

Caractéristiques techniques des Lips Combirex

- compris
- ▲ option recommandée pour l'équipement de base
- △ option supplémentaire
- * autres dimensions sur demande



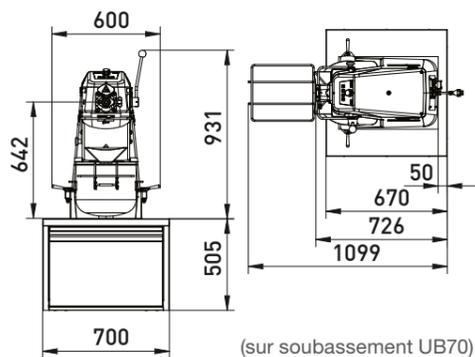
produit durable,
peut faire l'objet d'une révision



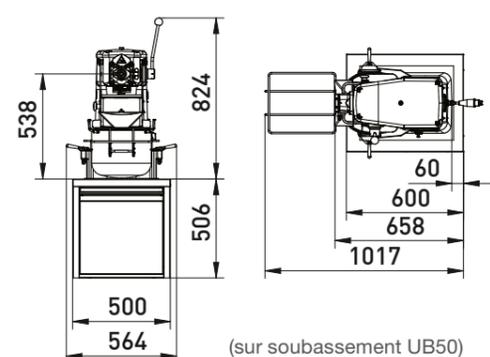
Socle en acier au chrome-nickel,
avec tiroir pour les accessoires et
tablette pour poser les récipients,
optionnel: montée sur quatre
roues.

Modèle	Junior 3	Piccolo 3
No. d'article	VS37000	VS33002
Tension	230V/50 Hz	400V/50 Hz
Puissance	1100W	750W
Nombre de tours du batteur (trs/min)	100, 200, 380	110, 220, 440
Nombre de vitesses	3	3
Disjoncteur moteur	●	●
Câble électrique	3m	3m
Système de protection des personnes		
Protection en acier inox, amovible	●	●
Rayon de sécurité surveillé	●	●
Batteur		
1 cuve en acier chromé	22l (14l)△	16l
1 fouet à blancs 2mm	●	●
1 fouet à masses 3mm	●	●
1 fouet à masses 4mm	△	△
1 batteur	●	●
1 pétrisseur	●	●
Levier pour l'ajustement des fouets	●	●
Grille en acier chromé, adaptable	●	●
Raccord pour accessoires, type Gr I	●	●
Entonnoir de remplissage INOX, adaptable	●	●
Poids sans appareils emboîtables	env. 175kg	env. 120kg
Coupe-légumes AGS 19/Gr I	▲	▲
1 disque à couteaux réglable 0 à 8mm, inox	▲	▲
1 disque à bâtonnets 2x2mm, inox*	▲	▲
3 disques à râper 1,5/3/9mm, inox*	▲	▲
Support pour 6 disques, inox	▲	▲
Hachoir à viande INOX, EWF 70/Gr I	△	▲
Hachoir à viande INOX, EWF 82/Gr I	▲	△
1 système LICOSWISS avec pré-coupeur	▲	▲
3 disques à trous ø 3/5/8mm*	▲	▲
Système Unger en 5 parties pour EWF 82	△	△
Machine à passer PASS 200 / Gr I	▲	▲
2 tamis 2,5/4mm, Inox*	▲	▲
Ailette en acier chromé	▲	▲
Socle en acier CrNi, avec tiroir et tablette 500x600x500mm	△	▲
tablette 700x670x505mm	▲	△
2 roues fixes, 2 pivotantes pour le socle	△	△

Combirex Junior 3



Combirex Piccolo 3



Sous réserve de modifications techniques.

Les appareils sont
conformes aux normes CE. **CE**

ROTOR **FEUINA** **VAC-STAR**

Groupe Rotag Le fabricant qualité de machines gastronomiques solides

Swiss Made.

© 2023, tous droits réservés pour tous pays par Rotor Lips AG • Lips-Piccolo3-Junior3-Supra3-1-F



Lips
since 1880

Batteurs mélangeurs Lips Combirex

Des machines polyvalentes aux nombreuses options

- Une construction robuste pour votre production de qualité
- Utilisation et nettoyage très simples
- Appareils de connexion de haute qualité
- Durable pour des générations
- Indispensable pour les professionnels



● **Combirex Junior 3**
sur soubassement UB70

● **Combirex Piccolo 3**
sur soubassement UB50

Production et distribution

Suisse

Rotor Lips AG

CH-3661 Uetendorf

Tél +41 (0)33 346 70 70

www.RotorLips.ch

Vente et service

Allemagne

Feuma Gastromaschinen GmbH

DE-04639 Gößnitz

Tél +49 (0)34493 21555

www.rotor.de

Vente et service

Autriche

Rotor Küchenmaschinen GmbH

AT-5400 Hallein

Tél +43 (0)6245 80881

www.rotor.at

Un produit de qualité
suisse qui fait
référence mondiale
depuis 1880 !

