

Miscelatore universale Lips Kombinator K60

La Lips Kombinator K60 è una robusta impastatrice planetaria da 60 litri per aziende di grandi dimensioni, dotata di un giunto e di un riduttore per accessori compatti della serie Lips Gr I. L'impastatrice planetaria è identica alla versione Lips Kombinator K60H.

La macchina miscelatrice universale da 60 l

Accessori

- Ciotola di miscelazione da 60 l in acciaio inossidabile
- Frusta in acciaio inox
- Gancio per impastare in acciaio inox
- Frusta piatta in acciaio inox
- Raschiatore in acciaio inox e teflon
- Giunto per apparecchi a innesto Gr I
- Griglia di appoggio per contenitori

Opzioni

- Frusta in acciaio inox
- Ciotola mescolatrice da 30 l in acciaio inox
- Utensili da 30 l in acciaio inox
- Carrello per contenitori da 60 o 30 l
- Apparecchi di fissaggio tipo Gr I
- Elevatore per vasche da 60 l



prodotto sostenibile, può essere revisionato



Passaverdure PASS 200



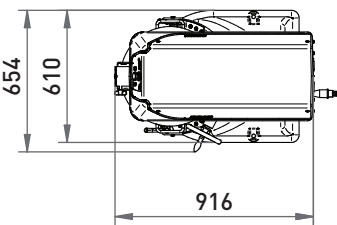
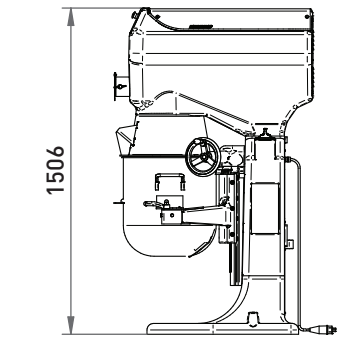
Tritacarne EWF 82



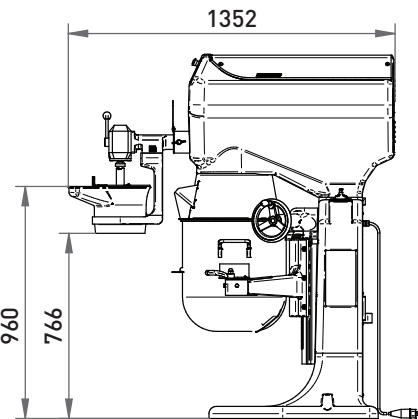
Tagliaverdure AGS-19

I dischi da taglio e il tritacarne sono in acciaio inossidabile. È disponibile un'ampia gamma di dimensioni e tipi di taglio.

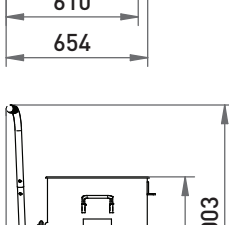
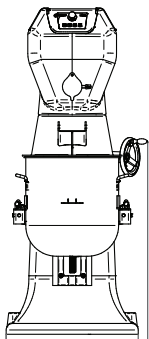
Dati tecnici Impastatrice universale Lips Kombinator K60



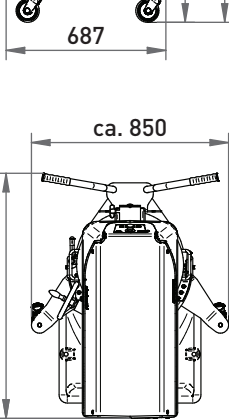
Macchina senza accessori



Macchina con dispositivo di aggancio



Macchina con carro cisterna



Macchina con carro cisterna

Modello	K60	
Codice articolo.	VS18000	
Allacciamento elettrico	3 x 400V/50 Hz	
Spina	T25	
Potenza	3 kW	
Numero di velocità	3	
Interruttore di protezione motore	●	
Cavo elettrico	2 m	
Peso totale	456 kg	
Sistema di protezione personale	●	
Schermo protettivo in plastica, rimovibile	●	
Tramoggia di riempimento, rimovibile	●	
Circuiti di sicurezza monitorati	●	
Miscelatore planetario	●	
caldaia planetaria in acciaio inox	60 l	30 l ▲
Frusta per impasti (4 mm)	●	▲
Frusta da cucina (2 mm)	▲	▲
Ago mescolatore	●	▲
Gancio per impastare	●	▲
Raschietto	●	▲
Carrello per caldaia da 60 l o 30 l		▲
Sollevatore per caldaia da 60 l		▲
Azionamento ad alta potenza	-	
Giunto per apparecchi a innesto	Gr I	
Griglia di appoggio	●	
Apparecchi a innesto	Gr I	
Tagliaverdure	▲	
Tritacarne	▲	
Dispositivo di passatura	▲	
altri accessori disponibili	-	

- incluso
- ▲ opzione consigliata per la dotazione di base
- ▲ Opzione aggiuntiva
- non disponibile

Con riserva di modifiche tecniche. Le macchine sono conformi alle norme CE.

