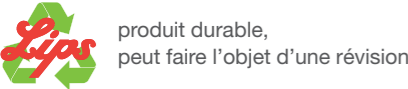


Caractéristiques techniques des Lips Combirex

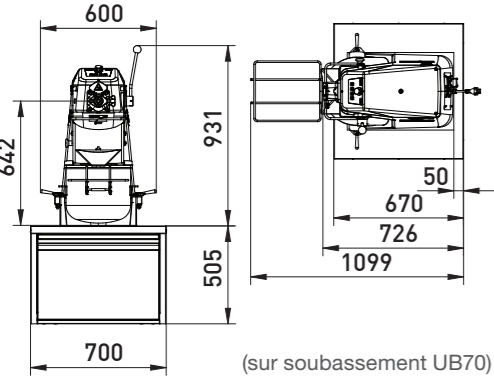
- compris
- ▲ option recommandée pour l'équipement de base
- △ option supplémentaire
- ★ autres dimensions sur demande



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

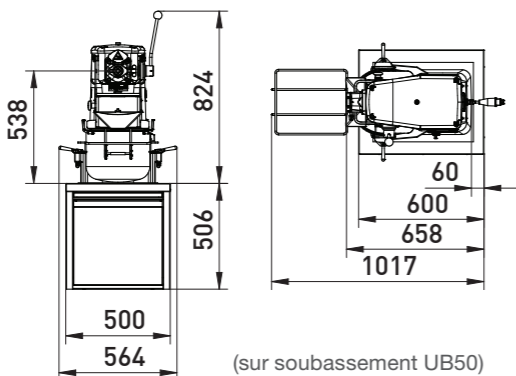
Modèle	Junior 3	Piccolo 3
No. d'article	VS37000	VS33002
Tension	230V/50 Hz	400V/50 Hz
Puissance	1100W	750 W
Nombre de tours du batteur (trs/min)	100, 200, 380	110, 220, 440
Nombre de vitesses	3	3
Disjoncteur moteur	•	•
Câble électrique	3m	3m
Système de protection des personnes	•	•
Protection en acier inox, amovible	•	•
Rayon de sécurité surveillé	•	•
Batteur	•	•
1 cuve en acier chromé	22l (14l△)	16l
1 fouet à blancs 2 mm	•	•
1 fouet à masses 3 mm	•	•
1 fouet à masses 4 mm	△	△
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. 175 kg	env. 120 kg
Coupe-légumes AGS 19/Gr I	▲	▲
1 disque à couteaux réglable 0 à 8 mm, inox	▲	▲
1 disque à bâtonnets 2 x 2 mm, inox ★	▲	▲
3 disques à râper 1,5/3/9 mm, 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 3/5/8 mm ★	▲	▲
Système Unger en 5 parties pour EWF 82	△	△
Machine à passer PASS 200 / Gr I	▲	▲
2 tamis 2,5/4 mm, Inox ★	▲	▲
Ailette en acier chromé	▲	▲
Socle en acier CrNi, avec tiroir et tablette 500 x 600 x 500 mm	△	▲
tablette 700 x 670 x 505 mm	▲	△
2 roues fixes, 2 pivotantes pour le socle	△	△

Combirex Junior 3



Sous réserve de modifications techniques.

Combirex Piccolo 3



Les appareils sont conformes aux normes CE. CE



Groupe Rotag Le fabricant qualité de machines gastronomiques solides Swiss Made.

Production et vente
Suisse
Rotor Lips AG
CH-3661 Uetendorf
Tel +41 (0)33 346 70 70
www.rotorlips.ch

Vente et service
Allemagne
Feuma Gastromaschinen GmbH
DE-04639 Gößnitz
Tel +49 (0)34493 21555
www.rotorlips.de
www.feuma.de

Vente et service
Autriche
Rotor Küchenmaschinen GmbH
AT-5400 Hallein
Tel +43 (0)6245 80881
www.rotor.at

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

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 anticorodal 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

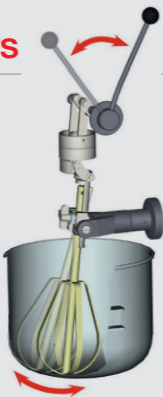
Le coupe-légumes adaptable avec disques en acier inox de grande qualité répond aux hautes exigences pour couper et râper les légumes, les fruits, la salade, les saucisses et le fromage, ou encore les noix, le chocolat et le pain. La vitesse de rotation élevée permet une bonne performance de coupe.

- Corps en fonte anticorodal 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 2×2 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 vail très précis et doux

Combirex Junior 3

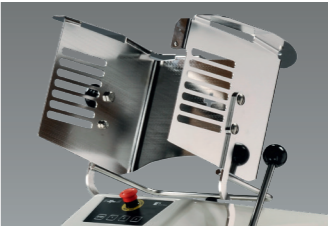
Le professionnalisme de Lips pour les restaurants, homes, hôpitaux et cantines

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