



Lips Kombinator K60 et K60H

Typiquement Lips, le combineur extrêmement robuste K60 pour cuisines professionnelles

- multitalent universel avec entraînement à haute performance ou avec raccord enfichable
- mélangeur planétaire 60l très puissant
- outils de mélange en acier inoxydable à changement simplifié
- facile à utiliser, très résistant et durable
- pour des accessoires de haute qualité
- silencieux et facile à entretenir



• K60H

• K60



produit durable, peut faire
l'objet d'une révision



Un produit de qualité suisse
innovant pour les professionnels

Machine universelle à haute performance Lips Kombinator K60H

Le Lips Kombinator K60H est un appareil polyvalent pour les grandes entreprises, composé d'un mélangeur robuste de 60 litres combiné à une unité d'entraînement haute

performance pour les accessoires de grande taille en acier inoxydable. Le combineur est peu encombrant et ne nécessite qu'une seule connexion électrique.

Le mélangeur planétaire 60 litres

Le support du mélangeur planétaire est en fonte solide. La machine fonctionne silencieusement, est facile à nettoyer et ne nécessite pas de vidange d'huile.

La vitesse est contrôlée via un panneau de commande facile à utiliser. L'agitateur s'arrête toujours dans la même position, ce qui simplifie l'accès aux outils du remueur.

Accessoires

- Cuve de 60l en acier inoxydable
- Fouet à masse en acier inoxydable
- Crochet de pétrissage en acier inoxydable
- Batteur en acier inoxydable
- Racleur en acier inoxydable et téflon
- Unité d'entraînement AE 20-2 pour les accessoires de grande taille

Options

- Fouet à blancs en acier inoxydable
- Cuve de 30l en acier inoxydable
- Outils 30l en acier inoxydable
- Chariot pour cuves 60l ou 30l
- Dispositifs enfichables, type HU1020



Fouet à blancs



Fouet à masse



Pétrisseur



Batteur



Racleur



produit durable,
peut faire l'objet d'une révision

L'unité d'entraînement à haute performance

Un bras est fixé sur le côté du mélangeur Lips sur lequel la machine universelle à fonctionnement indépendant est montée. Le raccordement électrique, y compris l'arrêt d'urgence, s'effectue via le mélangeur.

La machine universelle hautes performances de la série HU1020 est une machine moderne avec une large gamme d'applications, un débit élevé, un fonctionnement sûr et la meilleure qualité de traitement.

Le cœur de ce système est l'unité d'entraînement AE 20-2 montée sur le bras.



Propriétés

- boîtier en acier inoxydable avec raccord à changement rapide automatique
- 2 vitesses d'entraînement et niveau d'impulsion
- avec commande supplémentaire pour l'accessoire de coupe avec clapet de pression commuté
- manipulation simple et fiable
- éléments de bouton clairs
- peu d'entretien et fiable

Différentes opérations peuvent être effectuées avec l'accessoire optionnel correspondant. Convient pour le traitement de grandes quantités.

- conception compacte en acier inoxydable
- des utilisations variées
- large choix d'accessoires
- garantit une qualité de travail parfaite

Applications optionnelles possibles

Les disques et cylindres de coupe, le dispositif du passe-vite et le hachoir à viande sont en acier inoxydable. Un large assortiment de tailles et de coupes est disponible.

Vous pouvez trouver d'autres applications et options possibles dans la documentation détaillée de la machine universelle haute performance HU1020.



avec trémie pour passer ou couper les légumes

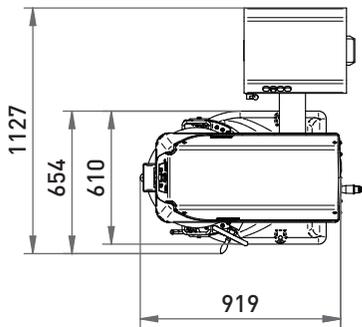
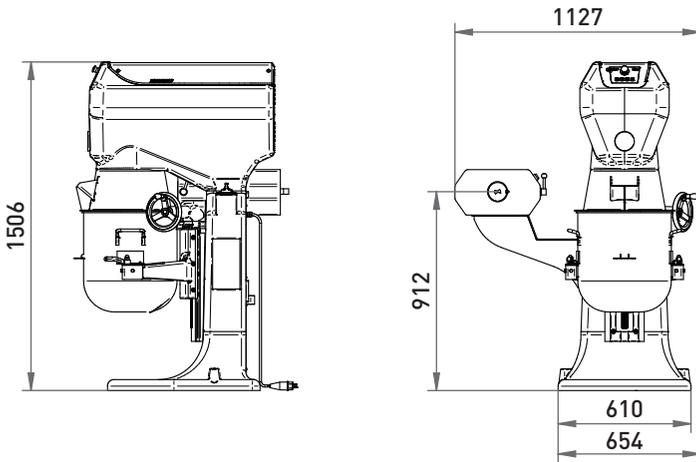


