

# ROTOR

## Rotor Varimat Inox RGI

Le coupe-légumes rapide totalement en acier inoxydable. Une productivité accrue grâce à sa vitesse de rotation variable: une puissance sans égal. Disques de coupe en acier inoxydable avec «coupe en tirant» et lames échangeables. Inclination optimale de la machine pour un remplissage rapide et une éjection en douceur.

**Nouvelle  
génération**  
en acier  
inoxydable

La chambre de coupe et le couvercle en acier inoxydable sont faciles à retirer pour le nettoyage.



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



# Rotor Varimat Inox et Rotor Varimat Inox Gourmet



Rotor Varimat Inox



Rotor Varimat Inox Gourmet

## L'appareil pour un travail rapide

Grâce à cette machine à la fois puissante et robuste avec **goulotte grande taille** et **manchon à concombres** vous disposez de la machine parfaite pour les tâches quotidiennes.

### Une découpe plus rapide

Le moteur grande puissance extrêmement robuste que nous fabriquons nous-mêmes permet, grâce à sa vitesse de rotation variable, jusqu'à 1 500 coupes par minute et une puissance continue de 400 Watt. La vitesse de coupe peut être réglée de manière optimale pour chacun des produits à découper. La vitesse de rotation du Rotor Varimat Inox peut atteindre le double de celle des machines courantes, très important pour les coupes fines. L'inclinaison de l'appareil permet un travail ergonomique et une éjection en douceur des produits.

### Un nettoyage plus rapide

Vous pouvez et devez laver toutes les pièces au contact des aliments avec un lave-vaisselle, l'entraînement pouvant être désinfecté sans aucun problème.

L'aluminium ou le plastique ne sont adaptés à un lavage en lave-vaisselle et ne résistent aux produits de lavage que de manière limitée. Ceci peut provoquer l'apparition rapide de pores dangereux sur les surfaces. C'est pour cette raison que nous avons évité l'emploi de ces matériaux pour le Rotor Varimat Inox RGI.

Le boîtier est en acier inoxydable, tout comme le couvercle facilement amovible, la chambre de coupe facilement amovible, toutes les disques de coupe et la grille à dés, sans oublier le support à disques.

**Pour une hygiène parfaite en un temps record !**

## Pour le cuisinier créatif

La variante Rotor Varimat Inox **Gourmet** a pour base la même machine, mais elle dispose d'un couvercle avec insert rotatif entraîné dans la goulotte ronde. À l'aide de ce dispositif, il est possible d'effectuer les coupes spéciales pour les **gaufrettes** (gaufres) ou bien la **brunoise** (petits dés).



### Goulotte spéciale grande taille

Goulotte avec entraînement rotatif pour les coupes spéciales. L'insert et l'entraînement peuvent être retirés pour le nettoyage.



### Manchon à concombres

Il suffit de retirer l'insert pour obtenir une **goulotte ronde extra-large** pour les coupes « normales ».



### Pressoir spécial

Le poussoir inclus dans la livraison dispose de pointes en acier inoxydable pour le **guidage précis** de l'aliment à découper.

## Des coupes décoratives avec les coupe-légumes innovant Rotor Varimat Inox et Varimat Inox Gourmet



### Découpe continue variable

La force de coupe nécessaire réduite de par la forme et la qualité des lames augmentent à la fois les taux de production tout en rendant possibles des coupes plus jolies. La vitesse de rotation optimale peut tout simplement être réglée !



Julienne



Râpeur



Equiment macédoine

### Disque à émincer

Réglable de 0 à 8 mm<sup>[a]</sup>

### Disque bâtonnets

2x2 mm<sup>[a]</sup>  
3x3 mm  
4x4 mm  
6x6 mm  
8x7 mm

### Disque râpeur

1.5 mm<sup>[a]</sup>  
2 mm  
3 mm<sup>[a]</sup>  
5 mm  
7 mm  
9 mm<sup>[a]</sup>  
R 2x2 mm  
Parmesan

### Disque à émincer ondulé

2 mm  
3 mm  
5 mm

### Equiment macédoine

6x6x6 mm  
8x8x8 mm  
10x10x10 mm  
14x14x14 mm  
20x20x14 mm

## Les coupes gourmets

Avec l'appareil de type « Rotor Varimat Inox Gourmet », il devient possible de réaliser des coupes supplémentaires :



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

## Disque de coupe réglable en acier inoxydable



Réglables en hauteur

- Découpes des tranches de 0,5 à 8 mm
- Position d'arrêt sans danger
- Coupe en tirant optimisée
- Lames pouvant être remplacées

**Conseil :** Pour des accompagnements impressionnants, utilisez ce disque sans aucun problème **pour émincer extra-fines de 0,5 mm.**

Les **lames** sont constituées d'**acier pour couteau meulé manuellement**. Une fois usées, vous pouvez les **remplacer** ou bien les meuler une nouvelle fois. Les **treillis** des disques à découper des bâtonnets, des brunoise et des dés ainsi que les **plaques des râpes** peuvent aussi être **remplacés**.

