

Spitzentechnik für Profis
Technique de pointe professionnelle
Top technology for professionals

Lips



Universal-Küchenmaschinen

Die kompakten Alleskönner

Machines de cuisine universelles

Les machines compactes à tout faire

Universal kitchen machines

The compact allrounders

 Swiss made

Combirex Piccolo 3



Combirex Junior



Combirex Supra 22



Rotor Lips AG

Maschinenfabrik
Postfach 270
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf

Telefon +41 (0)33 346 70 70
Telefax +41 (0)33 346 70 77

info@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch

MACHINES DE CUISINE ♦ KITCHEN MACHINES
KÜCHENMASCHINEN





Vorteile

- ◆ speziell für kleinere bis mittlere Betriebe
- ◆ äusserst robuste/solide Konstruktion
- ◆ geringer Platzbedarf
- ◆ pflegeleicht
- ◆ höchster Bedienungskomfort
- ◆ reichhaltige Modell- und Varianten-Vielfalt

Avantages

- ◆ spécialement conçues pour petites et moyennes entreprises
- ◆ construction extrêmement robuste
- ◆ encombrement réduit
- ◆ faciles à entretenir
- ◆ grand confort d'utilisation
- ◆ grande gamme de modèles et de variantes

Advantages

- ◆ particularly suited for small and medium-sized companies
- ◆ extremely solid construction
- ◆ only little space required
- ◆ easy maintenance
- ◆ highest operation comfort
- ◆ wide variety of models and variants

Das geniale Prinzip von Lips

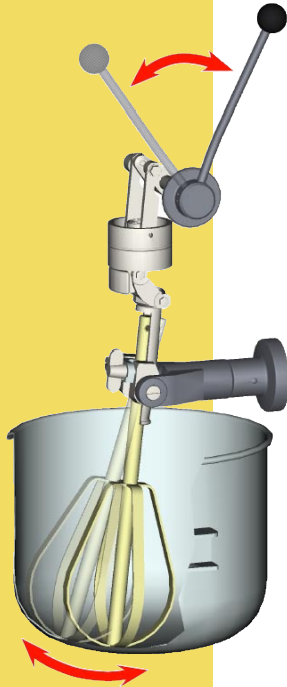
Das Rührwerkzeug rotiert nicht um seine eigene Achse, sondern bewegt sich - wie von Menschenhand gelenkt - extrem gleichmässig durch die gesamte zu verarbeitende Masse. Dank der stufenlosen Verstellung des Ausschlags (mit dem Hebel) spritzt die Rührmasse am Anfang des Prozesses weniger über den Kesselrand und der Koch oder Pâtissier erhält in kürzester Zeit ein perfektes Produkt. Man kann auch Kleinstmengen effizient verarbeiten, weil der Abstand vom Werkzeug zum Kessel beliebig klein eingestellt werden kann.

Le principe génial de Lips

L'outil de travail ne tourne pas autour de son propre axe mais se déplace, comme guidé par la main de l'homme, très précisément et régulièrement en travers de la masse à travailler, ceci grâce au réglage en continu, sans à coups (avec le levier). Il y a donc moins d'éclaboussures contre le bord de la bassine et le cuisinier ou pâtissier obtient, en un temps restreint, le produit parfait. On peut aussi travailler efficacement de petites quantités car la distance de l'outil peut être ajustée contre le bord de la cuve, selon le désir.

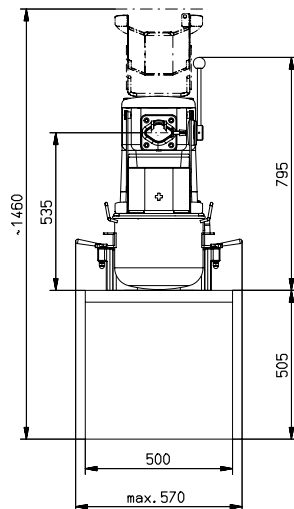
The ingenious principle from Lips

The stirring tool does not rotate on its own axle, but moves – as directed from man's hand – extremely regularly through the complete processing mass. Thanks to the adjustable shift of the movement (with the lever) the stirring mass does splash less about the bowl edge, at the beginning of the process, and the cook or pastry cook gets a perfect product in shortest time. Even small quantities can efficiently get processed, as the distance between the tool and the bowl can optionally get adjusted in small steps.

