Technische Daten Lips Combirex

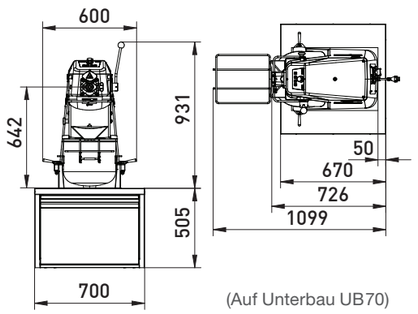
● inbegriffen
▲ empfohlene Option für Grundausstattung
△ Zusatzoption
* andere Masse auf Anfrage

nachhaltiges Produkt,
kann revidiert werden

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

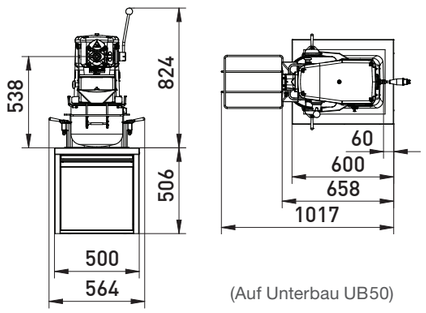
Modell	Junior 3	Piccolo 3
Artikel-Nr.	VS37000	VS33002
Spannung	230 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
Leistung	1100 W	750 W
Drehzahlen Rührwerk U/min	100, 200, 380	110, 220, 440
Anzahl Geschwindigkeiten	3	3
Motorschutzschalter	●	●
Elektrokabel	3 m	3 m
Personenschutzsystem	●	●
Schutzschirm aus Edelstahl, abnehmbar	●	●
Überwachte Sicherheitskreise	●	●
Schlagmaschine	●	●
1 Chromstahlkessel	22 l (14 l △)	16 l
1 Schneebesen 2 mm	●	●
1 Massenbesen 3 mm	●	●
1 Massenbesen 4 mm	△	△
1 Schläger	●	●
1 Kneter	●	●
Hebel für Besenverstellung	●	●
Abstellgitter aus Chromstahl, ansteckbar	●	●
Anschluss für Ansteckapparate Typ Gr I	●	●
Einfülltrichter INOX, ansteckbar	●	●
Gewicht ohne Ansteckapparate	ca. 175 kg	ca. 120 kg
Gemüseschneider AGS 19 / Gr I	▲	▲
1 verstellbare Messerscheibe 0 bis 8 mm, Inox	▲	▲
1 Streifenschneidscheibe 2 × 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 × 600 × 506 mm	△	▲
Abstelltablar 700 × 670 × 505 mm	▲	△
2 Bockrollen, 2 Lenkrollen zu Unterbau	△	△

Combirex Junior 3



(Auf Unterbau UB70)

Combirex Piccolo 3



(Auf Unterbau UB50)

Technische Änderungen vorbehalten.

Die Maschinen sind CE-konform. CE

ROTOR Lips FEUMA VAC-STAR

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.rotorlips.de
www.feuma.de

Verkauf und Service
Österreich
Rotor Küchenmaschinen GmbH
AT-5400 Hallein
Tel +43 (0)6245 80881
www.rotor.at

© 2025, alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch Rotor Lips AG • Lips-Piccolo3-Junior3-Supra3-2-D

Lips since 1880 SWISS MADE

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 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: ø 3/5 und 8 mm
- Lochscheiben als Option: ø 1,5/2/4 und 6 mm
- Optionales System Voll-Unger zu EWF 82

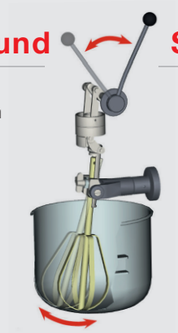
Gemüseschneider AGS 19

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 × 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

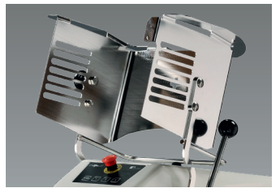
Für mittlere bis grosse Betriebe mit täglich ca. 80 bis 200 Menüs sowie Patisserie. Der Maschinenständer ist aus massivem Guss hergestellt. Mit Getriebe und Kupplung für hochwertige Ansteckapparate.

Zubehör

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

Optionen

- Unterbau mit Schublade und Abstelltablar aus Edelstahl (Empfehlung UB 70)
- Rührkessel 14 l 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 16 l aus Edelstahl
- Schneebesen 2 mm aus Edelstahl
- Massenbesen 3 mm aus Edelstahl
- Schläger aus Edelstahl
- Kneter aus Edelstahl
- Abstellgitter ansteckbar, Edelstahl
- Einfülltrichter ansteckbar, Edelstahl
- Gummimatte, Neopren

Optionen

- Unterbau mit Schublade und Abstelltablar aus Edelstahl (Empfehlung UB 50)
- 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