

ROTOR - 2019

Spremiagrumi – Centrifughe – Tagliaverdura - Pelapatate



Instruments for Cooking & Service

Zona Industriale 2
Via dei Balconi 3
6917 Barbengo (TI)



Potete trovare i listini prezzi completi nelle ultime pagine

Come trovare il prezzo nel PDF:

premere CTRL + F, quindi scrivere il codice nella finestra di ricerca, premere ENTER fino a raggiungere il listino.

Orari di apertura

LU-VE 08.00 - 12.00 / 13.30 - 17.30

SA-DO CHIUSO

Contatti

+41 91 995 14 52

info@icsticino.ch

www.icsticino.ch

ROTOR

PRESSE AGRUMES

Haute performance et facile à nettoyer, adapté pour un usage professionnel



Presse-agrumes standard **P200**

Modèle • équipement

- ◆ Bloc moteur en alu poli
- ◆ Bol de jus avec sortie en acier inoxydable
- ◆ Bec à 14 cm de la base
- ◆ 1 ogive en plastique
- ◆ Facile à nettoyer
- ◆ Sécurité thermique
- ◆ À cause de position oblique, bonne fuite de jus

Caractéristiques techniques

No d'article:	3773.001
Tension:	230 V
Puissance:	300 W
Poids:	8 kg netto
Hauteur:	37 cm
Largeur:	22 cm
Longueur:	31 cm

Typ P202

Même exécution mais avec bol de jus en plastique blanc

No d'article: 3773.002

Presse-agrumes à levier **P206**

Modèle • équipement

- ◆ Bloc moteur en alu poli
- ◆ Bac de jus avec sortie amovible, en matière plastique
- ◆ Bec à 14 cm de la base
- ◆ 1 ogive en acier inoxydable
- ◆ Sécurité thermique
- ◆ Facile à nettoyer
- ◆ À cause de position oblique, bonne fuite de jus
- ◆ S'enclenche et déclenche automatiquement par manoeuvre du levier

Caractéristiques techniques

No d'article:	3773.010
Tension:	230 V
Puissance:	340 W
Poids:	9 kg netto
Hauteur:	35 cm
Largeur:	22 cm
Longueur:	31 cm

Sous réserve de modifications de construction

ROTOR

Sunkist Zitruspresse

Die legendäre, robuste Zitrus-
presse mit Rüttelsieb für beste
Ausbeute.



Ein weltweit
bekanntes
Qualitätsprodukt

Zitruspresse

Ausführungsdetails

Die Zitruspresse Sunkist wird inklusive Rüttelsieb und 3 verschieden grossen Presskegeln, für Orangen, Zitronen und Grapefruits, geliefert. Sie hat ein verchromtes Motorgehäuse, die Schutzhaube und Saftschale sind aus korrosionsfestem Kunststoff gefertigt.

Durch das automatische Rüttelsieb aus rostfreiem Stahl ist eine hohe Saftausbeute möglich. Der Spezial-Fruchtpresskopf ermöglicht leichtes und sauberes Pressen.

Alle Teile sind einfach zu demontieren und leicht zu reinigen.

Die Sunkist ist sehr standfest durch die extra schwere Ausführung. Der Motor, mit integriertem Motorschutzschalter, ist kraftvoll, kugelgelagert und leise. Der Ein-/Ausschalter ist feuchtigkeitsgeschützt.

Technische Daten

Modell	Sunkist
Artikel-Nr.	3772.001
Spannung	230 V
Leistung	190 W
Drehzahl	1400 U/min
Gewicht	15 kg
Höhe	45 cm
Durchmesser	21 cm
Ausgusshöhe	22 cm



Ihr Fachhandel:

ics

Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
CHE-116.334.364 IVA

Technische Änderungen vorbehalten.

Presses agrumes

Presse agrumes standard

Pour utilisation commerciale. Rendement élevé. Démontage aisé pour un nettoyage rapide. Bonne accessibilité pour un travail efficace.

No. Art.	P200
Voltage	230V / 300W
Vitesse	1400 tr/min
Dimensions	220x310x370mm
hauteur du bec verseur	140mm
Poids	8 kg
Bloc-moteur	Aluminium poli
Récipient à jus avec bec verseur	inox
Ogive	Plastique, 2 grandeurs
3773.001	CHF 530



Même exécution que le P200 mais avec récipient à jus en plastique et un seul ogive. Blanc moteur mat.

No. Art.	P202
3773.002	CHF 395

Presse agrumes à levier

Pour une utilisation commerciale. Toutes les pièces amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle. Sécurité accrue par le levier qui actionne la mise en marche.

No. Art.	P206
Voltage	230V / 340W
Vitesse	1400 tr/min
Dimensions	220x310x350mm
Hauteur du bec verseur	140mm
Poids	9 kg
Bloc moteur	Aluminium poli
Récipient à jus avec bec verseur	Amovible, en plastique
Ogive avec cylindre	inox, 1 grandeur
3773.010	CHF 775



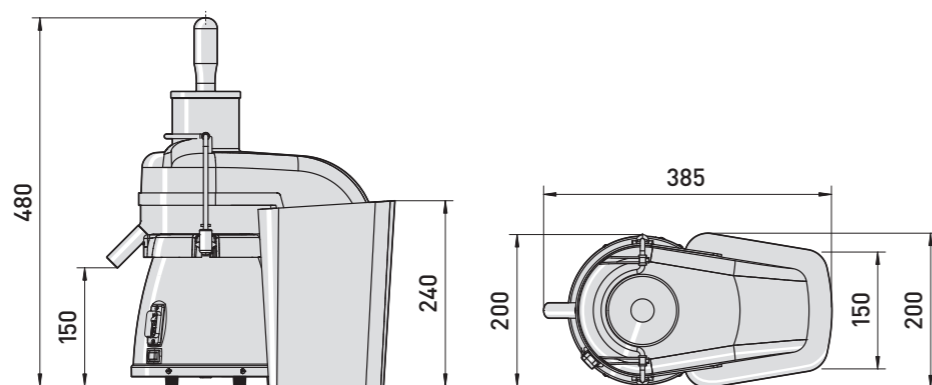
Presse agrumes avec filtre oscillant

Version classique "Sunkist" pour une utilisation intensive. Extraction maximale du jus, grâce au filtre oscillant. Nettoyage simple et rapide.

