

Dati tecnici Lips Combirex

- incluso
- ▲ opzione consigliata per la dotazione di base
- △ opzione aggiuntiva
- * altre dimensioni su richiesta

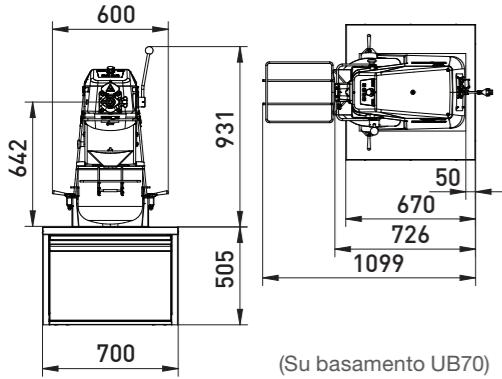


prodotto sostenibile,
può essere rivisto



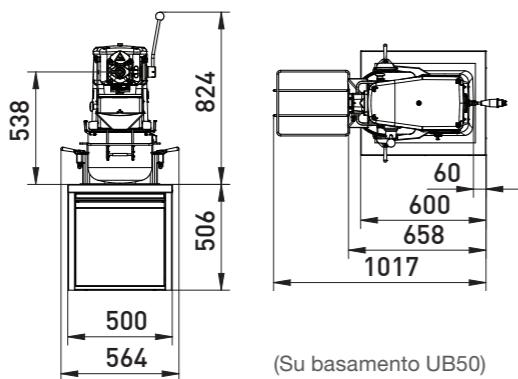
Base in acciaio al nichel-cromo,
con cassetto per accessori e
ripiano per contenitori, montata
su quattro ruote o piedini
livellatori opzionali.

Combirex Junior 3



Con riserva di modifiche tecniche.

Combirex Piccolo 3



Le macchine sono conformi alle norme CE.

ROTOR **FEUMA** **VAC-STAR**

Gruppo Rotag I produttori di qualità di robuste macchine per la ristorazione

Swiss Made.

Modello	Junior 3	Piccolo 3
Codice articolo	VS37000	VS33002
Tensione	230V/50 Hz	400V/50 Hz
Prestazioni	1100W	750W
Velocità di rotazione agitatore giri/min	100, 200, 380	110, 220, 440
Agitator rotation speed rpm	3	3
Motor protection switch	●	●
Electrical cable	3m	3m
Cavo elettrico	●	●
Schermo protettivo in acciaio inossidabile, rimovibile	●	●
Circuiti di sicurezza monitorati	●	●
Macchina battitrice	●	●
1 Ciotola mescolatrice in acciaio inox	22l (14l △)	16l
1 Frusta 2 mm	●	●
1 Scopa per grandi superfici 3 mm	●	●
1 Scopa per grandi superfici 4 mm	△	△
1 Racchetta	●	●
1 Impastatrice	●	●
Leva per la regolazione della scopa	●	●
Griglia di appoggio agganciabile, acciaio inox	●	●
Attacco per apparecchi a innesto tipo Gr I	●	●
Gr I type plug-in appliance connection	●	●
Collegamento apparecchio plug-in tipo Gr I	ca. 175 kg	ca. 120 kg
 Taglia verdure AGS 19/Gr I	▲	▲
1 Disco taglia verdure regolabile da 0 a 8 mm, inox	▲	▲
1 Disco taglia strisce 2x2 mm, inox*	▲	▲
3 Disco grattugia 1,5/3/9 mm, inox*	▲	▲
Supporto per 6 dischi, inox	▲	▲
Tritacarne INOX, EWF 70/Gr I	△	▲
Tritacarne INOX, EWF 82/Gr I	▲	△
1 Sistema LICOSWISS con pretaglierina	▲	▲
3 Dischi forati ø 3/5/8 mm*	▲	▲
Sistema Voll-Unger per EWF 82	△	△
Passaverdure PASS 200/Gr I	▲	▲
2 setacci 2,5/4 mm, inox*	▲	▲
Ali in acciaio cromato	▲	▲
Base in acciaio inox, con cassetto e ripiano 500x600x506 mm	△	▲
Ripiano 700x670x505 mm	▲	△
2 Bockrollen, 2 Lenkrollen zu Unterbau	△	△

© 2025, alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch Rotor Lips AG • Lips-Piccolo3-Junior3-Supra3-21



Lips Combirex Macchine per mescolare e sbattere

I compatti tuttofare con numerose opzioni

- Modello robusto per una produzione di qualità
- Facile da usare e da pulire
- Apparecchi di fissaggio di alta qualità
- Durevole per generazioni
- Indispensabile per i professionisti



• Combirex Junior 3
su basamento UB70

• Combirex Piccolo 3
su basamento UB50

Produzione e distribuzione

Svizzera

Rotor Lips AG
CH-3661 Uetendorf
Tel +41 (0)33 346 70 70
www.RotorLips.ch

Vendita e assistenza

Germania

Feuma Gastromaschinen GmbH
DE-04639 Gößnitz
Tel +49 (0)34493 21555
www.feuma.de

Vendita e assistenza

Austria

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

Un prodotto svizzero
di qualità che dal 1880
detta gli standard a
livello mondiale!

Accessori opzionali per la serie Combirex

Passaverdure LIPS PASS 200

Il potente passaverdure consente di frullare in modo efficiente verdure, frutta, zuppe, salse e creme. Diversi filtri consentono di determinare la finezza del prodotto lavorato. Preziosa qualità svizzera!