avec dispositif coupe-légumes



avec hachoir à viande

Données techniques du Lips Kombinator K60H



Machine sans dispositif d'accessoires

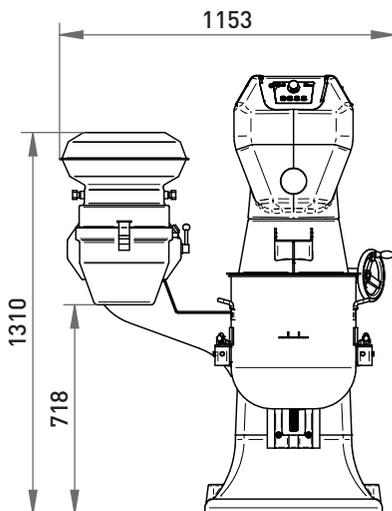
Modèle	K60H	
Numéro d'article	VS18005	
Raccordement électrique	3 x 400V/50Hz	
Prise	T25	
Puissance	5 kW (3+2 kW)	
Nombre de vitesses	3	
Disjoncteur protection du moteur	●	
Longueur câble électrique	2 m	
Poids total	500kg	
Système de protection des personnes	●	
Capot de protection amovible en plastique	●	
Entonnoir de remplissage, amovible	●	
Circuits de sécurité surveillés	●	
Remueur planétaire	●	
Cuve acier inoxydable	60l	30l ▲
Fouet à masses	●	▲
Fouet à blancs	▲	▲
Palette	●	▲
Pétrisseur	●	▲
Racleur	●	▲
Chariot pour cuves 60l ou 30l	▲	
Unité d'entraînement haute performance	AE 20-2	
Nombre de vitesses	2	
Raccord pour accessoires	-	
Grille pour poser les récipients	-	
Dispositif d'accessoires	HU1020	
Coupe-légumes	▲	
Hachoir à viande	▲	
Trémie pour passer	▲	
Autres appareils disponibles	▲	

● inclus

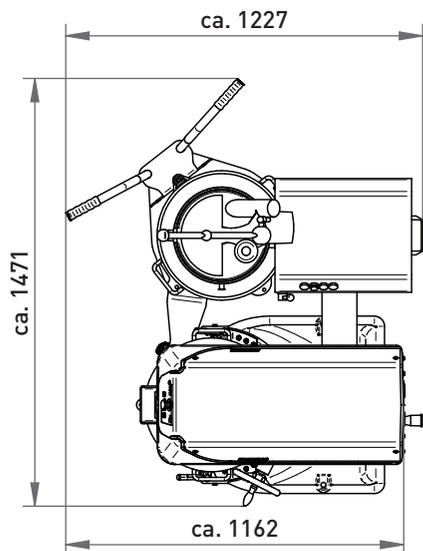
▲ option recommandée pour l'équipement de base

▲ option supplémentaire

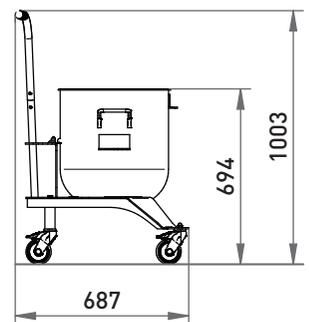
- non disponible



Machine avec dispositif



Machine avec dispositif et chariot à cuve



Mélangeur universel Lips Kombinator K60

Le Lips Kombinator K60 est un mélangeur planétaire robuste de 60 litres pour les grandes entreprises, équipé d'un raccord et d'une transmission pour les accessoires

compacts de la série Lips Gr I. Le mélangeur planétaire est de construction identique à celle du mélangeur de la version Lips Kombinator K60H.