No. Art.	Sunkist
Voltage	230V / 190W
Vitesse	1400 U/min
Dimensions	Ø210x450mm
Hauteur du bec verseur	220mm
Poids	15 kg
Bloc moteur	Acier chromé
Récipient à jus avec bec verseur	Plastique
Filtre oscillant	inox
Ogive	plastique, 3 grandeurs
3772.001	CHF 1'090



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:

ics

Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
CHE-116.334.364 IVA

Con riserva di modifiche tecniche.

ROTOR *Lips* **FEUMIA**

Gruppo Rotag Gli produttori di qualità di solide macchine per gastronomia

©RITTERKREATIVE...BERN

© 2015. Tutti i diritti riservati su scala mondiale della Rotor Lips SA • PRO-RSI-1216-00x-3-I



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



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

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.



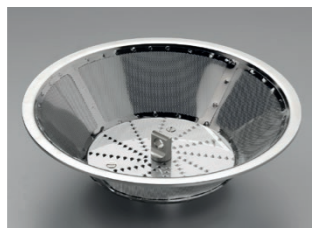
La costruzione collaudata e il regime del motore regolato elettronicamente da 5500 a 7200 giri/min garantiscono una resa massima di succo per tutta la frutta e verdura. L'alto numero di giri è essenziale per un'efficace centrifugazione della verdura più dura, mentre quello più basso è ottimale per la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

Igienico e facile da pulire

Il coperchio, il raccogliore, 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 raccogliore 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).

Centrifugeuses pour jus frais

No art.	Rotor Sanamat Inox
Moteur	230V / 50 Hz
Dimensions	355x200x395mm
Puissance cont. / max.	600 / 1100W
Vitesses	5500/7000 tr/min.
Poids	7.5 kg
Bac à déchets	5l
High Dynamic Drive	✓
Récipient à jus en acier inoxydable	✓
Couvercle avec goulotte ronde en inox	✓
Panier centrifugeur en inox	✓
Boîtier en acier inoxydable	✓
Poussoir solide	✓
HACCP conforme	✓
1216.001	CHF 1'677



Couvercle avec goulotte ronde en inox



Panier centrifugeur en inox



RSI poussoir pour goulotte ronde

Options

RSI bac à déchets supplémentaire	1216.290	CHF 46
Panier centrifugeur supplémentaire	1216.210	CHF 212
Poussoir RSI supplémentaire pour goulotte ronde avec déflecteur	1216.205	CHF 138
Poussoir RSI avec pointes pour goulotte ronde avec déflecteur	1216.203	CHF 157
RSI empîcement demi-rond avec poussoir	1216.208.SET	CHF 257



ROTOR

Rotor Vitamat Inox RVI

La centrifuga per succhi ad alte prestazioni completamente in acciaio inox

- 2 numeri di giri controllati elettronicamente
- elevata resa di succo e produttività
- motore potente con un elevato numero di giri
- lavabile con facilità
- molto robusta e silenziosa



**Nuova
generazione**
con ancor
maggiore
potenza



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

Centrifuga per succhi Rotor Vitamat Inox

La nuova centrifuga per succhi ad elevate prestazioni Rotor Vitamat Inox risulta convincente grazie alla sua solidità, alla semplicità e alla sua produttività decisamente aumentata.

Vitamat Inox si basa su un motore speciale prodotto da Rotor Lips che le permette di ruotare molto più velocemente di altre centrifughe in commercio. Ecco perché questo apparecchio ha una migliore resa in succo e lavora più veloce.

Le due diverse velocità garantiscono una resa ottimale, una più bassa per frutta morbida e una più elevata per frutta e verdura. Il funzionamento è assicurato dal potente motore resistente alla temperatura con speciali e robusti cuscinetti a sfera.



Solida base motrice e funzionamento molto silenzioso

Pozzetto di alimentazione di grandi dimensioni in due varianti

La centrifuga Rotor Vitamat Inox è disponibile nelle **Varianti R** e **H**. In base ai prodotti che si trattano con maggior frequenza è possibile scegliere la soluzione ottimale. Comunque, entrambi i modelli possono essere utilizzati in ogni caso.

La **Variante R** dispone di un pozzetto di alimentazione rotondo ed eccentrico. Ciò garantisce una rapida lavorazione di frutta morbida e rotonda (per es. le mele, le pere o le arance sbucciate).

Per frutta più piccola o dura e per la verdura, tipo le carote, la **Variante H** col suo pozzetto semitondo è la soluzione ottimale. La sezione ridotta del pozzetto permette di ridurre il dispendio di energie e il tempo di lavorazione.



Rotor Vitamat Inox R con pozzetto tondo



Rotor Vitamat Inox H con pozzetto semitondo



Il succo fluisce senza interruzioni

La geometria particolarmente intelligente fa sì che Vitamat Inox tende a non intasarsi; inoltre, grazie al numero di giri selezionabili, può estrarre ottimamente anche il succo di mele.

