

Un produit de qualité suisse qui sert de référence depuis 1880 partout dans le monde!

# **Combirex Piccolo 3**

## La «petite» machine Lips parmi les grandes



Pour les petites et les moyennes entreprises servant de 30 à 80 couverts environ. Le boîtier est en fonte massive. Machine avec raccord pour accessoires pratiques.



#### **Accessoires**

- Cuve 161 en acier inox
- Fouet à blancs 2 mm en acier inox
- Fouet à masses 3 mm en acier inox
- Batteur en acier inox
- Pétrisseur en acier inox
- Grille adaptable, acier inox
- Entonnoir de remplissage adaptable, acier inox
- Natte en caoutchouc, en néoprène

#### **Options**

- Socle avec tiroir et tablette en acier inox
- Coupe-légumes AGS 19, avec disques en acier inox
- Support à disques en acier inox
- Machine à passer PASS 200
- Hachoir à viande EWF 70 ou EWF 82







Coupe-légumes

# Accessoires en option pour tous les modèles Combirex

# Machine à passer PASS 200 LIPS

Avec la puissante machine à passer, vous pouvez réduire en purée efficacement légume et fruits, et brasser soupes, sauces et crèmes. Les différents tamis vous permettent de déterminer la consistance de votre préparation. De la meilleure qualité suisse!

- · Corps en fonte anticorodal de qualité alimentaire
- Le boîtier fermé et le positionnement du tamis horizontal permettent d'éviter les projections ennuyeuses
- Les aliments passés au tamis tombent verticalement dans un récipient placé, par ex. sur la tablette extractible du socle
- Montage et nettoyage aisés
- Tamis en acier inox compris fournis: diamètres des trous 2,5 mm et 3,5 mm (1,5 mm en option)
- · Ailettes en acier inox



# **Combirex Junior 3**

# Le professionnalisme de Lips pour les restaurants, homes, hôpitaux et cantines



Pour les moyennes et les grandes entreprises servant quotidiennement de 80 à 200 couverts environ, ainsi que pâtisseries. Le boîtier est en fonte massive. Machine avec raccord pour accessoires de grande qualité.



#### **Accessoires**

- Cuve 221 en acier inox
- Fouet à blancs 2 mm en acier inox
- Fouet à masses 3 mm en acier inox
- Batteur en acier inox
- Pétrisseur en acier inox
- Grille adaptable, acier inox
- Entonnoir de remplissage adaptable, acier inox
- Natte en caoutchouc, en néoprène

#### **Options**

- Socle avec tiroir et tablette en acier inox
- Cuve 141 en acier inox
- Coupe-légumes AGS 19, avec disques en acier inox
- Support à disques en acier inox
- Machine à passer PASS 200
- Hachoir à viande EWF 70 ou EWF 82



Rabattable et très facilement extractible



Machine à passer

## Hachoir à viande EWF 70 et EWF 82

Hachoirs à viande de haute qualité en acier inox, adaptables pour broyer efficacement ou hacher toutes sortes de viandes, les abats et les poissons, les légumes, le pain, le fromage, etc.

- Acier inoxydable
- Dimensions 70 ou 82 mm
- Avec pré-coupeur
- Système LICOSWISS
- Disques à trous, fournis: ø 3/5 et 8 mm
- Disques à trous en option: ø 1,5/2/2,5/3,5/4/4,5 et 6 mm
- Système Unger en 5 parties pour EWF 82 en option



# **Combirex Supra 3**

## La performance à petit prix

Pour les moyennes et les grandes entreprises servant quotidiennement de 80 à 200 couverts environ, ainsi que des pâtisseries. Le boîtier a des parois en tôle épaisses. Machine avec raccord pour accessoires efficaces.



#### **Accessoires**

- Cuve 22 I en acier inox
- Fouet à blancs 2 mm en acier inox
- Fouet à masses 3 mm en acier inox
- Batteur en acier inox
- Pétrisseur en acier inox
- Grille adaptable, acier inox
- Entonnoir de remplissage adaptable, acier inox
- Natte en caoutchouc, en néoprène

#### **Options**

- · Socle avec tiroir et tablette en acier inox
- Cuve 14 I en acier inox
- Coupe-légumes AGS 19, avec disques en acier inox
- Support à disques en acier inox
- Machine à passer PASS 200
- Hachoir à viande EWF 70 ou EWF 82



Entonnoir de remplissage



Grille pour poser les récipients

# Coupe-légumes AGS 19

Le coupe-légumes adaptable avec disques en acier inox de grande qualité répond aux hautes exigences pour couper et râper les légumes, les fruits, la salade, les saucisses et le fromage, ou encore les noix, le chocolat et le pain. La vitesse de rotation élevée permet une bonne performance de coupe.

