

ROTOR

Rotor coupes-légumes Varimat

Meilleure productivité grâce au variateur de vitesse et plus de rendement! Disques en acier inoxydable avec «coupe tirante» et lames facilement interchangeables.



Un produit Suisse qui s'impose dans le monde par sa qualité!

Coupes Décoratives ...

Meilleur rendement avec les coupes-légumes Rotor Varimat et Rotor Varimat Gourmet

Coupe tirante variable

Une plus petite force de coupe est acquise du fait de la géométrie des couteaux et leur qualité, ce qui donne une productivité accrue ainsi que des coupes impeccables, surtout avec le Varimat où il est possible de régler très facilement le nombre de tours!



Disques à trancher fixes (S)

(seulement en aluminium)

1*, 2, 3*, 5, 8, 10 mm

Coupe réglable

(seulement en acier inoxydable)

0,5 à 8 mm

Disques à bâtonnets (J)

2 x 2 mm*

3 x 3 mm

4 x 4 mm

6 x 6 mm

8 x 7 mm

Disques à râper (R)

1,5*, 2, 3*, 5, 9* mm

Parmesan 2 x 2 mm

Ondulé (WS)

2, 3, 5 mm

Cubes (W)

(seulement en aluminium)

6 x 6 mm

8 x 8 mm

10 x 10 mm

14 x 14 mm

20 x 20 mm



Les coupes avec le Gourmet

Avec le type de machine «Rotor Varimat Gourmet» il est possible de réaliser des coupes complémentaires:



Brunoise (B)

2 x 2 mm

3 x 3 mm

4 x 4 mm

Gaufrettes (G)

4 mm

6 mm



Les disques à couper

Les disques sont fabriqués en aluminium ou en acier inoxydable. Les lames sont en acier de couteau inoxydable et **aiguës à la main**. Celles-ci peuvent être, après un long usage, tout simplement **remplacées** ou simplement affûtées car elles sont vissées et non rivetées.

Disques en acier inoxydable.

Tout l'assortiment des disques est livrable non seulement en aluminium mais aussi en **acier inoxydable**. L'acier inoxydable est incontestablement la meilleure solution pour une **hygiène approfondie** et supporte, en comparaison à d'autres matériaux, les produits agressifs et les températures élevées dans le lave-vaisselle. Il assure aux aliments une hygiène parfaite et sans influence chimique.

Disque à trancher réglable en acier inoxydable



Un seul disque réglable pour toutes sortes de tranches de 0,5 jusqu'à 8 mm. Le réglage innovateur de cet outil est très simple et s'effectue sans outil. Ce disque, de notre exclusivité suisse, **épargne de la place et de l'argent** car il remplace 9 disques traditionnels. La position «parc» facilite le nettoyage et le rangement sans danger.

Conseil: pour de jolies garnitures, vous coupez sans problèmes des tranches **très fines de 0.5 mm**.

Rotor Varimat et Rotor Varimat Gourmet



La machine à grand rendement

Grâce à son puissant rendement et à sa robustesse, avec une **grande goulotte** de forme ovale et une **goulotte ronde** pour concombres, vous serez équipés pour le travail journalier.

Variateur de vitesse

Le réglage simple de la vitesse variable permet de réaliser, spécifiquement pour chaque produit, le rendement de coupe maximal. Les tranches fines se coupent avec une **plus grande vitesse** que les tranches épaisses. Toutefois, pour les tomates, la salade verte, les endives, les cubes et les bâtonnets, il faut utiliser une vitesse réduite. Il est possible de travailler plus lentement afin d'obtenir une **coupe parfaite**.

Nombre de tours maximal 750 Tr/min

Le rendement de production est proportionnel, comme on le sait, au nombre de tours. Le Varimat de Rotor peut couper, sans problème, **deux fois plus vite** que les machines traditionnelles et les deux goulettes possèdent un diamètre d'ouverture maximal. Par exemple, pour une coupe fine (concombres) ou des produits durs, le Varimat accomplit le travail en **économisant jusqu'à 50%** de temps de travail et simultanément réalise une plus belle coupe. Bon à savoir: **plus le temps de coupe est court**, moins le produit se déplace dans la goulotte, ainsi il y a moins de perte de jus. La force est plus faible, de par ce fait, la coupe est de plus grande qualité. Par exemple, la salade de carottes perd effectivement moins de volume et de jus. Il faut aussi travailler avec **moins de pression!**

Rendement 2000 Watt

Même en coupant des cubes de céleri, la force de rotation est toujours suffisante. Le moteur spécial de Rotor, assemblé à la main ainsi que sa partie électronique de très haute qualité est d'une **grande robustesse** et de **longue longévité**.

Pour le cuisinier créatif

Il est également possible d'obtenir le coupe-légumes «Varimat Gourmet». Cette variante possède – à côté de la grande goulotte en forme de demi-lune – une goulotte ronde tournante. A l'aide de cette option, des **coupes spéciales** peuvent être réalisées, telles que **Gaufrettes** ou **Brunoise** (petits cubes).



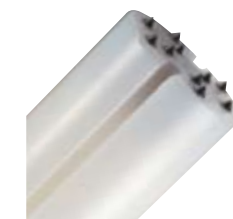
La goulotte extrêmement grande

La goulotte ronde avec le tube tournant est conçue pour la coupe spéciale et possède des lames d'entraînement. Grâce à ce concept patenté, contrairement à une machine avec une ouverture ovale, il est possible d'introduire des pommes de terre de grosseur moyenne **entières**. Le tube tournant est en acier inoxydable.



Goulotte ronde

En enlevant, de manière simple le tube rotatif, la goulotte se transforme en **grande goulotte** ronde pour des coupes conventionnelles.



Poussoir spécial

Le poussoir spécial avec des pointes en acier inoxydable pour le **guidage précis** des denrées à couper est livré avec la machine.

Coupe-légumes Varimat


Exécution robuste

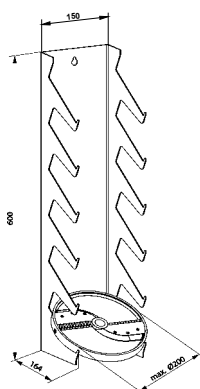
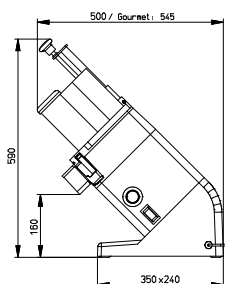
Qualité Suisse durable de la fabrique moderne Rotor-Lips à Uetendorf!
Le Varimat est conçu pour vous assurer une qualité de travail quotidien encore supérieure. Rotor a développé le Varimat pour une longue durée de vie et celui-ci résiste à des conditions de travail astreignantes. Nous le fabriquons avec des matériaux de très bonne qualité, ne nuisant pas à l'environnement, avec un minimum de matières synthétiques et sans nanotechnologie. Le bloc moteur est en acier inoxydable et en aluminium poli. Le couvercle peut être enlevé facilement. L'expérience de la construction des moteurs Rotor, durant des décennies, est appliquée pour le moteur à haute performance. La régulation de la vitesse intégrée minimise la puissance au point mort. Le Varimat unit les possibilités d'applications illimitées avec l'hygiène et un excellent rapport prix rendement.

Système de sécurité

Dès que le poussoir de la grande goulotte est ouvert ou lors de l'ouverture du couvercle, l'entraînement est arrêté. Dès que la goulotte a été remplie et que le poussoir couvre l'ouverture, la machine se met en marche sans que d'autres interrupteurs doivent être manipulés. Le Varimat remplit les normes de sécurité en vigueur.

Fabrication Suisse dans notre propre fabrique.

L'appareil est conforme aux normes CE. 



Caractéristiques techniques

Type	VARIMAT	VARIMAT GOURMET
Article No	1150.001	1150.001.G
Puissance en continu	400 W	400 W
Rendement de pointe	2000 W	2000 W
Tension, fréquence	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Vitesse de rotation	270-750 Tr/min	270-750 Tr/min
Poids net	18 kg	20,8 kg

Type	VARIMAT Casier de rangement
Dimensions	600 mm x 150 mm x 164 mm
Montage	horizontal, vertical ou mural
Place	pour 6 disques
Matériau	Inox

Votre revendeur:

Sous réserve de modifications techniques.