Il residuo della spremitura viene inviato direttamente nell'ampio recipiente oppure, tramite un pozzetto opzionale in acciaio, viene convogliato in un cestino dei rifiuti sotto il bancone.

Il portarifiuti fornito è in plastica molto resistente e pregiata, con una capacità di 12 litri.



Igienicamente perfetta e facile da pulire

La scelta del materiale è caduta di conseguenza sull'acciaio inox. Tutti i componenti che vengono a contatto coi generi alimentari possono essere lavati in lavastoviglie senza problemi. In particolare, il cestello non presenta né elementi in plastica e neppure materiali magnetici. Il disco grattugiatore è avvitato nel cestello e, in caso di usura, può essere sostituito con facilità.



Coperchio con pozzetto tondo di grandi dimensioni in acciaio inox



Solido cestello, completamente in acciaio



Pestello massiccio in polietilene duro resistente agli urti



Recipiente d'intercettazione in un solo pezzo in acciaio inox

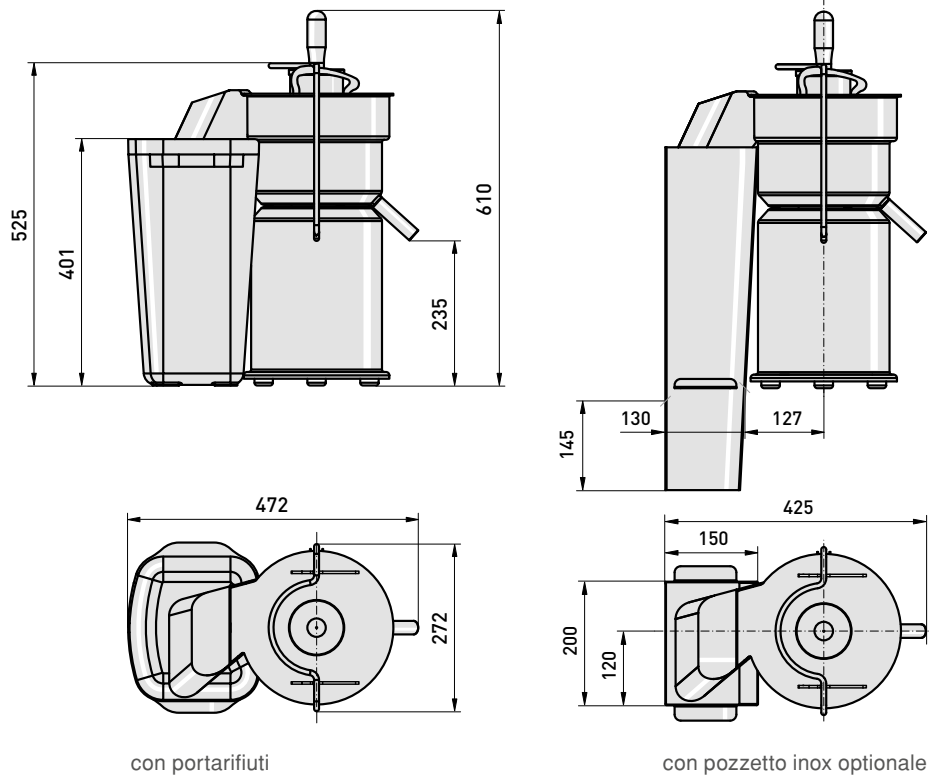
Centrifuga per succhi Rotor Vitamat Inox RVI



Nessun pericolo nonostante l'elevato numero di giri

Il coperchio massiccio è assicurato da una staffa di serraggio orientabile. Qualora venga aperto l'alimentazione di corrente viene interrotta. Inoltre, il cestello della centrifuga è avvitato all'albero motore in modo affidabile. Un solido interruttore automatico per apparecchiature protegge il motore dai sovraccarichi e dal surriscaldamento.

La centrifuga è conforme alle norme internazionali CE. Anche i requisiti di NSF (igiene dei generi alimentari) sono stati tenuti in debita considerazione.



con portarifiuti

con pozzetto inox opzionale

Dati tecnici

Modello	Rotor Vitamat Inox R o H (RVI.R / RVI.H)
Numero di articolo	Variante R: 1210.01x / Variante H: 1210.04x
Allacciamento	230 V/50 Hz/5,0 A o 120 V/60 Hz/7,2 A
Potenza	900 W funzionamento in continuo / ~ 1600 W massima
Capacità di trasformazione	a seconda del prodotto, fino a circa 200 kg di mele o 150 kg di carote all'ora
Numero di giri	5000 o 5600 giri / 1'
Dimensioni	472 x 272 x 610 mm
Peso netto	16,5 kg

Swiss Made.

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

Il vostro negozio specializzato:

ics

Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
CHE-116.334.364 IVA

Con riserva di modifiche tecniche.

ROTOR  **FEUMA**

Gruppo Rotag Gli produttori di qualità di solide macchine per gastronomia

Centrifugeuses pour jus frais

No art.	Rotor Vitamat Inox R
Moteur	230V / 50 Hz
Dimensions	475x277x610mm
Puissance cont. / max.	900 / 1600 W
Vitesses	5000 / 5600 tr/min.
Poids	16.5 kg
Bac à déchets	12l
High Dynamic Drive	✓
Boîtier en acier inoxydable	✓
Récipient à jus en acier inoxydable	✓
Couvercle en acier inoxydable avec grand goulette ronde excentrique	✓
Panier centrifugeur en acier inoxydable	✓
1 poussoir massifs (rond)	✓
Rendement extrême en jus et très tranquille	✓
HACCP conforme	✓
1210.011	CHF 2'737



