

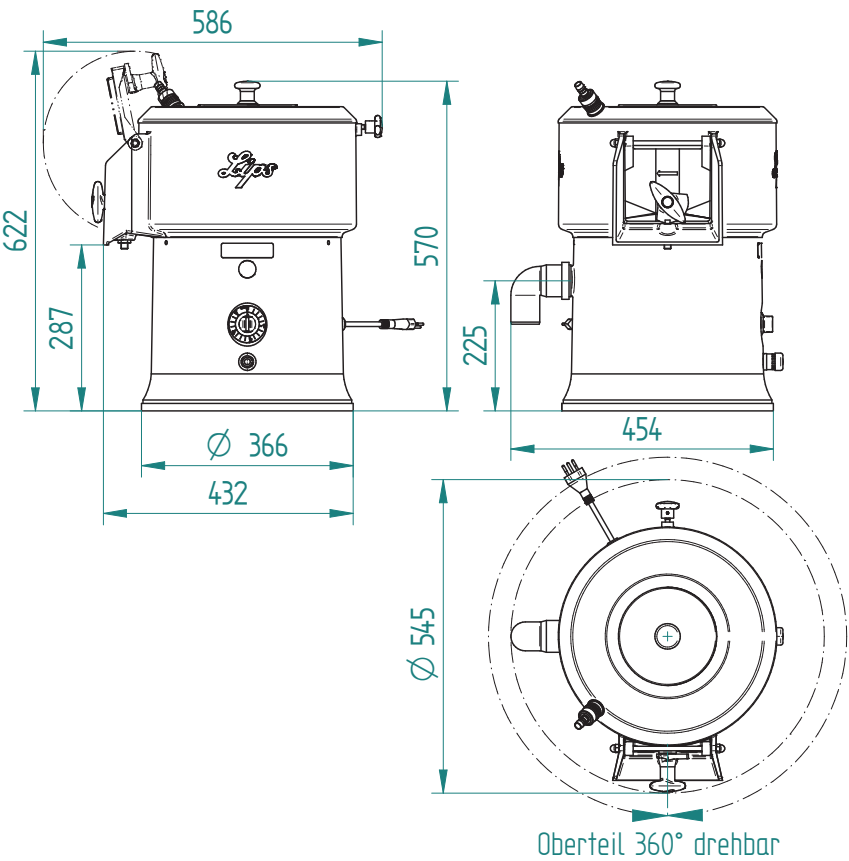
Sbucciatrice Lips S-7.3

L'affidabile
Qualità svizzera durevole dalla moderna fabbrica Rotor Lips di Uetendorf.

Dati tecnici

Modello	Lips S-7.3
N. articolo	67903
Potenza continua	370 W
Collegamento elettrico	230V / 50Hz
Dimensioni	circa ø 586 x 622 mm
Capacità	circa 7 kg
Prestazione oraria	da 140 a 160 kg circa, a seconda del prodotto da sbucciare
Timer	Da 0 a 4 minuti
Consumo di acqua	circa 8 litri/minuto
Peso netto	31 kg
Montaggio	È possibile regolare la posizione dello sportello di scarico rispetto allo scarico. Far installare i raccordi idraulici da un idraulico.

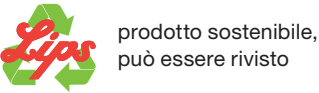
Suggerimento:
Specificare la posizione dell'uscita dell'acqua rispetto allo sportello di scarico al momento dell'ordine, in modo che la macchina venga consegnata già regolata.



Modifiche tecniche riservate.



Gruppo Rotag I produttori di qualità di macchine gastronomiche robuste Swiss Made.



CE
Le macchine sono conformi alla CE.

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



Lips S-7.3 Macchina pelatrice e centrifugatrice

- La pelatrice insuperabile per ortaggi a radice
- costruzione estremamente robusta
 - silenziosa e di facile manutenzione
 - parti soggette a usura sostituibili
 - scarico automatico dell'acqua e dei residui di pelatura
 - opzionale con cestello centrifuga



E Un prodotto di qualità svizzera stabilisce standard a livello mondiale dal 1880!

Lips S-7.3

La unübertreffliche pelatrice

Per aziende di piccole e medie dimensioni con circa 30-80 menu. Il supporto della macchina è realizzato in ghisa massiccia.

I componenti del Lips S-7.3

- 1 basamento
- 2 Arresto di emergenza
- 3 Timer
- 4 collegamento del cavo
- 5 scarico acqua Ø 50 mm
 - scarico automatico dell’acqua
 - scarico automatico dei residui di pelatura
 - tubazione di scarico da realizzare a cura dell’idraulico
- 6 sportello di scarico
- 7 camera di pelatura
 - con rivestimento in corindone di altissima durata
- 8 piatto di pelatura
 - con rivestimento in corindone di altissima durata
- 9 coperchio
- 10 tramoggia di carico con coperchio paraspruzzi
- 11 ingresso acqua, collegamento raccordo a innesto NITO½”
 - posizionabile a 360°
 - linea di alimentazione da realizzare a cura dell’idraulico

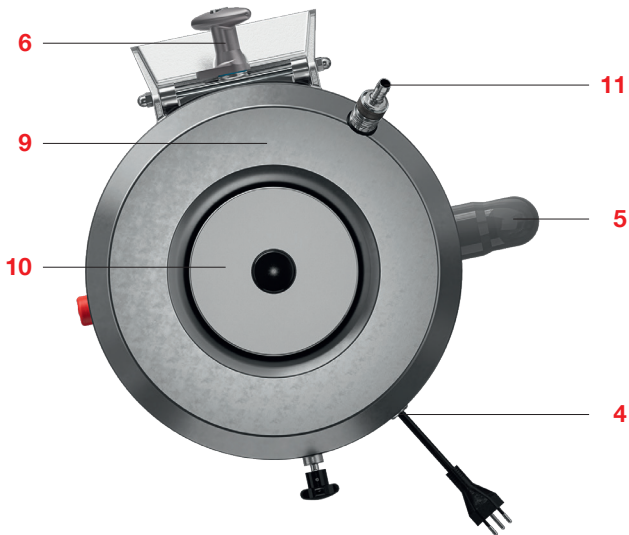
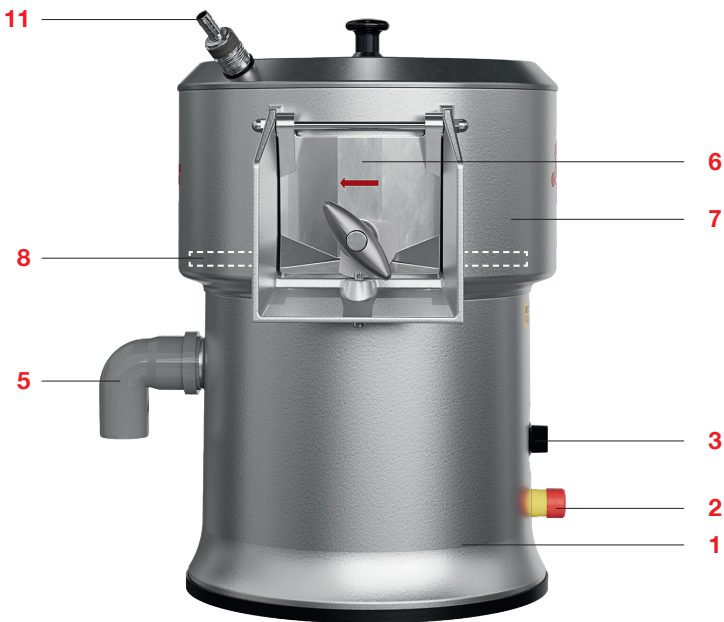
La Lips S-7.3 als pelatrice

Con la Lips S-7.3 potrete pelare in modo semplice e veloce patate, sedano rapa, rape o rape bianche. L’acqua necessaria per il processo di pelatura viene raccolta direttamente nella macchina e poi scaricata.

In questo modo si ottiene:

1. una pulizia accurata degli ortaggi
2. una pelatura delicata – senza urti né colpi sui tuberì
3. si risparmia la risorsa acqua

Il processo di sbucciatura avviene sul fondo (piatto di sbucciatura) e sulla parete interna della macchina. Lo svuotamento delicato avviene tramite lo scarico automatico dell’acqua.



Ingresso acqua con raccordo a innesto Nito sul coperchio

Opzione per la Lips S-7.3

La Lips S-7.3 come centrifuga

Con il pratico cestello centrifuga in acciaio inossidabile è possibile centrifugare in modo semplice e veloce tutti i tipi di insalata.

Suggerimento: Centrifugate anche le vostre patatine fritte fatte in casa brevemente prima della frittura – così schizza meno olio.

Il cestello centrifuga è realizzato in lamiera di acciaio inossidabile ed è facile da pulire. I 552 fori presenti nel cestello centrifuga permettono di eliminare bene l’acqua residua senza danneggiare l’insalata a causa dell’elevata forza centrifuga.



cestello centrifuga

La Lips S-7.3 in dettaglio



sportello di scarico



acqua- und residui di pelatura-scarico



Piattello con rivestimento in corindone nobile

La sportello di scarico

Lo sportello di scarico, dalle dimensioni generose, può essere aperto e chiuso in modo facile e sicuro. Inoltre è assolutamente a tenuta stagna senza guarnizione in gomma.

Il scarico

Siete voi a decidere dove posizionare il pratico scarico dell’acqua e dei residui di pelatura. In questo modo è garantito che Lips S-7.3 possa essere integrato in qualsiasi cucina esistente. Vi consigliamo di far realizzare l’allacciamento e lo scarico da un idraulico.

Il piatto di pelatura

In questo modo la S-7.3 è perfettamente attrezzata per molti anni di servizio; quando il rivestimento in corindone è usurato, può essere nuovamente rivestito. In questo modo la S-7.3 è perfettamente attrezzata per molti anni di servizio; quando il rivestimento in corindone è usurato, può essere nuovamente rivestito.