

Lips Rühr- und Schlagmaschinen Combirex

Die kompakten Alleskönner mit vielen Optionen

- Robuste Ausführung für Ihre Qualitätsproduktion
- Einfachste Bedienung und Reinigung
- Hochwertige Ansteckapparate
- Langlebig für Generationen
- Unentbehrlich für Profis



• Combirex Supra 3

• Combirex Junior 3

• Combirex Piccolo 3



Ein Schweizer
Qualitätsprodukt
setzt seit 1880
weltweit Maßstäbe!

Combirex Piccolo 3

Die «Kleine» unter den grossen Lips Maschinen



Für kleinere bis mittlere Betriebe mit ca. 30 bis 80 Menüs. Der Maschinenständer ist aus massivem Guss hergestellt. Mit Getriebe und Kupplung für praktische Ansteckapparate.



Zubehör

- Rührkessel 16l aus Edelstahl
- Schneebesens 2 mm aus Edelstahl
- Massenbesens 3 mm aus Edelstahl
- Schläger aus Edelstahl
- Kneiter aus Edelstahl
- Abstellgitter ansteckbar, Edelstahl
- Einfülltrichter ansteckbar, Edelstahl
- Gummimatte, Neopren

Optionen

- Unterbau mit Schublade und Abstelltablar aus Edelstahl
- Gemüseschneider AGS 19 mit Edelstahlscheiben
- Scheibenständer aus Edelstahl
- Passierwerk PASS 200
- Fleischwolf EWF 70 oder EWF 82



Fleischwolf



Gemüseschneider

Zubehör-Optionen für die Modellreihe Combirex

Passierwerk LIPS PASS 200

Mit dem leistungsfähigen Passierwerk können Gemüse, Früchte, Suppen, Saucen und Cremes rationell püriert werden. Verschiedene Passiersiebe erlauben die Feinheit des verarbeiteten Gutes zu bestimmen. Edelste Schweizer-Qualität!

- Gehäuse aus lebensmittelkonformem Anticorodal-Guss
- die geschlossene Bauweise und die waagrechten Anordnung des Passiersiebes verhindern lästiges Spritzen
- das Passiergut fällt senkrecht nach unten in ein Gefäss positioniert z.B. auf dem ausziehbaren Tablar des Unterbaus
- leichte Montage und Reinigung
- Passiersiebe aus Edelstahl im Lieferumfang:
Lochdurchmesser 2,5 mm und 3,5 mm (1,5 mm als Option)
- Passierflügel aus Edelstahl



Combirex Junior 3

Die Profi Lips für Restaurants, Heime, Spitäler und Kantinen



Für mittlere bis grosse Betriebe mit täglich ca. 80 bis 200 Menüs sowie Patisserie. Der Maschinenständer ist aus massivem Guss hergestellt. Mit Getriebe und Kupplung für hochwertige Ansteckapparate.



Zubehör

- Rührkessel 22l aus Edelstahl
- Schneebesens 2mm aus Edelstahl
- Massenbesens 3mm aus Edelstahl
- Schläger aus Edelstahl
- Kneiter aus Edelstahl
- Abstellgitter ansteckbar, Edelstahl
- Einfülltrichter ansteckbar, Edelstahl
- Gummimatte, Neopren

Optionen

- Unterbau mit Schublade und Abstelltablar aus Edelstahl
- Rührkessel 14l aus Edelstahl
- Gemüseschneider AGS 19 mit Edelstahlscheiben
- Scheibenständer aus Edelstahl
- Passierwerk PASS 200
- Fleischwolf EWF 70 oder EWF 82



Aufklappbar und sehr einfach abzunehmen



Passierwerk

Fleischwolf EWF 70 & EWF 82

Hochwertige Ansteck-Fleischwölfe aus Edelstahl zum effizienten Verschroten, zum Hacken aller Fleischsorten, (auch Innereien und Fisch) sowie Zerkleinern von Gemüse, Brot, Käse usw.

- Edelstahl rostfrei
- Grösse 70 oder 82 mm
- mit Vorschneider
- LICOSWISS-System
- Lochscheiben im Lieferumfang: \varnothing 3/5 und 8mm
- Lochscheiben als Option: \varnothing 1,5/2/2,5/3,5/4/4,5 und 6mm
- Optionales System Voll-Unger zu EWF 82



Combirex Supra 3

Die günstige starke Lips

Für mittlere bis grosse Betriebe mit täglich ca. 80 bis 200 Menüs sowie Patisserie. Der Maschinenständer ist aus dickwandigem Blech hergestellt. Mit Getriebe und Kupplung für effiziente Ansteckapparate.