Panier centrifugeur en acier inoxydable



Couvercle à goulette demi ronde et étanche

No art.	Rotor Vitamat Inox H
Similaire au Rotor Vitamat Inox R, mais couvercle à goulette demi ronde , 1 poussoir	CHF 2'737
1210.041	CHF 2'737

Options

RVI bac à déchets supplémentaire	1210.290	CHF 98
RVI ens. panier centrifugeur	1210.210	CHF 300
RVI Trémie d'évacuation	1210.292	CHF 264
RVI couvercle standard rond	1210.190	CHF 292
RVI poussoir standard rond	1210.195	CHF 150
RVI ens. couvercle demi-lune	1210.201	CHF 293
RVI poussoir demi-lune	1210.206	CHF 121



RVI Poussoir standard rond



Récipient à jus en acier inoxydable



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^[a]

Taglio a listelle

2 x 2 mm^[a]
3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 7 mm

Triturare e grattugiare

1.5 mm^[a]
2 mm
3 mm^[a]
5 mm
7 mm
9 mm^[a]
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^[b]
4 x 4 mm

Gaufrettes

4 mm^[b]
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

^[a] Rotor Varimat Inox (5 dischi)

^[a] e ^[b] Rotor Varimat Inox Gourmet (7 dischi)

Tagliaverdure Rotor Varimat Inox RGI

Smontabile con facilità
Lavabile con facilità

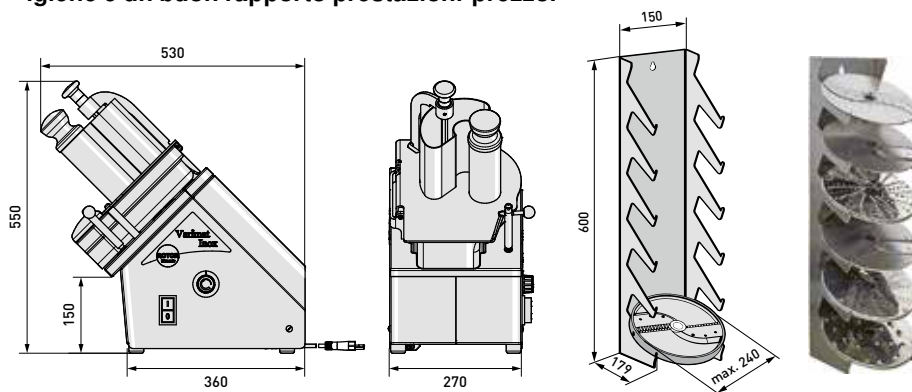


Modello robusto nel tempo

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

Swiss Made.

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

Il vostro negozio specializzato:

ics

Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
CHE-116.334.364 IVA

Con riserva di modifiche tecniche.

ROTOR Lips FEUMMA

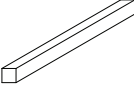
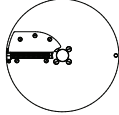
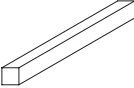
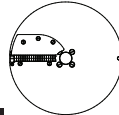
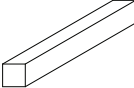
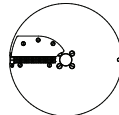
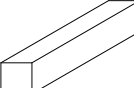
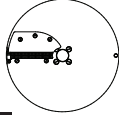
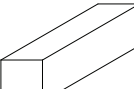
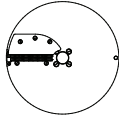
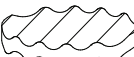
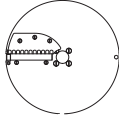

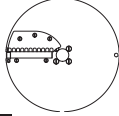
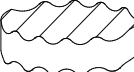
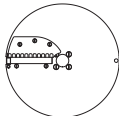
Gruppo Rotag Gli produttori di qualità di solide macchine per gastronomia


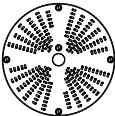
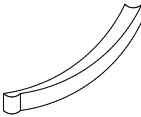
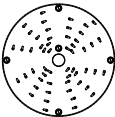
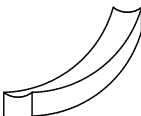
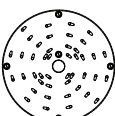
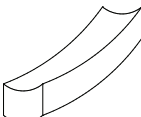
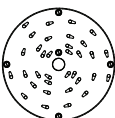

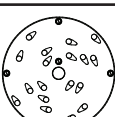

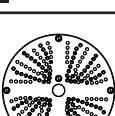
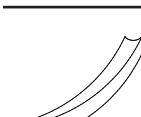

8.1 SCELTA DEI DISCHI E USO DEL TAGLIAVERDURE ROTOR VARIMAT INOX


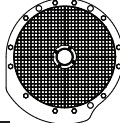

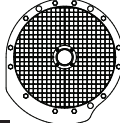

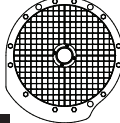
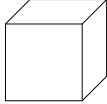
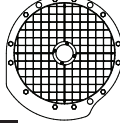
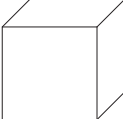
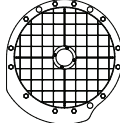
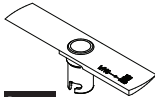
<p>0,5 mm</p> <p>Altezza del taglio regolabile da 0,5 a 8 mm</p> <p>una selezione di diversi spessori</p> <p>8 mm</p>	Formaggio Carote Noci Rafano Cioccolata Zucchine		disco da taglio regolabile 0,5 mm taglio fine
	Mele Pere Funghi Insalata belga	Indive-cicoria Cavolo Prezzemolo Ravanello Salame	1 mm taglio fine
	Cetrioli Finocchio Carote Patate	Cavolo / Salame Prosciutto Mozzarella Arancie Ravanello Barbabietole	2 mm taglio fine
	Porro Peperoni Rafano	Banane Insalata belga Indive-cicoria Frutti Cavoli Rapa	3 mm taglio grosso
	Sedano Zucchine Cipolle	Banane Rapa Insalate (Indive-cicoria, Cavolo cinese ecc)	5 mm taglio grosso
	Ananas Mele Banane Pere Insalata belga Carote Patate	Porro Arancie Sedano Insalate Zucchine Cipolle	8 mm taglio grosso