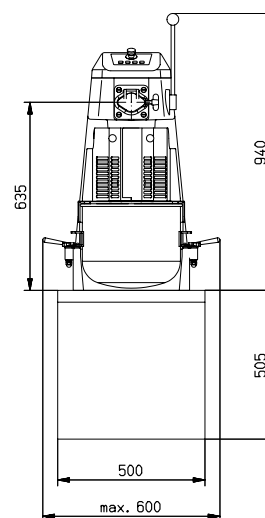


Combirex Piccolo 3

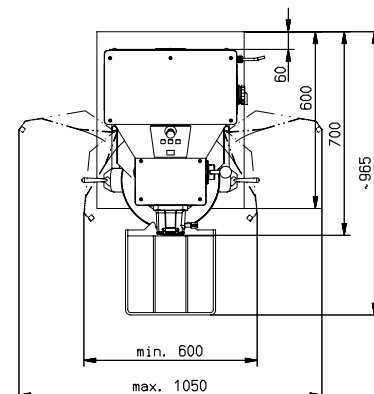
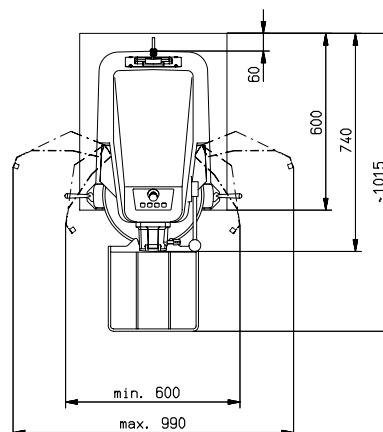
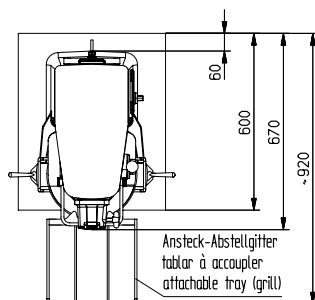
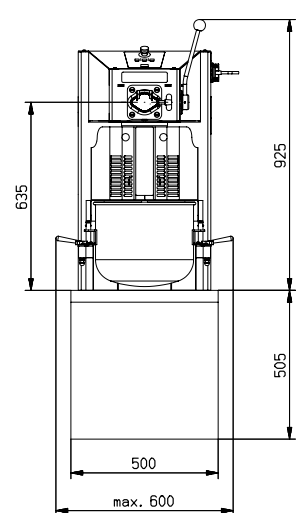
Combirex Piccolo 3



Combirex Junior



Combirex Supra 22



Kombinierter Gemüse-/Fleischnschneffel (Wolf), EAW 70, Edelstahl rostfrei, mit Vorschneider

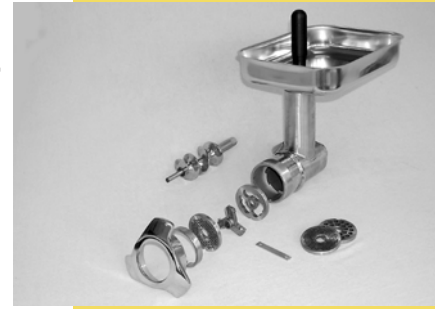
Kalbfleischbrät, feines und grobes Brät, Zwiebeln, Spinat, Fett, Gehacktes «Bolognese» etc.

Hachoir combiné à viande et à légumes, EAW 70, acier inox, avec précoupe

Hachis de veau, hachis fin et grossier, oignons, épinards, gras, «Bolognese» hachées, etc.

Combined mincer/purée machine, EAW 70, stainless steel, with pre-cutter

Fine veal sausage meat, fine and coarse sausage meat, onions, spinach, fat, mince «Bolognese» etc.


Passiervorrichtung PASS 200 mit Sicherheits-Deckel

Früchte, Gelee, Kartoffelstock, Suppe, Gemüse, Saucen, Kompott etc.

Machine à passer PASS 200 avec couvercle de sécurité

Fruits, gelée, purée de pommes de terre, soupe, légumes, sauces, compote, etc.

Strainer PASS 200 with safety lid

Fruits, jelly, mashed potatoes, soup, vegetables, sauces, compote, etc.


Gemüseschneider AGS-19 mit Schneidscheiben aus Edelstahl oder Aluminium

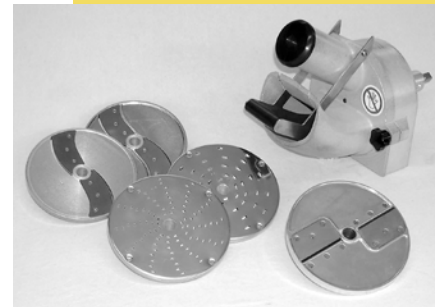
Randen, Gurken, Kabis, Kohl, Kartoffeln, Pommes-Chips, Pommes-Frites, Alumettes, Julienne, Würfel, Sellerie, Rüben, Suppenbrot, Rösti, Birchermüesli, Käse, Brot/Paniermehl, Haselnüsse, Mandeln etc.

