Das schwebt Ihnen doch schon lange vor!

Auf den Vorsprung kommt es an:
Sämtliche Rotormat-Super-Modelle serienmäßig mit **BREMSMOTOR**, d.h. vorbildliche **Bedienungssicherheit** und **blitzschnelle Handhabung** bei Siebwechsel und Reinigung.
Ganz-Edelstahl-Ausführung ebenfalls serienmäßig.

... aus Ihrem Restbrot noch Erträge zu erzielen!

Restbrot-Zerkleinerung
Bio-Schroten
Paniermehl mahlen
Naß-Zerkleinerung
mit den
Universal-Zerkleinerern

Rotormat 1000-Super
Rotormat 2000-Super

Feinvermahlung

Ohne Trocknen, ohne Einweichen im Frischzustand:

- Alle Restbrot-Sorten – ofenfrisch oder trocken –
- Nüsse, Gebäck, Kuchen, Teilchen, Berliner, Biskuit, Käse,
- Korn-Schroten
- Super-Paniermehl ohne Nachsieben
  Früchte-Zerkleinerung, z. B. Äpfel, Pflaumen usw.

Unübertroffene Technik:

- Maschine ganz aus Edelstahl
- Schnellwechsel-Werkzeug und klappbarer Trichter zur blitzschnellen Reinigung
- Serienmäßig fahrbar
- Variabler Feinheitsgrad
- Robust, wartungsfrei, lange Lebensdauer

Maschine ganz aus Edelstahl:
Deshalb für Trocken- und Naßprodukte
(z. B. Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln usw.) einsetzbar.

Restbrot-Probleme „restlos“ gelöst

mit den Restbrot-Zerkleinerern

ROTORMAT 1000 für Kleinbetriebe (3 kW), Restbrot ca. 200-300 kg/Std. · Schrot ca. 200 kg/Std.

ROTORMAT 2000 für Mittelbetriebe und Großbäckereien (4 kW)

Restbrot ca. 600-800 kg/Std. / Schrot ca. 300 kg/Std.

Variabler Feinheitsgrad durch leicht auswechselbare Siebe

Schnellwechsel-Werkzeuge und klappbarer Trichter für eine blitzschnelle Reinigung

Spezial-Filtersack für Paniermehl und sonst. trockene Mahlgüter

Stapelbare Mahlgut-Behälter aus lebensmittelbeständigem Kunststoff Fassung 50 l.

Restbrot-Zerkleinerer Rotormat Punkt für Punkt Ihr Vorteil:

- Energie-, zeitsparend und umweltfreundlich verarbeitet der Rotormat alle Restbrot-Sorten und sonstigen Backwaren – ofenfrisch oder trocken – zu Granulaten feinster Körnung.
- **Restbrot-Zusatz bringt nachweislich folgende Vorteile:** Verbesserte Frischhaltung, Geschmacksverbesserung, Erhöhung der Teigausbeute, Reduzierung von Quell- und Zusatzstoffen, bindigere Krumenstruktur.
- **Und das Wichtigste:** Täglich nur noch frisches Brot. Den Ärger mit dem Brot von gestern nimmt Ihnen der Rotormat ab.
- **Konstruktion praxisgerecht / lange Lebensdauer** Eine außerordentlich robuste Konstruktion in **Edelstahl**-Ausführung, ein leistungsstarker Motor und hochverschleißfeste Schnellwechsel-Werkzeuge sind beste Voraussetzungen für eine lange Lebensdauer.

Technische Daten:

ROTORMAT 1000-Super (für Kleinbetriebe) Mahlleistung Restbrot ca. 200-300 kg/Std. · Schrot ca. 200 kg/Std. · E.-Motor 3 kW 380 V · Gewicht ca. 50 kg.
ROTORMAT 2000-Super (für Mittelbetriebe und Großbäckereien) Mahlleistung Restbrot ca. 600-800 kg/Std. · Schrot ca. 300 kg/Std. · E.-Motor 4 kW 380 V · Gewicht ca. 80 kg.

Abmessungen: Höhe 146 cm, Breite 70 cm, Tiefe 72 cm, Auslaufhöhe 46 cm

Serienmäßiger Lieferumfang: Maschine ganz aus Edelstahl, robuster E.-Motor, 3 kW bzw. 4 kW, Motorschutzschalter, 3 m Anschlußkabel mit Stecker, Fahrrollen, klappbarer Trichter, Schnellwechsel-Werkzeug, 1 Sieb nach Wahl, 1 Satz Schwingungsdämpfer.

ROTORMAT-Beratung und -Vorführung:

LAMMERT-DRUCK · RIESENBECK · 40896