Inox 1130.107.Inox




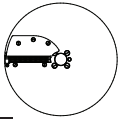

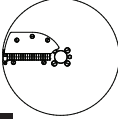

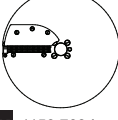
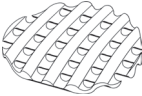

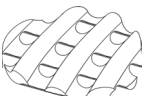
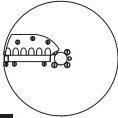
	Cetrioli Carote Patate Sedano	Rafano Cetrioli sott'aceto	Disco da taglio a listelle J2x2 mm Julienne	 Inox 1130.111.Inox
	Ravanello Zucchine Cipolle	Formaggio Rapa Barbabietole Cetrioli sott'aceto	Disco da taglio a listelle J3x3 mm Alumettes	 Inox 1130.110.Inox
	Cetrioli Carote Patate Sedano Ravanello Zucchine Cipolle	Formaggio Rapa Barbabietole Cetrioli sott'aceto	Disco da taglio a listelle J4x4 mm Alumettes	 Inox 1130.112.Inox
	Patate Porro Barbabietole Sedano Zucchine Cipolle		Disco da taglio a listelle J6x6 mm Bâtonnets	 Inox 1130.113.Inox
	Patate Cavoli Porro Sedano Zucchine		Disco da taglio a listelle J8x7 mm Bâtonnets	 Inox 1130.115.Inox
	Cetrioli Patate Barbabietole Rafano Sedano		Disco da taglio a onde WS2 mm Demidov	 Inox 1130.116.Inox
	Mele Melanzane Pere Cetrioli Carote Patate	Barbabietole Cetrioli sott'aceto Sedano Zucchine	Disco da taglio a onde WS3 mm Demidov	 Inox 1130.117.Inox
	Mele Melanzane Pere Cetrioli Carote Patate	Barbabietole Cetrioli sott'aceto Sedano Zucchine	Disco da taglio a onde WS5 mm Demidov	 Inox 1130.118.Inox

	<p>Pane secco Parmigiano Carote Noci Cioccolata Sedano</p>	<p>Disco da grattugia R1,5 mm</p>	 Inox 1130.121.Inox
	<p>Formaggio Carote Patate Barbabietole Rafano Sedano</p>	<p>Disco da grattugia R2 mm</p>	 Inox 1130.122.Inox
	<p>Mele Mozarella Pere Sedano Carote Patate Formaggio Mandorle</p>	<p>Disco da grattugia R3 mm</p>	 Inox 1130.123.Inox
	<p>Mele Mandorle Pere Mozarella Formaggio Sedano Carote Patate</p>	<p>Disco da grattugia R5 mm</p>	 Inox 1130.124.Inox
	<p>Mele Mozarella Pere Barbabietole Cetrioli Rafano Formaggio (Fonduta) Carote Patate crude oppure lesse (Rösti)</p>	<p>Disco da grattugia R9 mm Rösti</p>	 Inox 1130.125.Inox
	<p>Pane secco Parmigiano Patate (Knödel) Cioccolata</p>	<p>Disco da grattugia „Parmigiano“</p>	 Inox 1130.126.Inox
	<p>Sedano Carote Rafano Ravanello Patate</p>	<p>Disco da grattugia a listelle R2x2</p>	 Inox 1130.131.Inox

 <p>6x6x6</p>	<p>Mele Barbabietole Melanzane Cetrioli sott'aceto Pere Sedano Patate Pomodori Carote Zucchine Peperoni Cipolle</p>	<p>Giunta per cubetti (senza coltello) 6x6x6 - WG 6</p>	 <p>Inox 1250.400</p>
 <p>8x8x8</p>	<p>Mele Rapa Melanzane Peperoni Pere Barbabietole Cetrioli Sedano Carote Pomodori Patate Zucchine</p>	<p>Giunta per cubetti (senza coltello) 8x8x8 - WG 8</p>	 <p>Inox 1250.401</p>
 <p>10x10x10</p>	<p>Mele Rapa Melanzane Peperoni Pere Barbabietole Cetrioli Sedano Carote Pomodori Patate Zucchine</p>	<p>Giunta per cubetti (senza coltello) 10x10x10 - WG 10</p>	 <p>Inox 1250.402</p>
 <p>14x14x14</p>	<p>Mele Barbabietole Melanzane Sedano Pere Zucchine Patate Peperoni</p>	<p>Giunta per cubetti (senza coltello) 14x14x14 - WG 14</p> <p>WM 14 non permesso per Varimat Inox Gourmet</p>	 <p>Inox 1250.403</p>
 <p>20x20x14</p>	<p>Barbabietole Sedano Patate Cipolle</p>	<p>Giunta per cubetti (senza coltello) 20x20x14 - WG 20</p> <p>WM 14 non permesso per Varimat Inox Gourmet</p>	 <p>Inox 1250.404</p>
<p>Lama del taglio rispetto alla griglia per dadi</p> <p>WM 6 WM 8/10 WM 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> - WM 6 adatto per WG 6, WG 8, WG 10 - WM 8/10 adatto per WG 8, WG 10, WG 6 - WM 14 adatto per WG 14, WG 20 	<p>Lama per il taglio a dadini</p> <p>WM 6 1250.410 WM 8/10 1250.411 WM 14 1250.413</p> <p>WM 14 non permesso per Varimat Inox Gourmet</p>	 <p>Inox</p>

8.2 SCELTA SUPPLEMENTARE DEI DISCHI PER IL ROTOR VARIMAT INOX GOURMET

I seguenti dischi sono utilizzabili solamente con il taglia verdura VARIMAT INOX GOURMET (con la cannula girevole interna).