Le mélangeur universel 60 l

Les accessoires

- Cuve 60l en acier inoxydable
- Fouet à masses en acier inoxydable
- Pétrisseur en acier inoxydable
- Palette en acier inoxydable
- Racleur en acier inoxydable et téflon
- Raccord pour accessoire Gr I
- Grille pour poser les récipients

Les options

- Cuve 30l en acier inoxydable
- Fouet à blancs en acier inoxydable
- Outils 30l en acier inoxydable
- Chariot pour cuves 60l ou 30l
- Dispositifs pour accessoires, type Gr I



produit durable, peut faire l'objet d'une révision



Passe-vite PASS 200



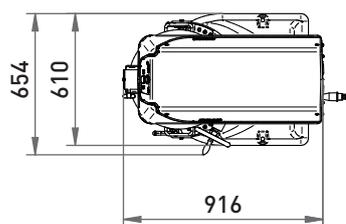
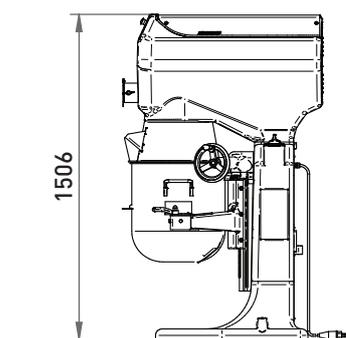
Hachoir à viande EWF 82



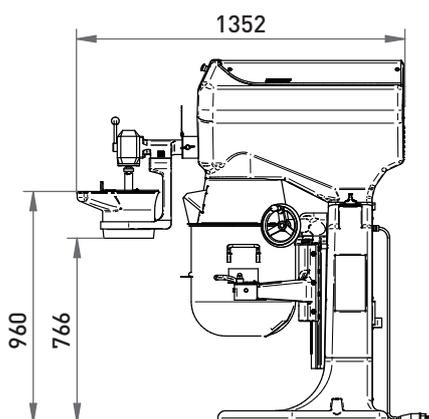
Coupe-légumes AGS-19

Les disques de coupe et hachoir à viande sont en acier inoxydable. Un grand assortiment de tailles et de types de coupes est disponible.

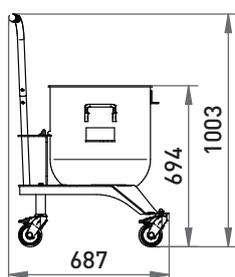
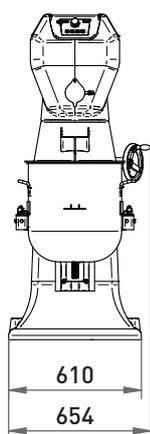
Données techniques du mélangeur universel Lips Kombinator K60



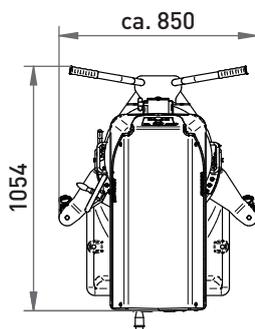
Machine sans accessoire



Machine avec accessoire



Machine avec chariot



Modèle	K60H
Numéro d'article	VS18005
Raccordement électrique	3 x 400V/50Hz
Prise	T25
Puissance	5 kW (3+2 kW)
Nombre de vitesses	3
Disjoncteur protection du moteur	●
Longueur câble électrique	2m
Poids total	500 kg
Système de protection des personnes	●
Capot de protection amovible en plastique	●
Entonnoir de remplissage, amovible	●
Circuits de sécurité surveillés	●
Remueur planétaire	●
Cuve acier inoxydable	60l 30l ▲
Fouet à masses	● ▲
Fouet à blancs	▲ ▲
Palette	● ▲
Pétrisseur	● ▲
Racleur	● ▲
Chariot pour cuves 60l ou 30l	▲
Unité d'entraînement haute performance	–
Raccord pour accessoires	Gr I
Grille pour poser les récipients	●
Dispositif d'accessoires	Gr I
Coupe-légumes	▲
Hachoir à viande	▲
Trémie pour passer	▲
Autres appareils disponibles	–

- inclus
- ▲ option recommandée pour l'équipement de base
- option supplémentaire
- non disponible

Production et distribution

Suisse

Rotor Lips AG

CH-3661 Uetendorf

Tél +41 (0)33 346 70 70

www.RotorLips.ch

Vente et service

Allemagne

Feuma Gastromaschinen GmbH

DE-04639 Gößnitz

Tél +49(0)34493 21555

www.RotorLips.de

www.feuma.de

Vente et service

Autriche

Rotor Küchenmaschinen GmbH

AT-5400 Hallein

Tél +43(0)6245 80881

www.rotor.at

Swiss Made.

Les appareils sont conformes aux normes CE. **CE**

Votre distributeur :

Sous réserve de modifications techniques.

ROTOR *Lips* **FEUMA**

Groupe Rotag Le fabricant qualité de machines gastronomiques solides