

ROTOR

Rotor Vitamat Inox RVI

La centrifugeuse à jus haute puissance totalement en acier inoxydable

- 2 niveaux de vitesse de rotation à régulation électronique
- extraction élevée du jus présent et haute productivité
- moteur puissant à vitesse de rotation élevée
- nettoyage simple
- très robuste et silencieuse



**Nouvelle
génération**
avec encore plus
de puissance



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

Centrifugeuse à jus Rotor Vitamat Inox

La nouvelle centrifugeuse à jus haute prestation Rotor Vitamat Inox convainc par sa robustesse, sa simplicité et sa productivité sensiblement améliorée.

Vitamat Inox est basé sur un moteur spécial fabriqué par Rotor Lips possédant une vitesse de rotation nettement supérieure à d'autres centrifugeuses commerciales. Ceci lui permet de mieux exprimer le jus des fruits, plus rapidement.

Les deux vitesses de rotations rendent également possibles un rendement optimal: une vitesse plus faible pour les fruits tendres et une vitesse plus élevée pour les fruits durs et les légumes. L'entraînement a lieu via le moteur puissant, résistant aux températures élevées et équipé de roulements à billes spéciaux.



Socle de moteur robuste avec entraînement très silencieux

Goulotte de remplissage grande taille en deux variantes

La centrifugeuse à jus Rotor Vitamat Inox existe en deux variantes, **R** et **H**. En fonction des produits qui seront principalement traités, il est ainsi possible de choisir la solution la mieux adaptée. Ces deux variantes sont en outre tout à fait adaptées à une utilisation universelle.

La **variante R** dispose d'une goulotte de remplissage circulaire et excentrique. Ceci permet un traitement rapide des fruits tendres et ronds (comme les pommes, les poires ou bien les oranges sans peau).

Pour les fruits et les légumes plus petits ou plus durs, comme les carottes, la **variante H**, avec la goulotte semi-circulaire, est optimale. Le faible diamètre de la goulotte permet de réduire le besoin en puissance consommé et le temps de traitement.



Rotor Vitamat Inox **R**
avec goulotte circulaire



Rotor Vitamat Inox **H**
avec goulotte semi-circulaire



Écoulement du jus sans interruption

Grâce à sa forme subtile, la nouvelle Vitamat Inox a nettement moins tendance au blocage et peut – grâce à la vitesse de rotation sélectionnable – bien exprimer le jus des pommes.

Les restes sont directement rejetés dans le grand récipient ou bien, à l'aide d'une trémie d'évacuation en acier inoxydable (en option), dans une poubelle sous le comptoir.

Le récipient en plastique destiné aux restes et inclus dans la livraison a une capacité de 12 litres.



Hygiénique et facile à nettoyer

On a sélectionné l'acier inoxydable pour les éléments. Toutes les pièces en contact avec les aliments peuvent être lavées dans un lave-vaisselle sans aucun problème. Tout particulièrement, la corbeille de centrifugation ne contient pas de plastique ou de matériau magnétique.

Le disque râpeur est vissé dans la corbeille de centrifugation. Il peut être retiré sans difficulté en cas d'usure.



Couvercle avec goulotte circulaire grande taille en acier inoxydable



Corbeille de centrifugation robuste complètement en acier inoxydable



Poussoir en polyéthylène dur massif, résistant aux chocs



Récipient de réception en 1 pièce, en acier inoxydable

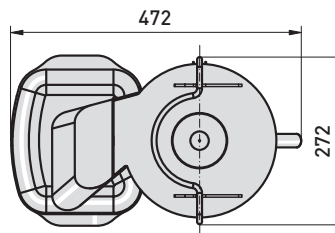
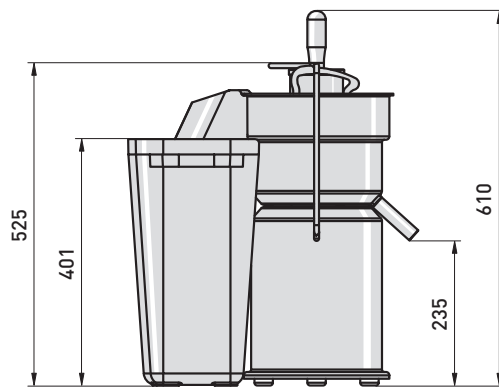
Centrifugeuse à jus Rotor Vitamat Inox RVI



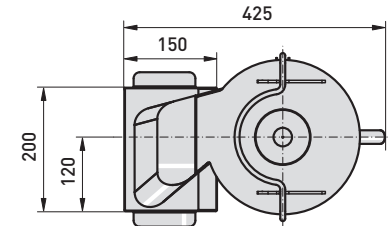
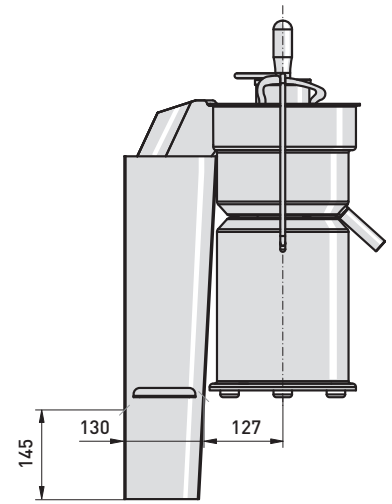
Aucun danger malgré une vitesse de rotation élevée

Le couvercle massif est sécurisé par un étrier tendeur basculant. Si on l'ouvre, l'alimentation électrique est interrompue. En outre, la corbeille de centrifugation est vissée de manière sûre avec l'arbre d'entraînement. Un robuste disjoncteur de protection protège l'appareil des surcharges et de la surchauffe.

La centrifugeuse est conforme aux normes internationales de la CE. Les exigences du NSF (hygiène des produits alimentaires) ont aussi été prises en compte lors de la fabrication.



avec récipient de marc



avec trémie d'évacuation en acier inoxydable (en option)

Caractéristiques techniques

Modèle	Rotor Vitamat Inox R ou H (RVI.R / RVI.H)
Numéro d'article	Variante R: 1210.01x / variante H: 1210.04x
Voltage	230 V / 50 Hz / 5,0 A ou 120 V / 60 Hz / 7,2 A
Puissance	900 W en fonctionnement continu / ~ 1600 W en puissance de pointe
Capacité de traitement	en fonction du produit, jusqu'à environ 200 kg de pommes ou 150 kg de carottes à l'heure
Vitesses de rotation	5000 ou 5600 tr / min
Dimensions	472 x 272 x 610 mm
Poids net	16,5 kg

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

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