 <p>2x2</p>	<p>Cetrioli Patate Carote Aglio Rapa</p>	<p>Barbabietole Rafano Sedano Zucchine Cipolle</p>	<p>Disco da taglio a Brunoise B2x2</p>	 Inox 1150.701.Inox
 <p>3x3</p>	<p>Mele Pere Cetrioli Patate Carote Rapa</p>	<p>Barbabietole Rafano Cetrioli sott'aceto Sedano Zucchine Cipolle</p>	<p>Disco da taglio a Brunoise B3x3</p>	 Inox 1150.702.Inox
 <p>4x4</p>	<p>Mele Pere Cetrioli Patate Carote Rapa</p>	<p>Barbabietole Rafano Cetrioli sott'aceto Sedano Zucchine Cipolle</p>	<p>Disco da taglio a Brunoise B4x4</p>	 Inox 1150.703.Inox
	<p>Patate Ravanello Barbabietole Rafano Zucchine</p>	<p>Disco da taglio a Gaufrettes G4 mm</p>	 Inox 1150.712.Inox	
	<p>Patate Barbabietole Rafano Zucchine</p>	<p>Disco da taglio a Gaufrettes G6 mm</p>	 Inox 1150.714.Inox	

Rotor coupes-légumes

Vraiment tout en acier inox!

Le couvercle, une chambre à couper facilement démontable, tout les disques et les équipements Macédoine sont faits en acier inoxydable. Ergonomique, avec les poignées intégrées.

De plus tout le boîtier compact



No art.	Rotor Varimat Inox
	1250.001
Grande goulotte	170x66mm
Goulotte ronde pour concombres	Ø58mm
Brosse à main	✓
HACCP conforme	✓
High Dynamic Drive	✓
Moteur	230V / 400W
Puissance max.	2000W
Vitesse infiniment variable	270 - 750 tr/min
Dimensions	530x270x550mm
Disques	Ø190mm
Poids	25.5 kg
	CHF 3'390

Set recommandé pour Varimat Inox

Disques en acier inox: S0-8, J2x2, R1.5, R3, R9	CHF 1'315
---	------------------

Machine similaire au Rotor Varimat Inox, mais avec une goulotte tournante pour les coupes supplémentaires "Brunoises" et "Gaufrettes"



No art.	Rotor Varimat Inox Gourmet
	1250.011
Grande goulotte	170 x 66mm
Goulotte ronde tournante pour des coupes spéciales	Ø60mm (Brunoise et Gaufrettes)
Goulotte ronde pour concombres	Ø73mm (sans insert tournant)
Brosse à main	✓
HACCP conforme	✓
High Dynamic Drive	✓
Moteur	230V / 400W
Puissance max.	2000W
Vitesse infiniment variable	270 - 750 tr/min
Dimensions	530x270x550mm
Disques	Ø190mm, lavable en machine
Poids	27 kg
	CHF 3'790

**Toutes les pièces en contact avec la nourriture
devraient être nettoyées au lave-vaisselle.
HACCP conforme, à cause d'un insert tournant démontable.
Sans le risque d'un joint
d'étanchéité dans le couvercle**



Chambre à couper en inox



Couvercle pour Varimat Gourmet en acier
Poussior avec des pointes en inox

Set recommandé pour Varimat Inox Gourmet

Disques en acier inox: S0-8, J2x2, R1.5, R3, R9, G4, B3x3	CHF 1'883
---	------------------















Options

Support pour 6 disques Inox aussi pour montage mural	1130.400	CHF 152
RGI poussior Maxi Gourmet	1250.249	CHF 83



Version spéciale pour bac GN avec hauteur de 200 mm sur demande





**Assortiment de disques INOX
pour Varimat et AGS19
Lames remplaçables!**

		No art.	Rotor Varimat Inox	Rotor Varimat Inox Gourmet	Rotor Varimat	Rotor Varimat Gourmet	AGS19	Prix CHF
		Disque à émincer variable						
  	variable 0-8mm	1130.107.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	440
	Pas variable							
	S3	1130.103.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	440
	S8	1130.108.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	440
	S10	1130.109.Inox	✓	✓	✓	✓		440
		Disque bâtonnets						
  	J2x2 Julienne	1130.111.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	305
	J3x3 Allumettes	1130.110.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	305
	J4x4 Allumettes	1130.112.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	305
	J6x6	1130.113.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	305
	J8x7	1130.115.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	305
		Disque à émincer ondulé						
  	WS2	1130.116.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	260
	WS3	1130.117.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	260
	WS5	1130.118.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	260
		Disque râpeur						
  	R1.5	1130.121.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	190
	R2	1130.122.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	190
	R3	1130.123.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	190
	R5	1130.124.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	190
	R7	1130.127.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	190
	R9	1130.125.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	190
	R2x2	1130.131.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	190
		Disque râpeur "Parmesan"						
	Parmesan	1130.126.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	190
		Disque brunoise						
  	B2x2	1150.701.Inox		✓		✓		308
	B3x3	1150.702.Inox		✓		✓		308
	B4x4	1150.703.Inox		✓		✓		308
		Disque gaufrette						
  	G4	1150.712.Inox		✓		✓		260
	G6	1150.714.Inox		✓		✓		260

Equipements Macédoine pour Varimat INOX. Tout en acier inox.