Accessoires en option pour tous les modèles Combirex

Machine à passer PASS 200 LIPS

Avec la puissante machine à passer, vous pouvez réduire en purée efficacement légumes et fruits, et brasser soupes, sauces et crèmes. Les différents tamis vous permettent de déterminer la consistance de votre préparation. De la meilleure qualité suisse!

- Corps en fonte anticorrosion de qualité alimentaire
- Le boîtier fermé et le positionnement du tamis horizontal permettent d'éviter les projections ennuyeuses
- Les aliments passés au tamis tombent verticalement dans un récipient placé, par ex. sur la tablette extractible du socle
- Montage et nettoyage aisés
- Tamis en acier inox compris fournis: diamètres des trous 2,5 mm et 4 mm (1,5 mm en option)
- Ailettes en acier inox



Hachoir à viande EWF 70 et EWF 82

Hachoirs à viande de haute qualité en acier inox, adaptables pour broyer efficacement ou hacher toutes sortes de viandes, les abats et les poissons, les légumes, le pain, le fromage, etc.

- Acier inoxydable
- Dimensions 70 ou 82 mm
- Avec pré-coupeur
- Système LICOSWISS
- Disques à trous, fournis: ø 3/5 et 8 mm
- Disques à trous en option: ø 1,5/2/2,5/3,5/4/4,5 et 6 mm
- Système Unger en 5 parties pour EWF 82 en option



Coupe-légumes AGS 19

Le coupe-légumes adaptable avec disques en acier inox de grande qualité répond aux hautes exigences pour couper et râper les légumes, les fruits, la salade, les saucisses et le fromage, ou encore les noix, le chocolat et le pain. La vitesse de rotation élevée permet une bonne performance de coupe.

- Corps en fonte anticorrosion de qualité alimentaire
- Couvercle à 2 ouvertures de remplissage et poussoir sécurité
- Pas d'éjecteur: les aliments coupés tombent directement dans le récipient situé dessous, permettant d'éviter tout dommage
- Excellente qualité de découpe grâce à l'aiguisage spécial
- Vaste assortiment de disques en acier inox
- Équipement de base conseillé: disques de découpe amovibles de 0 à 8 mm, pour juliennes 2x2 mm, râpe 1,5, 3 et 9 mm
- Support en acier CrNi pour 6 disques, à poser à la verticale, à l'horizontale ou à suspendre



Le principe génial des mélangeurs-batteurs

Le mélangeur ne tourne pas autour de son axe, mais il mélange de manière extrêmement homogène l'ensemble de la pâte à travailler selon un mouvement comparable à celui du poignet humain. Grâce à l'ajustement en continu du déplacement (par levier), les projections sur les parois de la cuve au début du mélange sont réduites et le cuisinier ou le pâtissier dispose rapidement d'un produit parfait. Il est aussi possible de travailler efficacement de petites quantités, car la distance entre l'outil et la cuve peut être réglée à une valeur faible.



Lips

Avantages

- Obtention des meilleurs résultats possibles
- Travail très précis et doux
- Construction particulièrement solide et robuste
- Encombrement réduit
- Entretien aisé
- Grand confort d'utilisation
- Grande variété de modèles et d'options

Combirex Junior 3

Le professionnalisme de Lips pour les restaurants, homes, hôpitaux et cantines

Pour les moyennes et les grandes entreprises servant quotidiennement de 80 à 200 couverts environ, ainsi que pâtisseries. Le boîtier est en fonte massive. Machine avec raccord pour accessoires de grande qualité.



Accessoires

- Cuve 22l en acier inox
- Fouet à blancs 2 mm en acier inox
- Fouet à masses 3 mm en acier inox
- Batteur en acier inox
- Pétrisseur en acier inox
- Grille adaptable, acier inox
- Entonnoir de remplissage adaptable, acier inox
- Natte en caoutchouc, en néoprène

Options

- Socle avec tiroir et tablette en acier inox
- Cuve 14l en acier inox
- Coupe-légumes AGS 19, avec disques en acier inox
- Support à disques en acier inox
- Machine à passer PASS 200
- Hachoir à viande EWF 70 ou EWF 82



Rabattable et très facilement extractible



Machine à passer

Combirex Piccolo 3

La «petite» machine Lips parmi les grandes

Pour les petites et les moyennes entreprises servant de 30 à 80 couverts environ. Le boîtier est en fonte massive. Machine avec raccord pour accessoires pratiques.



Accessoires

- Cuve 16l en acier inox
- Fouet à blancs 2 mm en acier inox
- Fouet à masses 3 mm en acier inox
- Batteur en acier inox
- Pétrisseur en acier inox
- Grille adaptable, acier inox
- Entonnoir de remplissage adaptable, acier inox
- Natte en caoutchouc, en néoprène

Options

- Socle avec tiroir et tablette en acier inox
- Coupe-légumes AGS 19, avec disques en acier inox
- Support à disques en acier inox
- Machine à passer PASS 200
- Hachoir à viande EWF 70 ou EWF 82



Hachoir à viande



Coupe-légumes