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

Gruppo Rotag Il produttore di qualità di robuste macchine per la ristorazione **Swiss Made.**



prodotto sostenibile, può essere revisionato



Un prodotto svizzero innovativo e di qualità per i professionisti

© 2025, tutti i diritti riservati per tutti i paesi da Rotor Lips AG • Combinatore K60/K60H-I-I

Macchina universale ad alte prestazioni Lips Kombinator K60H

La Lips Kombinator K60H è una macchina multifunzionale per aziende di grandi dimensioni, composta da una robusta impastatrice da 60 litri combinata con un motore ad alte prestazioni per grandi accessori in acciaio inossidabile. La Kombinator è poco ingombrante e richiede solo un collegamento elettrico.

Il miscelatore planetario da 60 litri

Il supporto della macchina planetaria è realizzato in ghisa massiccia. La macchina è silenziosa, facile da pulire e non richiede il cambio dell'olio. Il controllo della velocità avviene tramite un pannello di comando di facile utilizzo. Il mescolatore si ferma sempre nella stessa posizione, facilitando l'accesso agli utensili di miscelazione.

Accessori

- Ciotola di miscelazione da 60 l in acciaio inossidabile
- Frusta in acciaio inox
- Gancio per impastare in acciaio inox
- Frusta piatta in acciaio inox
- Raschiatore in acciaio inox e teflon
- Unità di azionamento AE 20-2 per grandi accessori

Opzioni

- Frusta in acciaio inox
- Ciotola mescolatrice da 30 l in acciaio inox
- Utensili da 30 l in acciaio inox
- Carrello per contenitori da 60 o 30 l
- Apparecchi a innesto tipo HU1020
- Elevatore per vasche da 60 l



Frusta



Frusta di massa



Gancio per impastare



Ago mescolatore



Raschietto



prodotto sostenibile, può essere revisionato

L'azionamento ad alte prestazioni

Sul lato della macchina miscelatrice Lips è montato un braccio su cui è installata la macchina universale azionabile in modo indipendente. Il collegamento elettrico, compreso l'arresto di emergenza, avviene tramite la macchina miscelatrice.

La macchina universale ad alte prestazioni della serie HU1020 è una macchina moderna con molteplici possibilità di impiego, elevata produttività, funzionamento sicuro e ottima qualità di lavorazione.

Il cuore di questo sistema è l'unità di azionamento AE 20-2 montata sul braccio.



Tipiche possibilità di applicazione opzionali

I dischi e i cilindri di taglio, il dispositivo di passatura e il tritacarne sono in acciaio inossidabile. È disponibile un'ampia gamma di dimensioni e tipi di taglio.



Con tramoggia, per passare o tagliare verdure



Con accessorio per tagliare le verdure



Con tritacarne



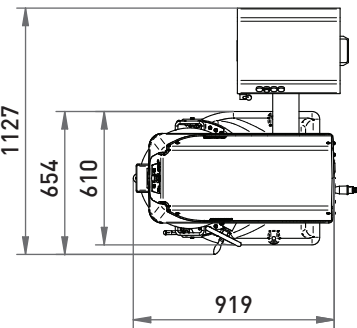
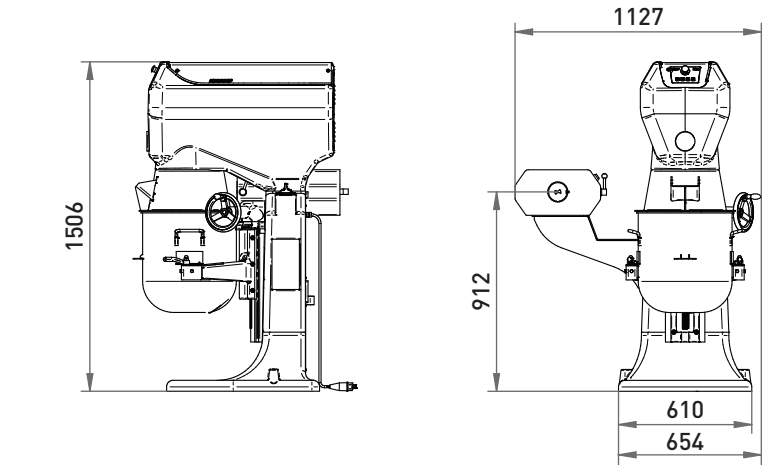
Caratteristiche