 	Disque WG6 6x6, sans couteau	1250.400	✓	✓				670
	Couteau WM6	1250.410	✓	✓				165
	Disque WG8 8x8, sans couteau	1250.401	✓	✓				600
	Couteau WM8/10	1250.411	✓	✓				165
	Disque WG10 10x10, sans couteau	1250.402	✓	✓				580
	Couteau WM8/10	1250.411	✓	✓				165
	Disque WG14 14x14, sans couteau	1250.403	✓	interdit (CE)				580
	Couteau WM14	1250.413	✓					180
	Disque WG20 20x20, sans couteau	1250.404	✓					580
	Couteau WM14	1250.413	✓					180

Equipements Macédoine pour AGS19 et anciennes versions du Varimat (RGS). Disques en aluminium.

 	Disque 6x6, sans couteau	1150.403			✓	✓	✓	580
	Couteau FM6	1150.413			✓	✓	✓	165
	Disque 8x8, sans couteau	1150.400			✓	✓	✓	455
	Couteau FM8/10	1150.411			✓	✓	✓	165
	Disque 10x10, sans couteau	1150.402			✓	✓	✓	400
	Couteau FM8/10	1150.411			✓	✓	✓	165
	Disque 14x14, sans couteau	1150.404			✓		interdit (CE), uniquement pour l'exportation	385
	Couteau FM14	1150.414			✓			180
	Disque 20x20, sans couteau	1150.405			✓			340
	Couteau FM14	1150.414			✓			180

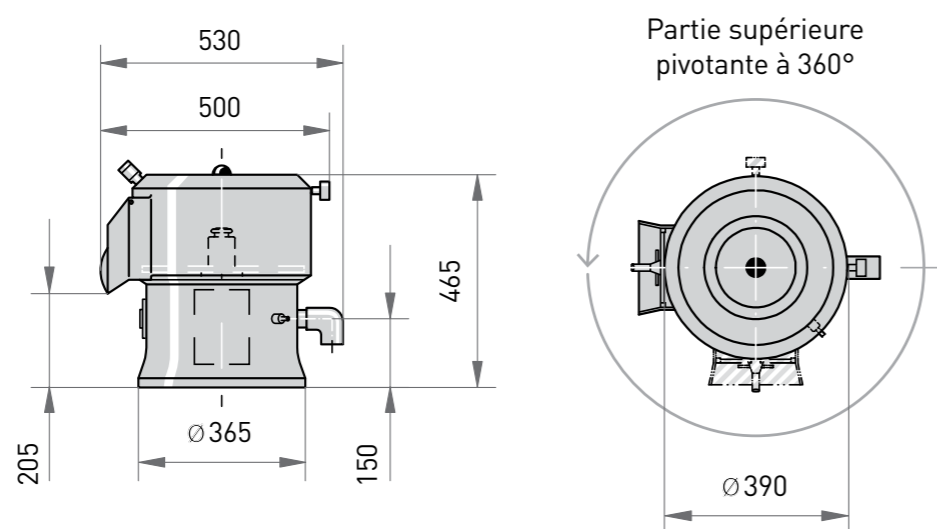
L'éplucheuse Lips S7

Fiabilité et qualité Suisse

Durabilité venant directement de notre usine moderne à Uetendorf.

Données techniques

Modèle	Lips S7
No. d'article	67900
Puissance	250 W
Tension	3×400 V/50 Hz
Dimensions	Ø 500×465 mm d'hauteur
Contenance	env. 7 Kg
Capacité par heure	env. 140 à 160 Kg, a titre indicatif
Minuterie	de 1 à 4 minutes
Utilisation d'eau	~0.1 litre/second
Poids net	31 Kg
Montage	La position du volet d'éjection peut être ajustée à tout moment. Faites installer les branchements d'eau par un installateur sanitaire.



Conseil: spécifier la position de l'écoulement d'eau part à port au volet d'éjection afin d'assurer que l'appareil est livré déjà réglé.

Swiss Made.

L'appareil est conforme aux normes CE. **CE**

Ihr Fachhandel:

ics

Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
CHE-116.334.364 IVA

©RITTERKREATIV...BERN

© 2019, tous les droits pour tous les pays sont réservés par Rotor Lips SA • Lips S7-G-1-F