Coupe-légumes AGS-19 avec disques à couper en acier inox ou aluminium

Betterave, concombre, raves, chou, pommes de terre, pommes-chips, pommes-frites, alumettes, julienne, macédoine, céleri, carottes, soupe de pain, rösti, birchermüesli, fromage, pain, chapelure, noisettes, amandes, etc.

Vegetable slicer AGS-19 with cutting discs made of stainless steel or aluminium

Beetroot, cucumbers, cabbage, potatoes, chips, french fries, alumettes, julienne, dices, crisps, celeriac, carrots, rösti, birchermüesli, hard bread/breadcrumbs, hazelnuts, almonds, etc.


Die verstellbare Schneidscheibe «S 0 – 8 mm»
vollständig aus Edelstahl

Eine einzige Scheibe für alle Scheibenschnitte mit 0,5 bis 8 mm!

Mit «Parkstellung» für gefahrlose Aufbewahrung und Reinigung. Optimierter «ziehender Schnitt».

Einzigartige Schweizer-Qualität!

Disque à trancher réglable «S 0 – 8 mm»
entièrement en acier inoxydable

Un unique disque pour toutes les épaisseurs de tranches de 0,5 à 8 mm!

Avec la position de «rangement» pour un entreposage et nettoyage sans danger. Coupe en tirant optimisée.

Qualité suisse exceptionnelle!

The adjustable cutting disc "S 0 – 8 mm"
completely made of stainless steel

One single disc for all slice cuts from 0,5 to 8 mm!

With a "park" position for safe storing and cleaning. Optimized knife for a "drawing" cut.

Extraordinary swiss quality!


Empfohlene Minimalausrüstung (alles aus Edelstahl):
Équipement minimal recommandé (en acier inox):
Recommended minimum equipment (stainless steel):

- ◆ Scheiben/Tranches/Slicing: «S 0 – 8 mm»
- ◆ Raffeln/Räpe/Grating: R 1,5, R 3
- ◆ Streifen/Julienne: J 2 x 2 mm
- ◆ Inox-Ständer/Casier de rangement/Disc holder



Inox-Ständer
Casier de rangement inox
Disc holder (stainless steel)



