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 Vitamat Inox Saftzentrifuge

Rotor

Produktnummer: 1210.011





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.

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

Apfel-Rüebli-Saft, Randen-Shot, Ingwer-Drink: Frische Säfte aus Obst und Gemüse liegen im Trend. Die **Rotor Vitamat Inox Saftzentrifuge** macht daraus in Sekunden ein Glas – Schweizer Fabrikat von Rotor.

Die **Rotor Vitamat Inox** ist die Saftzentrifuge für den professionellen Einsatz mit **hohen Mengen**. Die robuste Edelstahlkonstruktion steht für Langlebigkeit und Hygiene im täglichen Betrieb.

Der elektronisch geregelte Motor (900 W Dauer, 1'600 W Spitze) mit zwei Stufen und der grosse, exzentrische Einfüllschacht verarbeiten Äpfel, Birnen oder geschälte Orangen zügig. Der **12-Liter-Tresterbehälter** erlaubt lange Arbeitsintervalle.

Alle Teile mit Lebensmittelkontakt sind aus Edelstahl und spülmaschinengeeignet – ideal für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Kontinuierlicher Tresterauswurf – pressen ohne Unterbruch
- Teile mit Lebensmittelkontakt aus Edelstahl
- Zwei Drehzahlen für weiche und harte Früchte
- Swiss made, Ersatzteile verfügbar

Für wen eignet sich diese Maschine?

Bars, Cafés, Restaurants, Hotels, Heime, Kliniken und Diätküchen.

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.

Produktinformationen

Technische Daten

Material:	Edelstahl
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	0.9 kW
Breite mm:	272
Tiefe mm:	472
Höhe mm:	610
Gewicht kg:	16.75