

Spitzentechnik für Profis  
Technique de pointe professionnelle  
Top technology for professionals

**Lips**



## Universal-Küchenmaschinen

Die drehbaren Alleskönner

## Machines de cuisine universelles

les machines pivotantes à tout faire

## Universal kitchen machines

the revolving all-rounders

 Swiss made



Combirex-I RB



### 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](mailto:info@RotorLips.ch)

[www.RotorLips.ch](http://www.RotorLips.ch)

MACHINES DE CUISINE ♦ KITCHEN MACHINES

**KÜCHENMASCHINEN**





## Universal-Küchenmaschinen

Die drehbaren Alleskönner

- ✓ speziell für mittlere bis grosse Betriebe
- ✓ äusserst robuste/solide Konstruktion
- ✓ geringer Platzbedarf
- ✓ geräuscharm
- ✓ pflegeleicht
- ✓ gleichzeitige/bequeme Bedienung durch eingebautes **Drehkarussell** (Patent)
- ✓ höchster Bedienungskomfort
- ✓ reichhaltige Modell- und Varianten-Vielfalt

## Machines de cuisine universelles

Les machines pivotantes à tout faire

- ✓ spécialement conçues pour les moyennes et grandes entreprises
- ✓ construction extrêmement robuste
- ✓ encombrement réduit
- ✓ peu bruyantes
- ✓ faciles à entretenir
- ✓ possibilité d'utilisation simultanée par plusieurs personnes grâce au **tournequin rotatif** (breveté)
- ✓ grand confort d'utilisation
- ✓ grande gamme de modèles et de variantes

## Universal kitchen machines

The revolving all-rounders

- ✓ particularly suited for medium to large-sized companies
- ✓ extremely solid construction
- ✓ needs little space
- ✓ quiet
- ✓ easy maintenance
- ✓ comfortable simultaneous operation due to the integrated **revolving base**(patented)
- ✓ highest operation comfort
- ✓ wide variety of models and variants

**1 Elektromotor**  
lieferbar in allen gebräuchlichen Dreiphasen-Spannungen

**2 Steuerung**  
Hauptschalter EIN/AUS, Notstop, Druckknopfschalter mit Motorschutz, Sicherheitssteuerung

**3 Schalter für Geschwindigkeits-Regulierung**  
3 verschiedene Geschwindigkeiten

**4 Strom-Anschluss**

**5 Schlagmaschine**  
Schlagen/Rühren/Kneten: Kartoffelstock, Knöpfli, Brät, Biskuitmassen, sämtliche Teige wie Pizza/Kuchen/Weggli/Zopf/Hefe/Blätterteig/Omelette etc., Mayonnaise, Rahm, Eiweiss/Schnee, Crème etc.

**6 Handrad für Besenverstellung**  
für Schlagmaschinen-Werkzeuge

**7 Kesselschutz, Edelstahl rostfrei**

**8 Blitz/Cutter ca. 5 Liter (nur C-I RB)**  
feine Fleischbräte, Terrinen, Gemüse, Zwiebeln, Petersilie, etc.

**9 Anschlüsse für Ansteck-Apparate**  
einfaches Anstecken der Apparate Nr. 10-12

**10 Ansteck-Gemüseschneider**  
(Ansteck-Apparat AGS-19, Option)  
Randen, Gurken, Kabis, Kohl, Kartoffeln, Pommes-Chips, Pommes-Frites, Sellerie, Rüben, Suppenbrot, Röstli, Birchermuesli, Käse, Brot/Paniermehl, Haselnüsse, Mandeln etc.

**11 Fleischwolf INOX**  
(Ansteck-Apparat EWF 70, Option)  
Kalbfleischbrät, feines und grobes Brät, Zwiebeln, Spinat, Fett, Gehacktes (Bolognese) etc.

**12 Passiervorrichtung** (Ansteck-Apparat PASS 200, Option)  
Früchte, Gelee, Kartoffelstock, Suppe, Gemüse, Saucen, Kompott, etc.