- Corps en fonte anticorodal de qualité alimentaire
- Couvercle à 2 ouvertures de remplissage et poussoir sécurité
- Pas d'éjecteur: les aliments coupés tombent directement dans le récipient situé dessous, permettant d'éviter tout dommage
- Excellente qualité de découpe grâce l'aiguisage spécial
- Vaste assortiment de disques en acier inox
  Équipement de base conseillé: disques de découpe amovibles de 0 à 8 mm, pour juliennes 2 x 2 mm, râpe 1,5, 3 et 9 mm
- Support en acier CrNi pour 6 disques, à poser à la verticale, à l'horizontale ou à suspendre



Le principe génial des mélangeurs-batteurs

Le mélangeur ne tourne pas autour de son axe, mais il mélange de manière extrêmement homogène l'ensemble de la pâte à travailler selon un mouvement comparable à celui du poignet humain. Grâce à l'ajustement en continu du déplacement (par levier), les projections sur les parois de la cuve au début du mélange sont réduites et le cuisinier ou le pâtissier dispose rapidement d'un produit parfait. Il est aussi possible de travailler efficacement de petites quantités, car la distance entre l'outil et la cuve peut être réglée à une valeur faible.



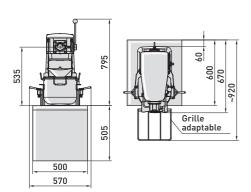
# Lips

#### Avantages

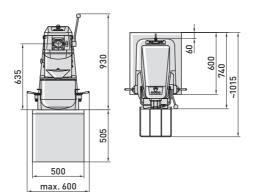
- Obtention des meilleurs résultats possibles
- Travail très précis et doux
- Construction particulièrement solide et robuste
- Encombrement réduit
- Entretien aisé
- Grand confort d'utilisation
- Grande variété de modèles et d'options



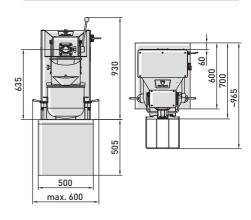
## **Combirex Piccolo 3**



# **Combirex Junior 3**



# Combirex Supra 3



No. d'article VS33002 VS37000 VS39000J 400 V/50 Hz Tension 230 V/50 Hz 230 V/50 Hz 750 W 1100W 1100W Puissance

Piccolo 3

Junior 3

Supra 3

- Nombre de tours du batteur (trs/min) 110, 220, 440 100, 200, 380 100, 200, 380 Nombre de vitesses 3 Disjoncteur moteur •
- Câble électrique 3 m 3m 3 m Système de protection des personnes Protection en acier inox, amovible Rayon de sécurité surveillé
- Batteur 161 221 (141 🛆) 221 (141 🛆) 1 cuve en acier chromé
- 1 fouet à blancs 2 mm \* 1 fouet à masses 3 mm \*
- 1 batteur 1 pétrisseur Levier pour l'ajustement des fouets Grille en acier chromé, adaptable Raccord pour accessoires, type Gr I
- Entonnoir de remplissage INOX, adaptable Poids sans appareils emboîtables env. 120 kg env. 175 kg env. 147 kg Coupe-légumes AGS 19/Gr I
- 3 disques à râper 1,5/3/9 mm, inox\* Support pour 6 disques, inox Hachoir à viande INOX, EWF 70/Gr I Hachoir à viande INOX, EWF 82 / Gr I 1 système LICOSWISS avec pré-coupeur 3 disques à trous ø 3/5/8 mm\* Système Unger en 5 parties pour EWF 82
- Machine à passer PASS 200 / Gr I 2 tamis 2,5/4 mm, Inox\* Ailette en acier chromé Socle en acier CrNi, avec tiroir et tablette A 500 × 600 × 500 mm 2 roues fixes, 2 pivotantes pour le socle



▲ option recommandée pour l'équipement

produit durable,

peut faire l'objet d'une révision

compris

de base

△ option supplémentaire

\* autres dimensions sur demande



Socle en acier au chrome-nickel, avec tiroir pour les accessoires et tablette pour poser les récipients, optionnel: montée sur quatre

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.rotor.de

Vente et service

#### Autriche

Rotor Küchenmaschinen GmbH

AT-5400 Hallein

Tél +43 (0)6245 80881

www.rotor.at

#### Swiss Made.

Modèle

Les appareils sont conformes aux normes CE. CE

Votre magasin spécialisé:

1 disque à couteaux réglable 0 à 8 mm, inox 1 disque à bâtonnets 2×2mm, inox\*

Sous réserve de modifications techniques.

ROTOR Zipos