Éplucheuse etessoreuse Lips S7

L'éplucheuse insurpassable

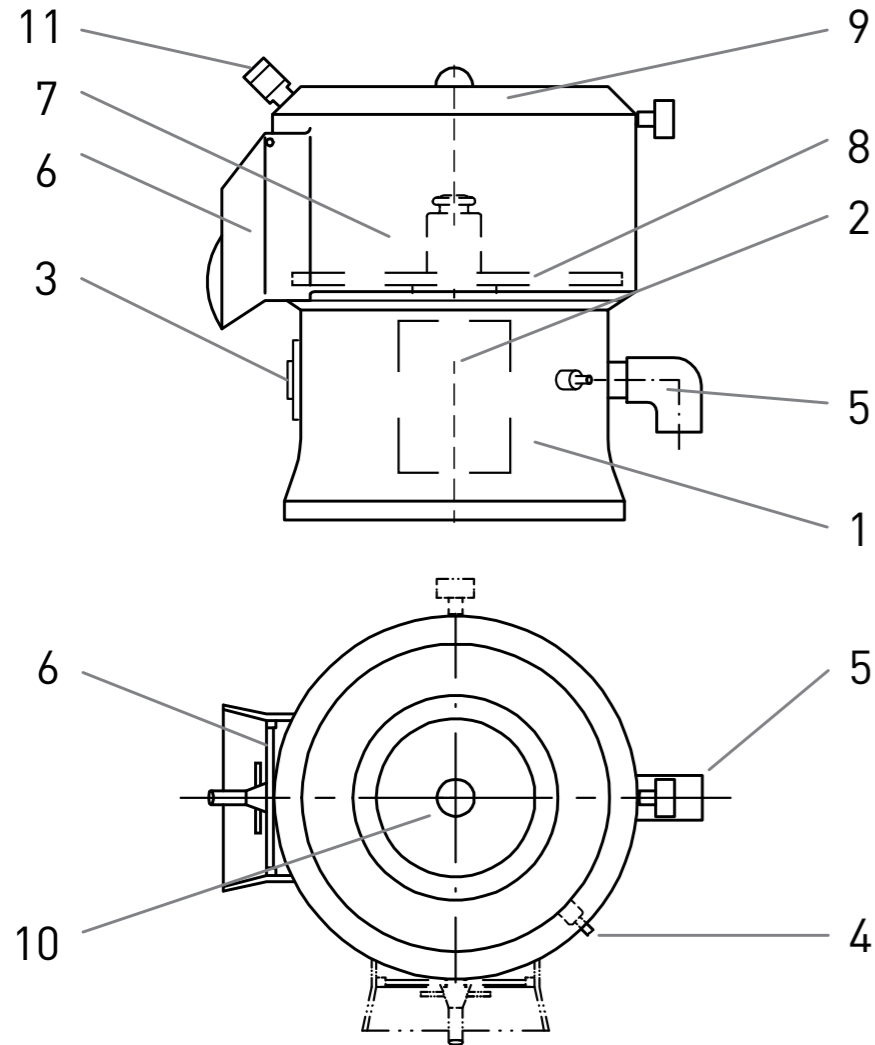
- construction robuste et hygiénique
- silencieuse et facile à entretenir
- pièces peuvent être remplacées facilement
- extraction automatique de l'eau et des déchets
- utilisation multiple: éplucheuse etessoreuse



Lips S7

L'éplucheuses insurpassable

Utilisation dans le domaine gastronomique allant de 30 à 80 couverts. Le socle est en fonte et solide.



Accessoires

1. Socle
2. Moteur électrique
3. Minuterie
4. Connection électrique
5. Ecoulement d'eau (diamètre 50 mm)
 - Evacuation d'eau
 - Evacuation des épluchures
 - Raccordement à réaliser par un installateur sanitaire
6. Porte d'éjection
7. Cuve d'épluchage avec un revêtement de corindon
8. Plateau d'épluchage avec revêtement en corindon
9. Couvercle
10. Entonnoir de remplissage avec couvercle anti-éclaboussure
11. Arrivée d'eau avec connexion NITO 1/2"
 - Pivotant sur 360°
 - Raccordement à réaliser par un installateur sanitaire

L'éplucheuse Lips S7

Avec la Lips S7, vous effectuez un épluchage rapide et efficace de pommes de terre, navets et tubercules divers. L'eau requise pour le processus de pelage est retenue directement dans la machine puis évacuée.

Les avantages pour vous sont :

1. Nettoyage facile des légumes
2. Un épluchage doux et sans dommage aux tubercules
3. Des économies d'eau

Le processus d'épluchage se passe sur le plateau et à l'intérieur de la cuve.

La vidange se passe par le circuit de récupération automatique.

Options pour la Lips S7

Utilisation de la Lips S7 commeessoreuse

Avec la corbeille d'essorage, en acier inox, pour la Lips S7 vous pouvez rapidement sécher toute forme de salade.

Un conseil d'utilisation : avant de mettre vos pommes frites dans l'huile passer les dans l'essoreuse pour enlever un maximum d'eau restante pour réduire l'effet de l'eau dans huile chaude.

La corbeille d'essorage est fabriquée entièrement d'acier inoxydable. Ceci permet un nettoyage et entretien facile. Le nombre bien défini de trous dans la corbeille permet un séchage optimal sans endommager le contenu.



Corbeille d'essorage

Lips S7 en détail

La porte d'éjection

Avec ses dimensions généreuses, la porte d'éjection, vous permet de sortir les légumes facilement. Même sans joint en caoutchouc elle est étanche et facile à manipuler.

Ecoulement d'eau

La construction de la Lips S7 vous permet de définir l'emplacement de l'écoulement pour garantir que la Lips S7 trouve sa place idéale dans toutes les cuisines.

Nous recommandons l'utilisation d'un installateur sanitaire professionnel pour l'installation des accès d'eau.



Porte d'éjection



Evacuation d'eau et des épluchures



Le plateau avec revêtement en corindon

Le plateau d'épluchage

La Lips S7 est équipée d'un plateau d'épluchage avec un revêtement en corindon durable. Ceci vous garantit un fonctionnement de longue durée et un épluchage efficace. Si la surface devient comme même usé vous pouvez facilement remplacer le plateau ou nous pouvons le revêtir de corindon rapidement.



Entrée d'eau avec connexion NITO

Lips Eplucheuses

No art.	S-7
Moteur	3x400V/230 50 Hz
Dimensions	Ø500x465mm
Puissance	0.25/0.35
Minuterie	4 min
Machine à peler les pommes de terre	✓
Machine à peler les légumes bulbeux	✓
Capacité max.	ca. 7 kg
Productivité horaire selon la marchandise	140-160 kg/h
Ø d'eau par remplissage	ca. 4 litres
Disque d'épluchage	✓
Bâti d'épluchage en échange	✓
67900	CHF 3'870

Options supplémentaires

Panier d'essorage	67100	CHF 580
* Disque d'épluchage	67150	CHF 550
Bâti d'épluchage seulement disponible en échange	67202/A	CHF 1'130



Panier d'essorage



Disque d'épluchage