Disques de coupe recommandé pour

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

<sup>[a]</sup> et <sup>[b]</sup> Rotor Varimat Inox Gourmet (7 disques)

# Coupe-légumes Rotor Varimat Inox RGI

## Démontage simple Nettoyage simple

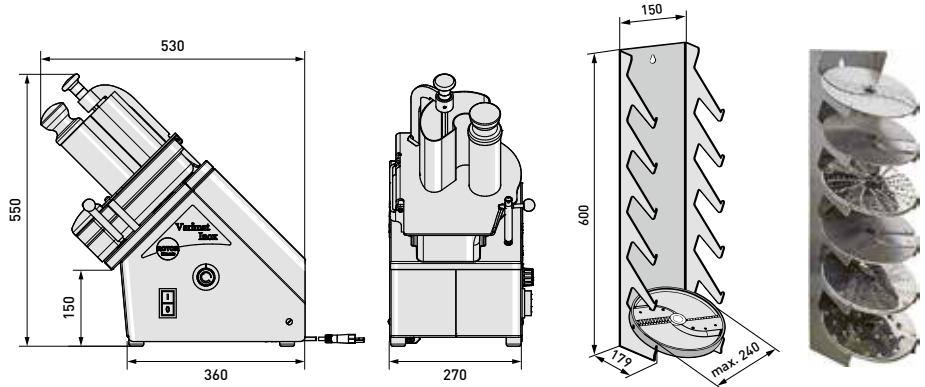


## Modèle robuste et durable

Une qualité suisse durable en provenance de l'usine moderne de Rotor-Lips à Uetendorf! Le Varimat Inox est un appareil fiable, développé pour garantir une durée de vie étendue en utilisation professionnelle. Il est fabriqué avec des matériaux de grande valeur et respectant l'environnement, peu de plastique et sans nanotechnologie. La plupart des pièces sont en acier inoxydable. Les pièces d'usure peuvent être facilement remplacées, les réparations restant largement possibles.

La régulation intelligente de la vitesse minimise la puissance absorbée en fonctionnement à vide. Un interrupteur principal conforme à la loi ainsi que 5 capteurs indépendants protègent l'utilisateur et la machine.

**Le Varimat Inox réunit des possibilités d'utilisation illimitées, une productivité élevée, l'hygiène et un très bon rapport qualité-prix.**



## Caractéristiques techniques

Modèle	Varimat Inox (RGI)	Varimat Inox Gourmet (RGI.G)
Numéro d'article	1250.00x	1250.01x
Insert de goulotte rotatif	non	oui
Puissance continue / maximale	400 W / 2000 W	400 W / 2000 W
Voltage	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Vitesse de rotation	de 270 à 750 tr / min	de 270 à 750 tr / min
Dimensions	530 x 270 x 550 mm	530 x 270 x 550 mm
Poids net	25,5 kg	27 kg

Modèle	Support de disques fait d'acier inoxydable
Numéro d'article	1130.400
Dimensions	600 x 150 x 164 mm
Montage	À plat, debout ou mural
Espace	Pour 6 disques

**Swiss Made.**

L'appareil est conforme aux normes CE.

Votre distributeur:

Sous réserve de modification des caractéristiques techniques.

**ROTOR** **FEUMA**

Groupe Rotag Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie

Production et vente  
**Suisse**  
Rotor Lips SA  
CH-3661 Uetendorf  
Tél +41 (0)33 346 70 70  
www.RotorLips.ch

Vente et service  
**Allemagne**  
Feuma Gastromaschinen GmbH  
DE-04639 Gößnitz  
Tél +49 (0)34493 21555  
www.rotor.de

Vente et service  
**Autriche**  
Rotor Küchenmaschinen GmbH  
AT-5400 Hallein  
Tél +43 (0)6245 80881  
www.rotor.at