Zubehör

- Rührkessel 22 l aus Edelstahl
- Schneebesen 2 mm aus Edelstahl
- Massenbesen 3 mm aus Edelstahl
- Schläger aus Edelstahl
- Kneten aus Edelstahl
- Abstellgitter ansteckbar, Edelstahl
- Einfülltrichter ansteckbar, Edelstahl
- Gummimatte, Neopren

Optionen

- Unterbau mit Schublade und Abstelltablar aus Edelstahl
- Rührkessel 14 l aus Edelstahl
- Gemüseschneider AGS 19 mit Edelstahlscheiben
- Scheibenständer aus Edelstahl
- Passierwerk PASS 200
- Fleischwolf EWF 70 oder EWF 82



Einfülltrichter

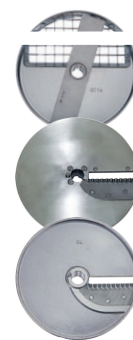


Abstellgitter für Gefässe

Gemüseschneider AGS 19

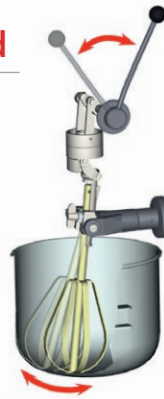
Der Ansteck-Gemüseschneider mit den hochwertigen Edelstahlscheiben erfüllt die hohen Anforderungen ans Schneiden und Raffeln von Gemüse, Früchten, Salat, Wurst und Käse oder ans Reiben von Nüssen, Schokolade, Käse und Brot. Mit der hohen Drehzahl wird eine gute Schnittleistung erreicht.

- Gehäuse aus lebensmittelkonformem Anticorodal-Guss
- Deckel mit 2 Einfüllöffnungen und einem Sicherheitsstößel
- kein Auswerfer, d.h., das Schnittgut fällt direkt nach unten ins Auffanggefäss, dadurch keine Beschädigung
- hervorragende Schnittqualität dank speziellem Messerschliff
- umfangreiches Scheibensortiment aus Edelstahl
Empfohlene Grundausrüstung: verstellbare Schneidscheibe 0 bis 8 mm, Julienne 2 x 2 mm, Raffeln 1,5, 3 und 9 mm
- CNS-Ständer für 6 Scheiben, zum Stellen, Legen, Hängen



Das geniale Prinzip der Lips Rühr- und

Das Rührwerkzeug rotiert nicht um seine eigene Achse, sondern bewegt sich – wie von Menschenhand gelenkt – extrem gleichmässig durch die gesamte zu verarbeitende Masse. Dank der stufenlosen Verstellung des Ausschlags (mit dem Hebel) spritzt die Rührmasse am Anfang des Prozesses weniger über den Kesselrand und der Koch oder Patisssier erhält in kürzester Zeit ein perfektes Produkt. Man kann auch Kleinstmengen effizient verarbeiten, weil der Abstand vom Werkzeug zum Kessel beliebig klein eingestellt werden kann.



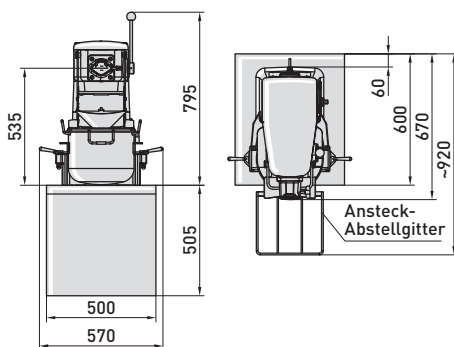
Schlagmaschinen

Vorteile

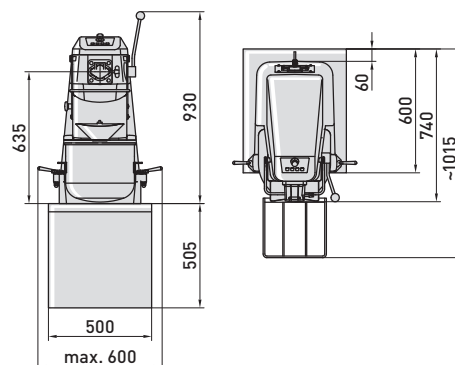
- ermöglicht beste Resultate
- sehr präzise und schonende Verarbeitung
- äusserst robuste, solide Konstruktion
- geringer Platzbedarf
- pflegeleicht
- höchster Bedienungskomfort
- reichhaltige Modell- und Varianten-Vielfalt