- Custodia in fusione di anticorodal conforme alle norme alimentari
- La struttura chiusa e la disposizione orizzontale del filtro impediscono fastidiosi schizzi.
- Il prodotto passato cade verticalmente in un recipiente posizionato, ad esempio, sul ripiano estraibile della base.
- Facile da montare e pulire
- Setacci in acciaio inox inclusi nella fornitura:
Diametro dei fori 2,5 mm e 4 mm (1,5 mm come opzione)
- Alette di passaggio in acciaio inossidabile



Tritacarne EWF 70 & EWF 82

Tritacarne ad alta qualità in acciaio inossidabile per tritare in modo efficiente tutti i tipi di carne (comprese le frattaglie e il pesce) e sminuzzare verdure, pane, formaggio, ecc.

- Acciaio inossidabile
- Dimensioni 70 o 82 mm
- con pretaglierina
- Sistema LICOSWISS
- Dischi forati inclusi nella fornitura: ø 3/5 e 8 mm
- Dischi forati opzionali: ø 1,5/2/4 e 6 mm
- Sistema opzionale Voll-Unger per EWF 82



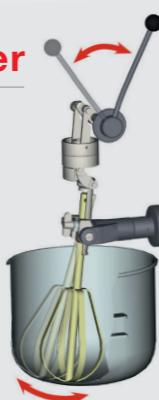
Taglia verdure AGS 19

Il tagliaverdure a clip con dischi in acciaio inossidabile di alta qualità soddisfa gli elevati requisiti per tagliare e grattugiare verdure, frutta, insalata, salumi e formaggi o per grattugiare noci, cioccolato, formaggio e pane. L'elevata velocità di rotazione garantisce un'ottima prestazione di taglio.

- Custodia in fusione di anticorodal conforme alle norme alimentari
- Coperchio con 2 aperture di riempimento e un pistone di sicurezza
- Nessun espulsore, ovvero il materiale tagliato cade direttamente nel contenitore di raccolta, evitando così di danneggiarlo.
- eccellente qualità di taglio grazie alla speciale affilatura delle lame
- Ampia gamma di dischi in acciaio inossidabile
- Dotazione di base consigliata: disco da taglio regolabile da 0 a 8 mm, julienne 2x2 mm, grattugie 1,5, 3 e 9 mm
- Supporto per 6 dischi in acciaio inox, da appoggiare, posizionare, appendere



Il geniale principio delle macchine per



mescolare e sbattere Lips

Vantaggi

- Consente risultati ottimali
- Lavorazione molto precisa e delicata
- Costruzione estremamente robusta e solida
- Ingombro ridotto
- Facile da pulire
- Massimo comfort di utilizzo
- Ampia gamma di modelli e varianti

L'utensile di miscelazione non ruota attorno al proprio asse, ma si muove in modo estremamente uniforme attraverso l'intera massa da lavorare, come se fosse guidato da una mano umana. Grazie alla regolazione continua dell'ampiezza di oscillazione (con la leva), all'inizio del processo la massa miscelata schizza meno oltre il bordo della pentola e il cuoco o il pasticciere ottiene un prodotto perfetto in pochissimo tempo. È possibile lavorare in modo efficiente anche piccole quantità, poiché la distanza dall'utensile alla pentola può essere regolata a piacere.

Combirex Junior 3

Le Profi Lips per ristoranti, case di cura, ospedali e mense

Per aziende di medie e grandi dimensioni con circa 80-200 menu giornalieri e pasticceria. Il supporto della macchina è realizzato in ghisa massiccia. Con ingranaggio e innesto per apparecchi di fissaggio di alta qualità.



Accessori

- Ciotola mescolatrice da 22 l in acciaio inox
- Frusta da 2 mm in acciaio inox
- Frusta grande da 3 mm in acciaio inox
- Battitore in acciaio inox
- Impastatore in acciaio inox
- Griglia di appoggio agganciabile, acciaio inox
- Tramoggia di riempimento agganciabile, acciaio inox
- Tappetino in gomma, neoprene

Opzioni

- Base con cassetto e ripiano in acciaio inox (raccomandazione UB70)
- Ciotola mescolatrice da 14 l in acciaio inossidabile
- Taglia verdure AGS 19 con dischi in acciaio inox
- Supporto per dischi in acciaio inossidabile
- Passaverdure PASS 200
- Tritacarne EWF 70 o EWF 82
- Scopa per grandi quantità 4 mm in acciaio inossidabile per grandi quantità



Apribile e molto facile da rimuovere



Passaverdure

Combirex Piccolo 3

La «piccola» tra le grandi macchine Lips

Per aziende di piccole e medie dimensioni con circa 30-80 menu.

Il supporto della macchina è realizzato in ghisa massiccia. Con ingranaggio e innesto per pratici dispositivi a innesto.



Accessori

- Ciotola mescolatrice da 16 l in acciaio inox
- Frusta da 2 mm in acciaio inox
- Frusta grande da 3 mm in acciaio inox
- Battitore in acciaio inox
- Impastatore in acciaio inox
- Griglia di appoggio agganciabile, acciaio inox
- Tramoggia di riempimento agganciabile, acciaio inox
- Tappetino in gomma, neoprene

Opzioni

- Base con cassetto e ripiano in acciaio inox (raccomandazione UB50)
- Tagliaverdure AGS 19 con dischi in acciaio inox
- Supporto per dischi in acciaio inox
- Passaverdure PASS 200
- Tritacarne EWF 70 o EWF 82
- Frusta per impasti 4 mm in acciaio inox per impasti più pesanti



Tritacarne



Taglia verdure