

## Technische Daten Lips Combirex

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



nachhaltiges Produkt,  
kann revidiert werden

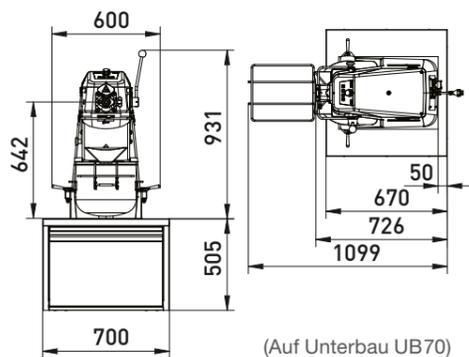


Unterbau Chromnickelstahl,  
mit Schublade für Zubehör  
und Abstelltablar für Gefässe,  
optional auf vier Rollen oder  
Nivellierfüsse montiert.

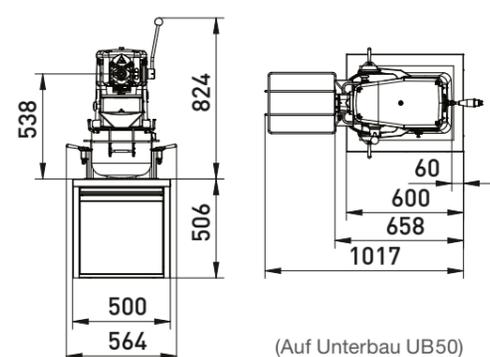
Modell	Junior 3	Piccolo 3
<b>Artikel-Nr.</b>	VS37000	VS33002
Spannung	230V/50 Hz	400V/50 Hz
Leistung	1100W	750W
Drehzahlen Rührwerk U/min	100, 200, 380	110, 220, 440
Anzahl Geschwindigkeiten	3	3
<b>Motorschutzschalter</b>	●	●
<b>Elektrokabel</b>	3m	3m
<b>Personenschutzsystem</b>	●	●
Schutzschirm aus Edelstahl, abnehmbar	●	●
Überwachte Sicherheitskreise	●	●
<b>Schlagmaschine</b>	●	●
1 Chromstahlkessel	22l (14l△)	16l
1 Schneebesen 2mm	●	●
1 Massenbesen 3mm	●	●
1 Massenbesen 4mm	△	△
1 Schläger	●	●
1 Kneiter	●	●
<b>Hebel für Besenverstellung</b>	●	●
<b>Abstellgitter aus Chromstahl, ansteckbar</b>	●	●
<b>Anschluss für Ansteckapparate Typ Gr I</b>	●	●
<b>Einfülltrichter INOX, ansteckbar</b>	●	●
<b>Gewicht ohne Ansteckapparate</b>	ca. 175 kg	ca. 120 kg
<b>Gemüseschneider AGS 19/Gr I</b>	▲	▲
1 verstellbare Messerscheibe 0 bis 8mm, Inox	▲	▲
1 Streifenscheibenscheibe 2 x 2mm, Inox*	▲	▲
3 Raffelscheiben 1,5/3/9mm, Inox*	▲	▲
Scheibenständer für 6 Scheiben, Inox	▲	▲
<b>Fleischwolf INOX, EWF 70/Gr I</b>	△	▲
<b>Fleischwolf INOX, EWF 82/Gr I</b>	▲	△
1 LICOSWISS System mit Vorschneider	▲	▲
3 Lochscheiben ø 3/5/8mm*	▲	▲
System Voll-Unger zu EWF 82	△	△
<b>Passierwerk PASS 200/Gr I</b>	▲	▲
2 Passiersiebe 2,5/4 mm, Inox*	▲	▲
Flügel aus Chromstahl	▲	▲
<b>Unterbau CNS, mit Schublade und Abstelltablar 500 x 600 x 506mm</b>	△	▲
<b>Abstelltablar 700 x 670 x 505mm</b>	▲	△
2 Bockrollen, 2 Lenkrollen zu Unterbau	△	△

### Combirex Junior 3

### Combirex Piccolo 3



(Auf Unterbau UB70)



(Auf Unterbau UB50)

Technische Änderungen vorbehalten.

Die Maschinen sind CE-konform.



Rotag-Gruppe Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen

Swiss Made.

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

© 2021, alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch Rotor Lips AG • Lips-Piccolo3-Junior3-Supra3-2-D



**Lips**  
since 1880

## Lips Combirex Rühr- und Schlagmaschinen

Die kompakten Alleskönner mit vielen Optionen

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



● **Combirex Junior 3**  
auf Unterbau UB70

● **Combirex Piccolo 3**  
auf Unterbau UB50

Ein Schweizer  
Qualitätsprodukt  
setzt seit 1880  
weltweit Massstäbe!

## Zubehör-Optionen für die Modellreihe Combirex

### Passierwerk LIPS PASS 200

Mit dem leistungsfähigen Passierwerk können Gemüse, Früchte, Suppen, Saucen und Cremen 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 waagrechte Anordnung des Passiersiebes verhindert 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 4 mm (1,5 mm als Option)
- Passierflügel aus Edelstahl



### Fleischwolf EWF 70 & EWF 82

Hochwertige Ansteck-Fleischwölfe aus Edelstahl zum effizienten Verschrotten, 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 8 mm
- Lochscheiben als Option:  $\varnothing$  1,5/2/4 und 6 mm
- Optionales System Voll-Unger zu EWF 82



### 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 des Schnittgutes
- 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 Schlagmaschinen

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 Patissier 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.



### Vorteile

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

# 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
- Schneebesen 2 mm aus Edelstahl
- Massenbesen 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 (Empfehlung UB70)
- Rührkessel 14l aus Edelstahl
- Gemüseschneider AGS 19 mit Edelstahlscheiben
- Scheibenständer aus Edelstahl
- Passierwerk PASS 200
- Fleischwolf EWF 70 oder EWF 82
- Massenbesen 4 mm aus Edelstahl für schwerere Massen



Aufklappbar und sehr einfach abzunehmen



Passierwerk

# 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
- Schneebesen 2 mm aus Edelstahl
- Massenbesen 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 (Empfehlung UB50)
- Gemüseschneider AGS 19 mit Edelstahlscheiben
- Scheibenständer aus Edelstahl
- Passierwerk PASS 200
- Fleischwolf EWF 70 oder EWF 82
- Massenbesen 4 mm aus Edelstahl für schwerere Massen



Fleischwolf



Gemüseschneider