- Alloggiamento in acciaio inossidabile, con giunto automatico a cambio rapido
- 2 velocità di azionamento e livello a impulsi
- con comando aggiuntivo per l'accessorio di taglio con valvola a pressione commutata
- facile da usare e sicuro
- tasti chiari
- manutenzione ridotta e affidabilità

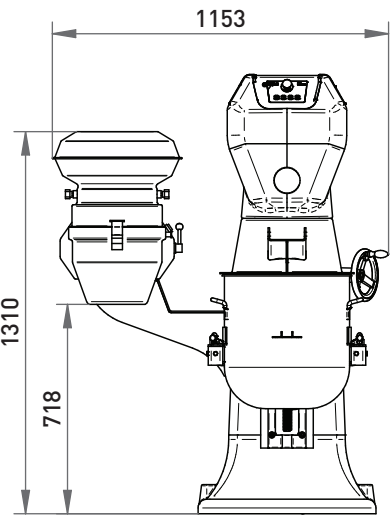
Con l'apposito dispositivo di fissaggio opzionale è possibile eseguire diverse operazioni. Adatto alla lavorazione di grandi quantità.

- versione compatta in acciaio inossidabile
- molteplici possibilità di impiego
- ampia gamma di accessori
- garantisce una qualità di lavorazione perfetta

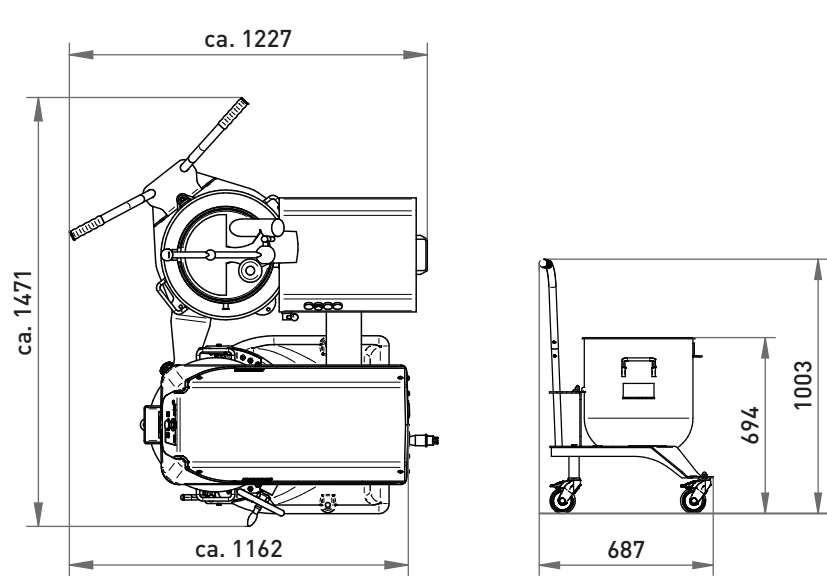
Dati tecnici Lips Kombinator K60H



Macchina senza accessori



Macchina con dispositivo di aggancio



Macchina con dispositivo di aggancio e carro cisterna

Modello	K60H	
Codice articolo.	VS18005	
Allacciamento elettrico	3 × 400V/50 Hz	
Spina	T25	
Potenza	5 kW (3+2 kW)	
Numero di velocità	3	
Interruttore di protezione motore	●	
Cavo elettrico	2 m	
Peso totale	500 kg	
Sistema di protezione personale	●	
Schermo protettivo in plastica, rimovibile	●	
Tramoggia di riempimento, rimovibile	●	
Circuiti di sicurezza monitorati	●	
Miscelatore planetario	●	
caldaia planetaria in acciaio inox	60 l	30l ▲
Frusta per impasti (4 mm)	●	▲
Frusta da cucina (2 mm)	▲	▲
Ago mescolatore	●	▲
Gancio per impastare	●	▲
Raschietto	●	▲
Carrello per caldaia da 60 l o 30 l		▲
Sollevatore per caldaia da 60 l		▲
Azionamento ad alta potenza	AE 20-2	
Numero di velocità	2	
Giunto per apparecchi a innesto	–	
Griglia di appoggio	–	
Apparecchi a innesto	HU1020	
Tagliaverdure	▲	
Tritacarne	▲	
Dispositivo di passatura	▲	
altri accessori disponibili	▲	

- incluso
- ▲ opzione consigliata per la dotazione di base
- ▲ Opzione aggiuntiva
- non disponibile