**13 Drehkarussell** (patentiert)  
beidseitiges Drehen um 360° der ganzen Maschine möglich

**14 Dreh-Arretierung**  
zum Arretieren der gewählten Drehposition der Maschine

**15 Chromstahl Tisch** (Zubehör/Option)  
inkl. Auszug-Tablar und Auszug-Schublade zum Einlagern diverser Werkzeuge und Ansteck-Apparate

**1 moteur électrique**  
livrable dans toutes les tensions (courant triphasé)

**2 commande**  
interrupteur principal marche/arrêt, bouton d'arrêt de secours, interrupteur à bouton-poussoir avec disjoncteur, commande de protection

**3 levier de commande pour réglage de vitesse**  
3 vitesses différentes

**4 branchement secteur**

**5 batteur**  
battre, mélanger, pétrir: purée de pommes de terre, boulettes, pâtes, biscuits, toutes pâtes comme pizza, gâteaux, petit-pain, tresse, pâte au levain, pâte feuilletée, omelette, etc. mayonnaise, crème, blancs d'oeufs, neige, crème etc.

**6 volant à main pour ajustement des fouets**  
pour outils de batteur

**7 protection de la cuve en acier inoxydable**

**8 blitz hachoir rotatif/cutter env. 5 litres (seulement C-I RB)**  
hachis fin de viande, terrines, légumes, oignons, persil, etc.

**9 raccords pour appareils adaptables**  
adaption simple des appareils No 10-12

**10 coupe-légumes adaptable**  
(appareil adaptable AGS-19, option)  
betteraves, concombres, raves, chou, pommes de terre, pommes-chips, pommes-frites, céleris, carottes, soupe de pain, röstli, birchermuesli, fromage, pain, chapelure, noisettes, amandes etc.

**11 hachoir INOX**  
(appareil adaptable EWF 70, option)  
Viande hachée, hachis fin et grossier, oignons, épinards, gras, «Bolognese», etc.

**12 machine à passer** (appareil adaptable PASS 200, option)  
fruits, gelée, purée de pommes de terre, soupe, légumes, sauces, compote, etc.

**13 tournequin rotatif** (breveté)  
possibilité de faire pivoter la machine à 360° dans les deux sens

**14 blocage du tournequin**  
permet l'arrêt le pivotement de la machine à la position choisie

**15 table en acier inoxydable** (accessoire en option)  
y compris étagère mobile et tiroir extensible pour le rangement des divers outils et appareils adaptables

**1 electric motor**  
available in all customary three-phase voltages

**2 controls**  
main switch ON/OFF, emergency-stop button, press-button switch with motor safety device, safety protection controls

**3 speed-regulation lever**  
3 different speeds

**4 mains connection**

**5 mixer/beater**  
beating/stirring/kneading: mashed potatoes, spaetzle, fine sausage meat, biscuit mixtures, any type of doughs for pizzas/cakes/soft rolls/plaited loaves/yeast/flaky pastry/omelettes, etc., mayonnaise, cream, eggwhites, crèmes, etc.

**6 handwheel for whisk adjustment lever**  
for mixer/beater tools

**7 kettle/bowl protection, stainless steel**

**8 blitz/cutter, approx. 5 litres (only C-I RB)**  
fine sausage meats, terrines, vegetables, onions, parsley, etc.

**9 connection for attachments**  
simple fixing of attachments No. 10-12

**10 vegetable slicer attachment**  
(attachment AGS-19, option)  
beetroot, cucumbers, cabbage, potatoes, chips, pommes-frites, celeriac, carrots, hard bread, röstli, muesli, cheese, bread/breadcrumbs, hazelnuts, almonds etc.

**11 meat grinder INOX**  
(attachment EWF 70, option)  
fine veal sausage meat, fine and coarse sausage meat, onions, spinach, fat, minced meat (Bolognese), etc.

**12 strainer** (attachment PASS 200, option)  
fruits, jelly, mashed potatoes, soup, vegetables, sauces, compote, etc.

**13 revolving base** (patented)  
enables rotation 360° in both directions of the entire machine

**14 revolving lock**  
locks the machine in the selected rotary position

**15 stainless steel table** (optional accessory)  
including pull-out tray and drawer, to store various tools and attachments

## Ansteck-Apparate

empfohlene Optionen

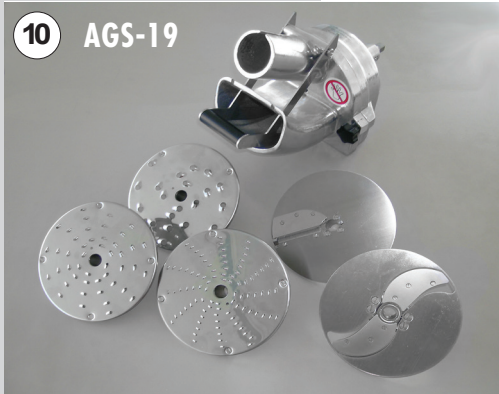
## Appareils adaptables

option complémentaire

## Attachments

additional option

10 AGS-19



### Gemüseschneider 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 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 with cutting discs made of stainless steel or aluminium

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

11 EWF 70



### Fleischwolf INOX EWF 70, Edelstahl rostfrei

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

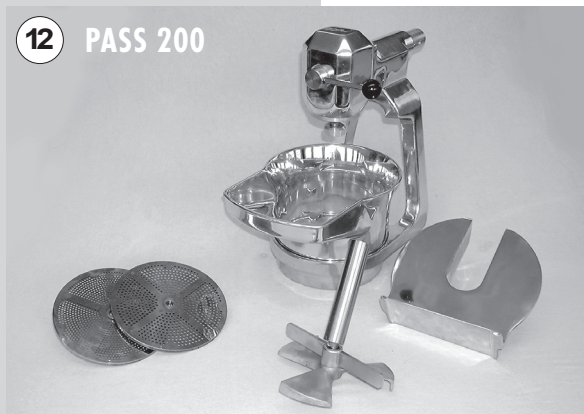
### Hachoir INOX EWF 70, acier inox

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

### Meat grinder INOX EWF 70, stainless steel

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

12 PASS 200



### Passiervorrichtung

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

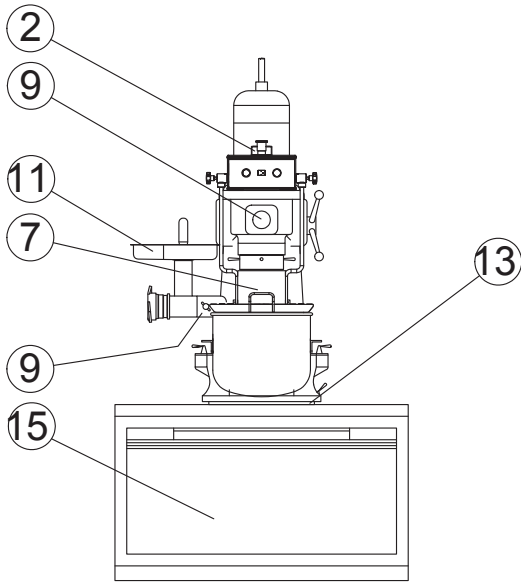
### Machine à passer

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

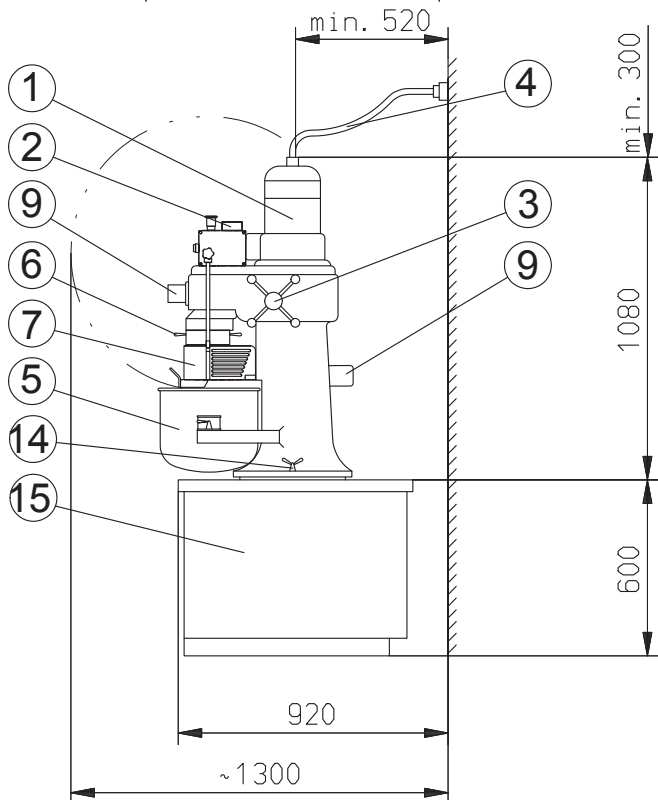
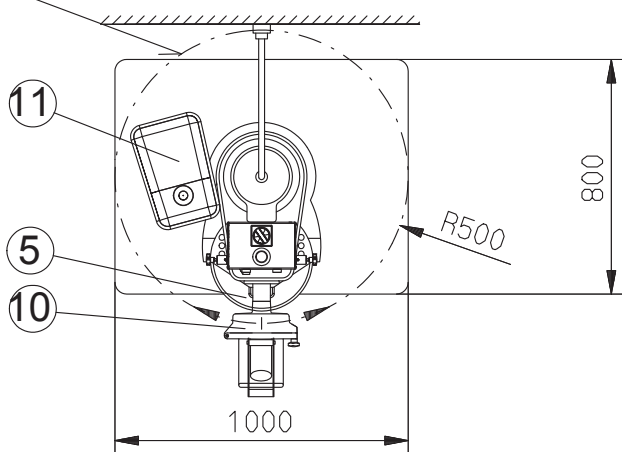
### Strainer

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

# Combirex-I R

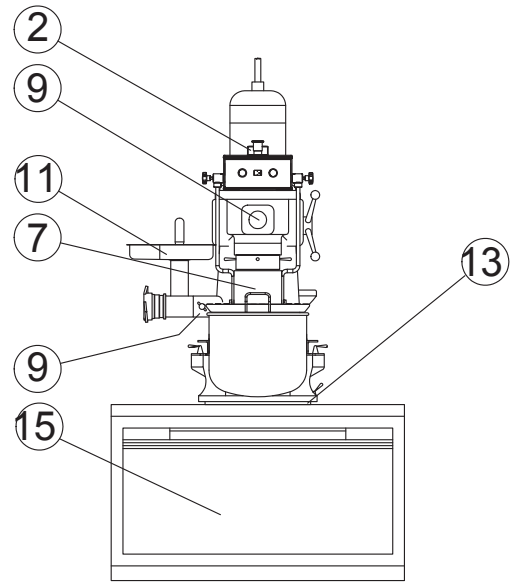


360° drehbar pivotant rotatable

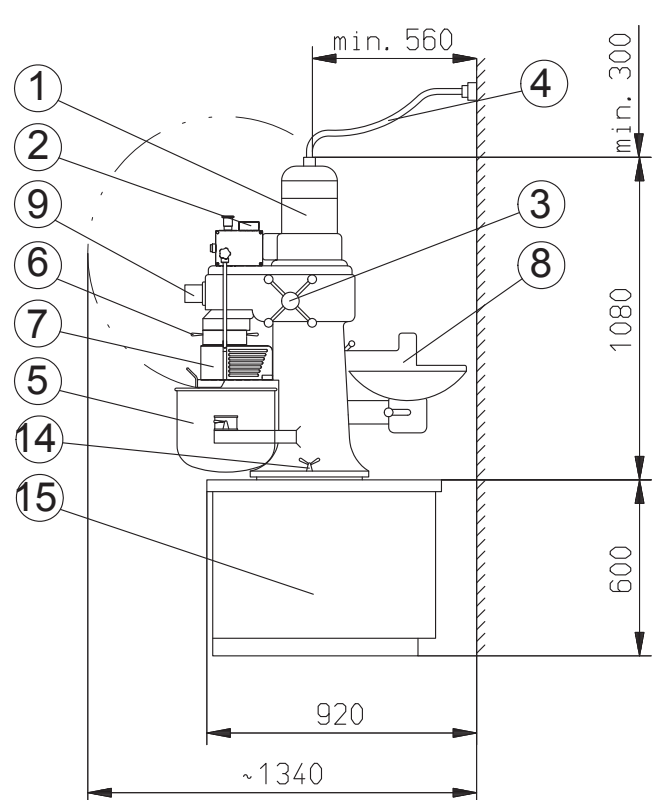
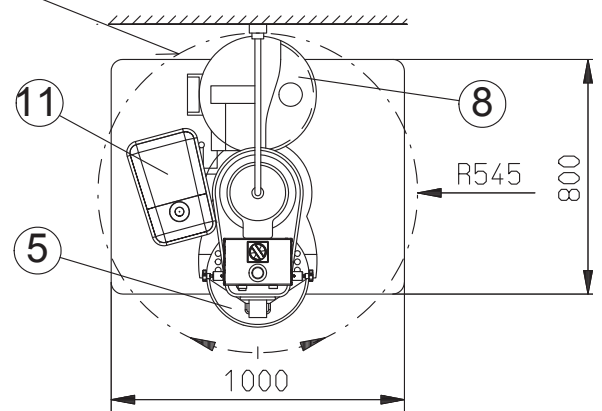


# Combirex-I RB

(mit/avec/with Blitz/Cutter)



360° drehbar pivotant rotatable





Technische Daten	Données techniques	Technical data	Combirex C-I R	Combirex C-I RB
<b>1</b> <b>Elektromotor</b> Spannung  Leistung kW/PS	<b>1</b> <b>moteur électrique</b> tension  puissance kW/CV	<b>1</b> <b>electric motor</b> voltage  power kW/HP	● 3 x 230 V / 400 V* 50 Hz* 1,1 / 1,5	● 3 x 230 V / 400 V* 50 Hz* 1,1 / 1,5
<b>2</b> <b>Steuerung</b> Hauptschalter EIN/AUS, Notstop, Druckknopfschalter mit Motorschutz, Sicherheitssteuerung	<b>2</b> <b>commande</b> interrupteur principal marche/arrêt, bouton d'arrêt de secours, interrupteur à bouton-poussoir avec disjoncteur	<b>2</b> <b>control</b> main switch ON/OFF, emergency-stop button, press-button switch with motor safety device, safety control	●	●
<b>3</b> <b>Schalthebel für Geschwindigkeits-Regulierung</b> Anzahl Geschwindigkeiten	<b>3</b> <b>levier de commande pour réglage de vitesse</b> nombre de vitesses	<b>3</b> <b>speed-regulation lever</b> number of speeds	● 3	● 3
<b>4</b> <b>Elektro-Kabel</b> Kabellänge	<b>4</b> <b>câble électrique</b> logeur câble	<b>4</b> <b>electric cable</b> cable length	● 3 m	● 3 m
<b>5</b> <b>Schlagmaschine</b> 1 Chromstahlkessel 1 Schneebesens 1 Massenbesens 1 Schläger 1 Kneiter	<b>5</b> <b>batteur</b> 1 bassine en acier inox 1 fouet à blancs 1 fouet à masses 1 batteur 1 pétrisseur	<b>5</b> <b>mixer/beater</b> 1 stainless steel bowl 1 whisk 1 stirrer 1 beater 1 kneader	● (22 l) ● ● ● ● ● ●	● (22 l) ● ● ● ● ● ●
<b>6</b> <b>Handrad für Besenverstellung</b>	<b>6</b> <b>volant à main pour ajustement des fouets</b>	<b>6</b> <b>handwheel for whisk adjustment</b>	●	●
<b>7</b> <b>Kesselschutz, Edelstahl rostfrei</b>	<b>7</b> <b>protection de la cuve en acier inoxydable</b>	<b>7</b> <b>kettle/bowl protection, stainless steel</b>	●	●
<b>8</b> <b>Blitz/Cutter</b> 1 rostfreier Messerkopf 3 Messer aus rostfr. Stahl	<b>8</b> <b>blitz/hachoir rotatif/cutter</b> 1 arbre porte-couteau rotatif inox 3 couteaux en acier inox	<b>8</b> <b>blitz/cutter</b> 1 stainless steel blade-holder 3 stainless steel blades	□ □ □	● (ca. 5 l) ● ●
<b>9</b> <b>Anschlüsse für Ansteck-Apparate</b> einfaches, kupplungsfreies Anstecken	<b>9</b> <b>raccords pour appareils adaptables</b> adaptation simple et sans engrenages	<b>9</b> <b>connection for attachments</b> simple, clutch-free attachments	● (3x)	● (3x)
<b>10</b> <b>Ansteck-Gemüseschneider AGS-19</b> (Ansteck-Apparat) 1 verstellbare Messerscheibe aus Edelstahl 3 Raffelscheiben 9, 3 und 1,5 mm (Käse u. anderes) 1 Streifenscheibenscheibe 2x2 mm Julienne	<b>10</b> <b>coupe-légumes adaptable AGS-19</b> (appareil adaptable) 1 disque à émincer variable en acier inox 3 disques à râper 9, 3 et 1,5 mm (fromage et autre) 1 disque à bâtonnets 2x2 mm Julienne	<b>10</b> <b>vegetable slicer attachment AGS-19</b> (attachment) 1 slicer adjustable made of stainless steel 3 grating disc 9, 3 and 1,5 mm (cheese and others) 1 stripe cutting disc 2x2 mm Julienne	▲ (Ø 190) ▲ ▲ ▲	▲ (Ø 190) ▲ ▲ ▲
<b>11</b> <b>Fleischwolf INOX EWF 70</b> (Ansteck-Apparat) 1 LICO-Werkzeugsatz mit Normal-zubehör 3 Lochscheiben 3/5/8 mm	<b>11</b> <b>hachoir INOX EWF 70</b> (appareil adaptable) 1 jeu d'outils LICO avec accessoires normaux 3 disques à trous 3/5/8 mm	<b>11</b> <b>meat grinder INOX EWF 70</b> (attachment) 1 LICO toolset with standard accessories 3 punched discs 3/5/8 mm	▲ (Ø 70/40) ▲ ▲	▲ (Ø 70/40) ▲ ▲
<b>12</b> <b>Passierwerk PASS 200</b> (Ansteck-Apparat) 1 Passiersieb Ø 1,5 mm 2 Passiersiebe Ø 2,5/3,5 mm 1 Spritzdeckel	<b>12</b> <b>machine à passer PASS 200</b> (appareil adaptable) 1 tamis Ø 1,5 mm 2 tamis Ø 2,5/3,5 mm 1 couvercle anti-éclaboussures	<b>12</b> <b>strainer PASS 200</b> (attachment) 1 sieve Ø 1,5 mm 2 sieves Ø 2,5/3,5 mm 1 splash guard	▲ (Ø 200/40) ▲ ▲ ● ●	▲ (Ø 200/40) ▲ ▲ ● ●
<b>13</b> <b>Drehkarussell 360°</b>	<b>13</b> <b>tournequin 360°</b>	<b>13</b> <b>revolving base 360°</b>	●	●
<b>14</b> <b>Dreh-Arretierung</b>	<b>14</b> <b>blocage du tournequin</b>	<b>14</b> <b>revolving lock</b>	●	●
<b>15</b> <b>Chromstahltisch (Option)</b> 1000 x 800 x 600 mm*	<b>15</b> <b>table en acier inox (option)</b> 1000 x 800 x 600 mm*	<b>15</b> <b>stainless steel table (option)</b> 1000 x 800 x 600 mm*	△	△
<b>Gewicht ohne Ansteck-Apparate</b>	<b>poids sans appareils adaptables</b>	<b>weight without attachments</b>	ca. 218 kg	ca. 251 kg

- inbegriffen
- ▲ empfohlene Option für Grundausstattung
- △ 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
- not available

Änderungen vorbehalten  
Toutes modifications réservées  
Subjects my change without notice





**Weitere Maschinen aus unserem Lieferprogramm**  
**Autres machines de notre assortiment**  
**Additional machines in our product range**



**PK-50**



**Combirex Piccolo3**



**Combirex Supra22**



**Combirex Junior**

 **Swiss made**