Technische Daten	Données techniques	Technical data	Combirex Piccolo 3	Combirex Junior	Combirex Supra 22
eingebauter Elektromotor Spannung +	moteur électrique incorporé tension +	integrated electric motor voltage +	400 V / 50 Hz 10 A 0,75 kW	230 V / 50 Hz 10 A 1,1 kW	230 V / 50 Hz 10 A 1,1 kW
Drehschalter / Druckschalter Anzahl Geschwindigkeiten	commutateur rotatif / interrupteurs à pressions nombre de vitesses	rotary / push button switch number of speed	3	3	stufenlos réglage continu infinitely variable
Motorschutzschalter	disjoncteur de protection	motor safety switch	●	●	●
Elektrokabel	câble électrique	flex	3 m	3 m	3 m
Personenschutzsystem Kesselschutz, Edelstahl rostfrei Notstopp Überwachte Sicherheitskreise	opérateur system de protection protection de la bassine, acier inox bouton d'arrêt de secours domaine de sécurité surveillé	operator protection system kettle/bowl protection, stainless steel emergency-stop button supervised security areas/circuits	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Schlagmaschine 1 Chromstahlkessel 14 l 1 Chromstahlkessel 16 l / 22 l 1 Schneebesen 1 Massenbesen 1 Schläger 1 Kneter	batteuse 1 bassine en acier inox 14 l 1 bassine en acier inox 16 l / 22 l 1 fouet à blancs 1 fouet à masses 1 batteur 1 pétrisseur	mixer / beater 1 stainless steel bowl 14 l 1 stainless steel bowl 16 l / 22 l 1 whisk 1 blender 1 beater 1 kneader	● □ ● (16 l) ● ● ● ● ●	● △ ● (22 l) ● ● ● ● ●	● △ ● (22 l) ● ● ● ● ●
Hebel für Besenverstellung	levier pour ajustement des fouets	whisk adjustment lever	●	●	●
Abstelltafel, Chromstahl ansteckbar auf Kessel	tablette de travail, acier inox à accoupler à la bassine	tray, stainless steel attachable at the bowl	●	●	●
Anschluss für Ansteck- Apparate Typ Lips Junior (ø40x70 mm, 4 kt=15 mm) a) Version ohne Anschluss auf Anfrage	raccord pour appareils adaptables Type Lips Junior (ø40x70 mm, 4 kt=15 mm) a) version sans raccord sur demande	attachment connector Type Lips Junior (ø40x70 mm, 4 kt=15 mm) a) version without attachment on request	●	●	● a)
Ansteck-Gemüseschneider AGS-19 / Junior, ø 190 mm 1 verstellbare Schneidscheibe aus Edelstahl Wahlweise aus Edelstahl oder Aluminium: 1 Streifenscheibe 2x2 mm Julienne 1 Raffelscheibe 3 mm 1 Raffelscheibe 1,5 mm (Käse u. anderes)	coupe-légumes adaptable AGS-19 / Junior, ø 190 mm 1 disque à trancher réglable en acier inox En acier inox ou en aluminium, a choisir: 1 disque à bâtonnets 2x2 mm Julienne 1 disque à râper 3 mm 1 disque à râper 1,5 mm (fromage et autre)	vegetable slicer attachment AGS-19 / Junior, ø 190 mm 1 adjustable cutting disc made of stainless steel Choose in stainless steel or aluminium: 1 stripe cutting disc 2x2 mm Julienne 1 grating disc 3 mm 1 grating disc 1,5 mm (cheese and others)	▲ ▲ ▲ ▲ ▲	▲ ▲ ▲ ▲ ▲	▲ ▲ ▲ ▲ ▲
kombinierter Gemüse-/Fleisch- scheffel (Wolf) Edelstahl rostfrei, ø70 mm (Ansteck-Apparat EAW 70 / Junior) 1 Lico-Swiss Werkzeugsatz mit Normal- zubehör 3 Lochscheiben ø3/5/8 mm +	hachoir combiné à viande et à légumes acier inox, ø70 mm (appareil adaptable EAW 70 / Junior) 1 jeu d'outils Lico-Swiss avec accessoires normaux 3 disques à trous ø3/5/8 mm +	combined mincer / purée machine stainless steel, ø70 mm (attachment EAW 70 / Junior) 1 Lico-Swiss toolset with standard accessories 3 punched discs ø3/5/8 mm +	▲ ▲ ▲ ▲	▲ ▲ ▲ ▲	▲ ▲ ▲ ▲
Passiervorrichtung (Ansteck-Apparat) ø200/40, Pass 200 2 Passiersiebe 2,5/3,5 mm 1 Spritzdeckel Flügel aus Chromstahl	machine à passer (appareil adaptable) ø200/40, Pass 200 2 tamis 2,5/3,5 mm 1 couvercle anti-éclaboussures hélice en acier inox	strainer (attachment) ø200/40, Pass 200 2 sieves 2,5/3,5 mm 1 splash guard stainless steel wing	▲ ▲ ▲	▲ ▲ ▲	▲ ▲ ▲
Chromstahl Tisch 500x600x500 mm 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen zu obigem Chromstahl Tisch	table en acier inox 500x600x500 mm 2 galets fixes, 2 galets guides pour la table sus-mentionnée	stainless steel table 500x600x500 mm 2 movable, 2 fixed rollers for above stainless steel table	▲ △	▲ △	▲ △
Gewicht ohne Ansteckapparate mit Kesselwerkzeug und Abstelltafel	poids sans appareils adaptables avec outils et tablette de travail	weight without attachments with tools and tray	ca. 120 kg	ca. 175 kg	ca. 147 kg

- inbegriffen
- ▲ empfohlene Option für
Grundausrüstung
- △ Zusatzoption
- + andere Werte / Masse
auf Anfrage
- nicht lieferbar

- inclus
- ▲ option recommandée pour
équipement de base
- △ option complémentaire
- + autres valeurs / dimensions
sur demande
- non livrable

- included
- ▲ recommended option for
basic equipment
- △ additional option
- + other values / measurements
on request
- non available

Änderungen vorbehalten
Toutes modifications réservées
Subjects my change without notice

Lieferprogramm «Lips» Assortiment «Lips»

Universal-Küchenmaschinen
Gemüseverarbeitungs-Maschinen
Bäckerei- und Konditoreimaschinen

Machines de cuisine universelles
Machines de préparation des légumes
Machines de boulangerie et de pâtisserie

Range "Lips"

Universal kitchen machines
Vegetable processing machines
Machines for bakeries and confectioneries

