Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Rotor Varimat Speed Gemüseschneider

Rotor

Produktnummer: 1251.021





Erstellt am 20.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Ob 5 Kilo Rüebli für den Salat oder 30 Kilo Kartoffeln für das Gratin – mit dem **Rotor Varimat Speed Gemüseschneider** ist das in Minuten erledigt. Der Varimat wird von Rotor in Uetendorf gebaut, ist komplett aus Edelstahl und gilt seit Jahren als einer der zuverlässigsten Gemüseschneider der Schweizer Gastronomie.

Der **Rotor Varimat Speed** ist der vielseitige Profi-Gemüseschneider mit **stufenloser Drehzahl von 150 bis 750 U/min**. So schneiden Sie empfindliche Tomaten langsam und sauber, harte Sellerieknollen oder Kartoffeln dagegen mit vollem Tempo – immer mit dem passenden Schnittbild.

Die Weiterentwicklung des bewährten Varimat Inox ist **IP65-zertifiziert** und GS-geprüft. Gehäuse, Deckel und Schneidraum sind aus **Edelstahl**, der extra grosse Trichter macht das Befüllen bequem, und der Scheibenwechsel geht ohne Werkzeug. Alle Teile sind spülmaschinenfest.

Mit 400 W Leistung und Edelstahlscheiben mit **Ø 190 mm** bewältigt der Varimat Speed Schneiden, Raffeln, Reiben, Streifen und Würfeln. Er ist rückwärtskompatibel mit allen Rotor-Schneidscheiben – vorhandene Scheiben können Sie also weiterverwenden. Die Scheiben sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Schweizer Qualität aus Uetendorf, komplett aus Edelstahl
- Grosse Auswahl an Edelstahl-Scheiben für Raffel, Scheiben, Streifen, Wellenschnitt
- Grosser Einfüllschacht – ganze Kartoffeln, Gurken und Kohlstücke ohne Vorschneiden
- Scheiben spülmaschinenfest, Maschine schnell zerlegt und gereinigt
- Ersatzteile und Service direkt in der Schweiz

Für wen eignet sich diese Maschine?

Restaurants, Hotels, Heime, Kantinen, Personalrestaurants und Caterer, die täglich frisches Gemüse, Obst und Käse verarbeiten.

Möchten Sie die Maschine zuerst sehen oder haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an unter 041 241 11 01 oder schreiben Sie uns. Wir beraten Sie ehrlich, welche Grösse zu Ihrem Betrieb passt, liefern schweizweit, nehmen die Maschine in Betrieb und zeigen Ihrem Team die Bedienung. Wartung und Reparatur übernehmen unsere eigenen Techniker aus Baar.

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Produktinformationen

Technische Daten

Durchmesser mm:	190
Material:	Edelstahl
Schutzklasse:	IP65
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	0.4 kW
Breite mm:	263
Tiefe mm:	501
Höhe mm:	536
Gewicht kg:	25.7