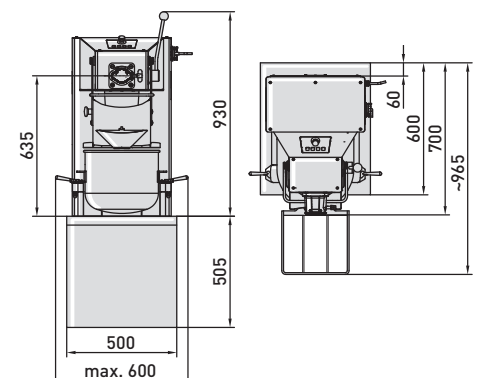
Combirex Piccolo 3



Combirex Junior 3



Combirex Supra 3



Technische Daten Lips Combirex

- inbegriffen
- ▲ empfohlene Option für Grundausstattung
- △ Zusatzoption
- * andere Masse auf Anfrage



nachhaltiges Produkt,
kann revidiert werden



Unterbau Chromnickelstahl,
mit Schublade für Zubehör
und Abstelltablar für Gefässe,
optional auf vier Rollen montiert.

| Modell | Piccolo 3 | Junior 3 | Supra 3 |
|---|---------------|---------------|---------------|
| Artikel-Nr. | VS33002 | VS37000 | VS39000J |
| Spannung | 400V/50 Hz | 230V/50 Hz | 230V/50 Hz |
| Leistung | 750W | 1100W | 1100W |
| Drehzahlen Rührwerk U/min | 110, 220, 440 | 100, 200, 380 | 100, 200, 380 |
| Anzahl Geschwindigkeiten | 3 | 3 | 3 |
| Motorschutzschalter | ● | ● | ● |
| Elektrokabel | 3m | 3m | 3m |
| Personenschutzsystem | ● | ● | ● |
| Schutzschirm aus Edelstahl, abnehmbar | ● | ● | ● |
| Überwachte Sicherheitskreise | ● | ● | ● |
| Schlagmaschine | ● | ● | ● |
| 1 Chromstahlkessel | 16l | 22l (14l △) | 22l (14l △) |
| 1 Schneebesen 2 mm * | ● | ● | ● |
| 1 Massenbesen 3 mm * | ● | ● | ● |
| 1 Schläger | ● | ● | ● |
| 1 Kneiter | ● | ● | ● |
| Hebel für Besenverstellung | ● | ● | ● |
| Abstellgitter aus Chromstahl, ansteckbar | ● | ● | ● |
| Anschluss für Ansteckapparate Typ Gr I | ● | ● | ● |
| Einfülltrichter INOX, ansteckbar | ● | ● | ● |
| Gewicht ohne Ansteckapparate | ca. 120 kg | ca. 175 kg | ca. 147 kg |
| Gemüseschneider AGS 19/Gr I | ▲ | ▲ | ▲ |
| 1 verstellbare Messerscheibe 0 bis 8 mm, Inox | ▲ | ▲ | ▲ |
| 1 Streifenschneidscheibe 2 x 2 mm, Inox * | ▲ | ▲ | ▲ |
| 3 Raffelscheiben 1,5/3/9 mm, Inox * | ▲ | ▲ | ▲ |
| Scheibenständer für 6 Scheiben, Inox | ▲ | ▲ | ▲ |
| Fleischwolf INOX, EWF 70/Gr I | ▲ | △ | ▲ |
| Fleischwolf INOX, EWF 82/Gr I | △ | ▲ | △ |
| 1 LICOSWISS System mit Vorschneider | ▲ | ▲ | ▲ |
| 3 Lochscheiben ø 3/5/8 mm * | ▲ | ▲ | ▲ |
| System Voll-Unger zu EWF 82 | △ | △ | △ |
| Passierwerk PASS 200/Gr I | ▲ | ▲ | ▲ |
| 2 Passiersiebe 2,5/4 mm, Inox * | ● | ● | ● |
| Flügel aus Chromstahl | ● | ● | ● |
| Unterbau CNS, mit Schublade und Abstelltablar 500 x 600 x 500 mm | ▲ | ▲ | ▲ |
| 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen zu Unterbau | △ | △ | △ |

Produktion und Vertrieb

Schweiz

Rotor Lips AG

CH-3661 Uetendorf

Tel +41 (0)33 346 70 70

www.RotorLips.ch

Verkauf und Service

Deutschland

Feuma Gastromaschinen GmbH

DE-04639 Gößnitz

Tel +49 (0)34493 21555

www.rotor.de

Verkauf und Service

Österreich

Rotor Küchenmaschinen GmbH

AT-5400 Hallein

Tel +43 (0)6245 80881

www.rotor.at

Swiss Made.

Die Maschinen sind CE-konform. **CE**

Ihr Fachhandel:

Technische Änderungen vorbehalten.

ROTOR **FEUMA**

Rotag-Gruppe Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen