



Lips Kombinator K60 und K60H

Typisch Lips, der äusserst robuste Kombinator K60 für die Grossküche

- universelles Multitalent mit Hochleistungsantrieb oder Kupplung
- sehr kräftige 60l-Planetenrührmaschine
- Rührwerkzeuge aus Edelstahl mit vereinfachtem Wechsel
- einfache Bedienung, sehr langlebig und nachhaltig
- für hochwertige Ansteckapparate
- geräuscharm und pflegeleicht



• K60H

• K60

Hochleistungs-Universalmaschine Lips Kombinator K60H

Der Lips Kombinator K60H ist ein Multitalent für grössere Betriebe, bestehend aus einer robusten 60l-Rührmaschine kombiniert mit einem Hochleistungsantrieb für grosse Ansteckapparate aus Edelstahl. Der Kombinator ist platzsparend und benötigt nur einen elektrischen Anschluss.

Die 60l-Planetenrührmaschine

Der Ständer der Planetenrührmaschine ist aus massivem Guss hergestellt. Die Maschine läuft geräuscharm, ist pflegeleicht und kommt ohne Ölwechsel aus. Die Drehzahlsteuerung erfolgt über ein einfach zu bedienendes Bedienpanel. Das Rührwerk stoppt immer in der gleichen Position, was den Zugriff auf die Rührwerkzeuge vereinfacht.

Zubehör

- Rührkessel 60l aus Edelstahl
- Massenbesen aus Edelstahl
- Knethaken aus Edelstahl
- Flachrührer aus Edelstahl
- Abstreifer aus Edelstahl und Teflon
- Antriebseinheit AE 20-2 für grosse Ansteckapparate

Optionen

- Schneebesen aus Edelstahl
- Rührkessel 30l aus Edelstahl
- Werkzeuge 30l aus Edelstahl
- Wagen für 60 oder 30l Kessel
- Ansteckapparate Typ HU1020



Schneebesen



Massenbesen



Knethaken



Flachrührer



Abstreifer



nachhaltiges Produkt,
kann revidiert werden

Der Hochleistungsantrieb

Seitwärts an der Lips Rührmaschine ist ein Arm angebracht, auf dem die unabhängig bedienbare Universalmaschine montiert ist. Der elektrische Anschluss inklusive Notstop erfolgt über die Rührmaschine.

Die Hochleistungs-Universalmaschine aus der Baureihe HU1020 ist eine moderne Maschine mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten, hoher Durchsatzleistung, sicherer Bedienung und bester Verarbeitungsqualität.

Herzstück dieses Systems ist die auf dem Arm montierte Antriebseinheit AE 20-2.



Eigenschaften

- Gehäuse aus Edelstahl, mit automatischer Schnellwechselkupplung
- 2 Antriebsgeschwindigkeiten und Impulsstufe
- mit zusätzlicher Steuerung für den Schneidaufsatz mit geschalteter Druckklappe
- leichte, betriebssichere Handhabung
- übersichtliche Tastenelemente
- wartungsarm und zuverlässig

Mit dem entsprechenden optionalen Ansteckapparat können verschiedene Arbeitsvorgänge getätigt werden. Zur Verarbeitung von grossen Mengen geeignet.

- kompakte Edelstahlausführung
- vielfältige Einsatzmöglichkeiten
- breitgefächertes Zubehörsortiment
- garantiert perfekte Verarbeitungsqualität

Typische optionale Anwendungsmöglichkeiten

Schneidscheiben und -Zylinder, Passiereinrichtung und Fleischwolf sind aus Edelstahl. Ein grosses Sortiment an Grössen und Schnittarten ist verfügbar.

Weitere Anwendungsmöglichkeiten und Optionen finden Sie in der detaillierten Dokumentation zur Hochleistungs-Universalmaschine HU1020.



Mit Schütttrichter, zum Passieren oder Gemüseschneiden

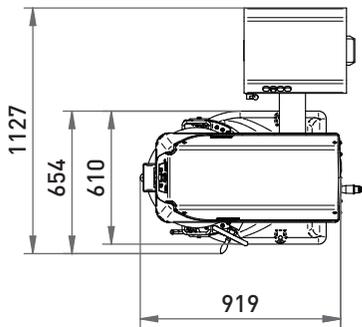
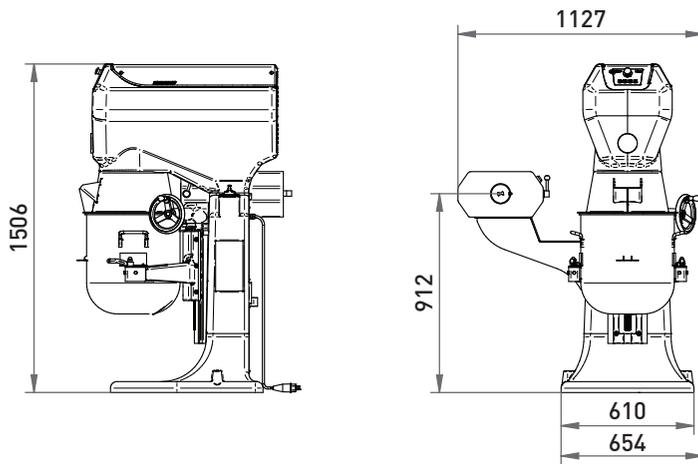


Mit Gemüseschneidaufsatz



Mit Fleischwolf

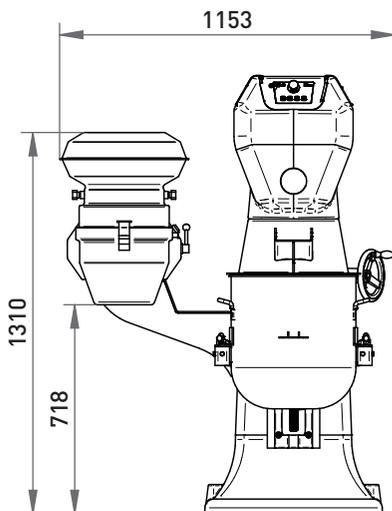
Technische Daten Lips Kombinator K60H



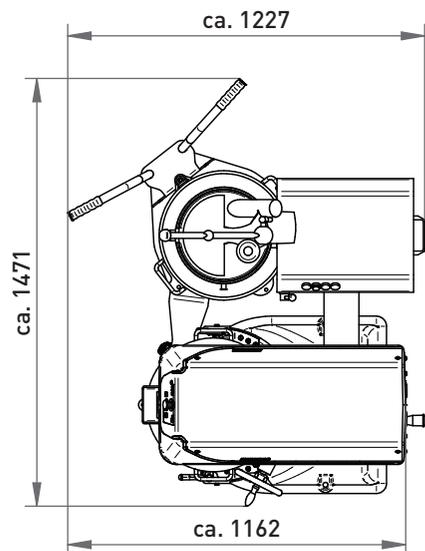
Maschine ohne Ansteckapparat

Modell	K60H	
Artikel-Nr.	VS18005	
Elektrischer Anschluss	3 x 400 V / 50 Hz	
Stecker	T25	
Leistung	5 kW (3+2 kW)	
Anzahl Geschwindigkeiten	3	
Motorschutzschalter	●	
Elektrokabel	2 m	
Gewicht total	500 kg	
Personenschutzsystem	●	
Schutzschirm aus Kunststoff, abnehmbar	●	
Einfülltrichter, abnehmbar	●	
Überwachte Sicherheitskreise	●	
Planetentrührwerk	●	
Chromstahlkessel	60l	30l ▲
Massebesen	●	▲
Schneebesen	▲	▲
Flachrührer	●	▲
Knethaken	●	▲
Abstreifer	●	▲
Wagen für Kessel 60l oder 30l	▲	
Hochleistungsantrieb	AE 20-2	
Anzahl Geschwindigkeiten	2	
Kupplung für Ansteckapparate	-	
Abstellgitter	-	
Ansteckapparate	HU1020	
Gemüseschneider	▲	
Fleischwolf	▲	
Passiereinrichtung	▲	
weitere Apparate verfügbar	▲	

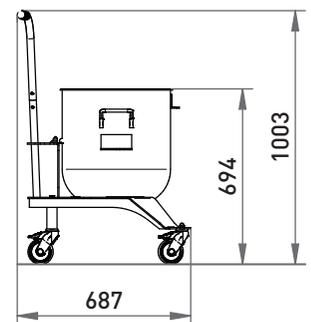
- inbegriffen
- ▲ empfohlene Option für Grundausstattung
- ▲ Zusatzoption
- nicht vorhanden



Maschine mit Ansteckapparat



Maschine mit Ansteckapparat und Kesselwagen



Universalrührmaschine Lips Kombinator K60

Der Lips Kombinator K60 ist eine robuste 60l-Planetenrührmaschine für grössere Betriebe, ausgerüstet mit einer Kupplung und Getriebe für kompakte Ansteckapparate der Baureihe Lips Gr I. Die Planetenrührmaschine ist baugleich mit der Rührmaschine der Version Lips Kombinator K60H.

Die 60l-Universalrührmaschine

Zubehör

- Rührkessel 60l aus Edelstahl
- Massenbesen aus Edelstahl
- Knethaken aus Edelstahl
- Flachrührer aus Edelstahl
- Abstreifer aus Edelstahl und Teflon
- Kupplung für Ansteckapparate Gr I
- Abstellgitter für Behälter

Optionen

- Schneebesen aus Edelstahl
- Rührkessel 30l aus Edelstahl
- Werkzeuge 30l aus Edelstahl
- Wagen für 60 oder 30l Kessel
- Ansteckapparate Typ Gr I



nachhaltiges Produkt,
kann revidiert werden



Passierwerk PASS 200



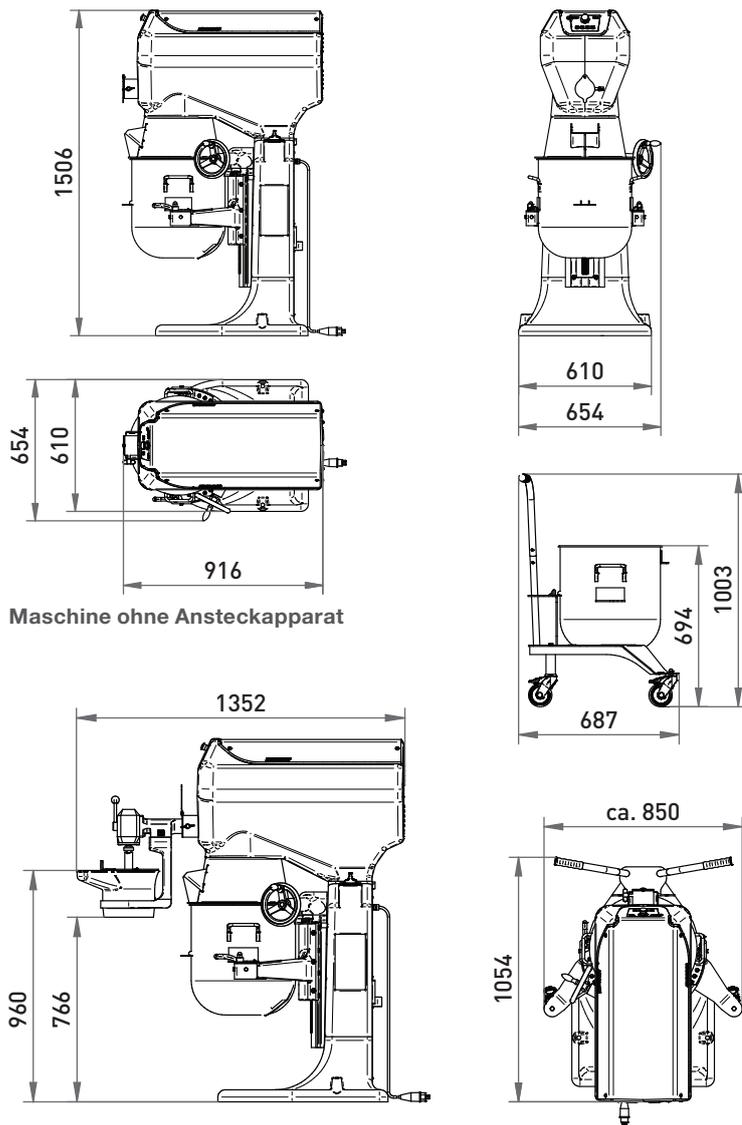
Fleischwolf EWF 82



Gemüseschneider AGS-19

Schneidscheiben und Fleischwolf sind aus Edelstahl. Ein grosses Sortiment an Grössen und Schnittarten ist verfügbar.

Technische Daten Universalrührmaschine Lips Kombinator K60



Maschine ohne Ansteckapparat

Maschine mit Ansteckapparat

Maschine mit Kesselwagen

Modell	K60	
Artikel-Nr.	VS18000	
Elektrischer Anschluss	3 x 400V/50 Hz	
Stecker	T25	
Leistung	3 kW	
Anzahl Geschwindigkeiten	3	
Motorschutzschalter	●	
Elektrokabel	2 m	
Gewicht total	456 kg	
Personenschutzsystem	● ● ● ● ●	
Schutzschirm aus Kunststoff, abnehmbar	●	
Einfülltrichter, abnehmbar	●	
Überwachte Sicherheitskreise	●	
Planetenrührwerk	●	
Chromstahlkessel	60l	30l ▲
Massebesen	●	▲
Schneebesen	▲	▲
Flachrührer	●	▲
Knethaken	●	▲
Abstreifer	●	▲
Wagen für Kessel 60l oder 30l	▲	
Hochleistungsantrieb	-	
Kupplung für Ansteckapparate	Gr I	
Abstellgitter	●	
Ansteckapparate	Gr I	
Gemüseschneider	▲	
Fleischwolf	▲	
Passiereinrichtung	▲	
weitere Apparate verfügbar	-	

- inbegriffen
- ▲ empfohlene Option für Grundausstattung
- △ Zusatzoption
- nicht vorhanden

Produktion und Vertrieb

Schweiz

Rotor Lips AG

CH-3661 Uetendorf

Tel +41 (0)33 346 70 70

www.RotorLips.ch

Verkauf und Service

Deutschland

Feuma Gastromaschinen GmbH

DE-04639 Gößnitz

Tel +49 (0)34493 21555

www.RotorLips.de

www.feuma.de

Verkauf und Service

Österreich

Rotor Küchenmaschinen GmbH

AT-5400 Hallein

Tel +43 (0)6245 80881

www.rotor.at

Swiss Made.

Die Maschinen sind CE-konform. **CE**

Ihr Fachhandel:

Technische Änderungen vorbehalten.

ROTOR Lips FEUMA

Rotag-Gruppe Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen