento di lavoro affidabile, progettato durare a lungo nell'impiego industriale. È prodotto con materiali pregiati ed eco-sostenibili, con poca plastica e assolutamente senza nano-tecnologia. La maggior parte dei componenti sono in acciaio inox. I componenti ad usura possono essere sostituiti con estrema facilità; naturalmente è possibile effettuare riparazioni qualora fosse richiesto.

La regolazione intelligente del numero di giri minimizza l'assorbimento di potenza durante il funzionamento a vuoto. Un interruttore principale a norma di legge e 5 sensori indipendenti proteggono sia l'utente che la macchina.

**Varimat Inox riunisce in sé illimitate possibilità d'impiego, produttività, igiene e un buon rapporto prestazioni-prezzo.**



## Dati tecnici

Modello	Varimat Inox (RGI)	Varimat Inox Gourmet (RGI.G)
Numero di articolo	1250.00x	1250.01x
Inserito pozzetto girevole	no	si
Potenza continua/punta	400 W / 2000 W	400 W / 2000 W
Allacciamento	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Numero di giri	da 270 a 750 giri/1'	da 270 a 750 giri/1'
Dimensioni	530 x 270 x 550 mm	530 x 270 x 550 mm
Peso netto	25,5 kg	27 kg

Modello	Portadischi in acciaio inox
Numero di articolo	1130.400
Dimensioni	600 x 150 x 164 mm
Montaggio	orizzontale, verticale o a parete
Posto	per 6 dischi

Produzione e distribuzione

**Svizzera**

**Rotor Lips AG**

CH-3661 Uetendorf

Tel +41 (0)33 346 70 70

www.RotorLips.ch

Vendite e assistenza

**Germania**

**Feuma Gastromaschinen GmbH**

DE-04639 Gößnitz

Tel +49 (0)34493 21555

www.rotor.de

Vendite e assistenza

**Austria**

**Rotor Küchenmaschinen GmbH**

AT-5400 Hallein

Tel +43 (0)6245 80881

www.rotor.at

**Swiss Made.**

L'apparecchio è conforme alle leggi CE. **CE**

Il vostro negozio specializzato:

Con riserva di modifiche tecniche.

**ROTOR** *Lips* **FEUMA**

**Gruppo Rotag** Gli produttori di qualità di solide macchine per gastronomia