

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 3



Combirex Supra 3



### 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

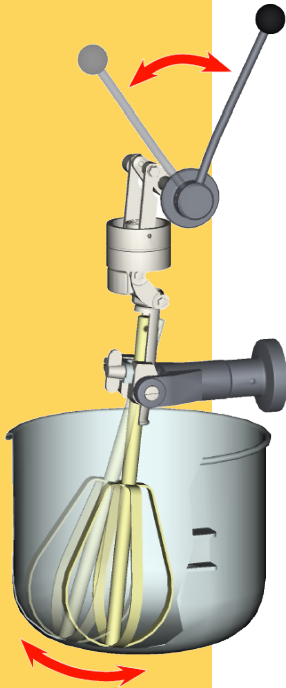
Das Rührwerkzeug rotiert nicht um seine eigene Achse, sondern bewegt sich - wie von Menschenhand gelenkt - extrem gleichmässig durch die gesamte zu verarbeitende Masse. Dank der stufenlosen Verstellung des Ausschlags (mit dem Hebel) spritzt die Rührmasse am Anfang des Prozesses weniger über den Kesselrand 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 précis 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.

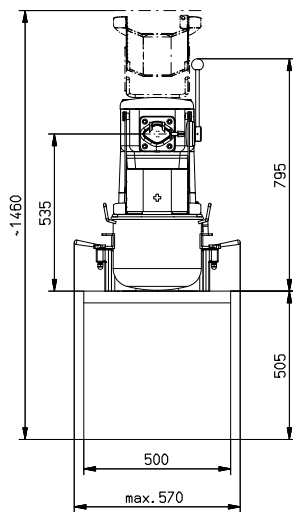
## The ingenious principle from Lips

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.

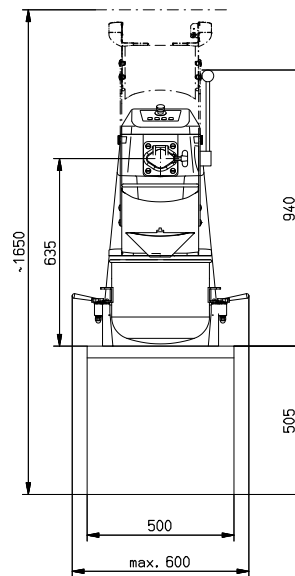


**Combirex Piccolo 3**

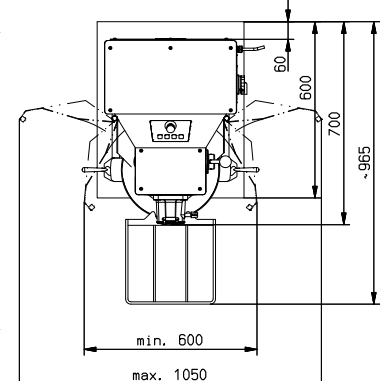
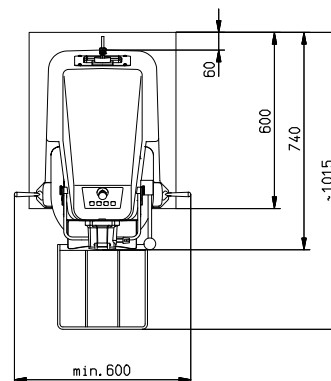
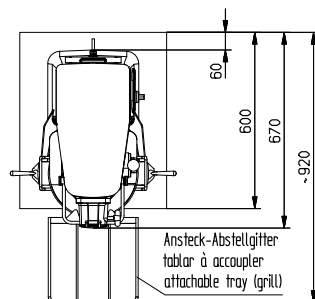
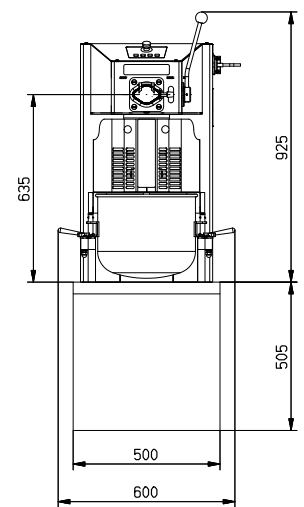
**Combirex Piccolo 3**



**Combirex Junior 3**



**Combirex Supra 3**



### Fleischwolf INOX EWF 70, Edelstahl rostfrei, mit Vorschneider

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

### Hachoir INOX EWF 70, acier inox, avec précoque

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

### Meat grinder INOX EWF 70, stainless steel, with pre-cutter

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



### Passierwerk 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.



### Gemüeschneider AGS-19 mit Schneidscheiben aus Edelstahl oder Aluminium

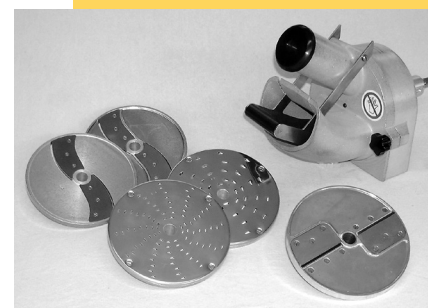
Randen, Gurken, Kabis, Kohl, Kartoffeln, Pommes-Chips, Pommes-Frites, Alumettes, Julienne, Würfel, Sellerie, Rüben, Suppenbrot, Rösti, Birchermüesli, Käse, Brot/Paniermehl, Haselnüsse, Mandeln etc.

### 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 Messerscheibe «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 émincer variable «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 slicer adjustable «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.

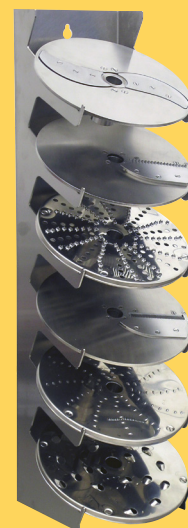
Extraordinary swiss quality!

### 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, R 9
- ◆ Streifen/Julienne: 1 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 3	Combirex Supra 3
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	3
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 Schneebesens 1 Massenbesens 1 Schläger 1 Kneiter	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	●	●	●
Abstelltablar, 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 Type 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 Messerscheibe aus Edelstahl Wahlweise aus Edelstahl oder Aluminium: 1 Streifenschneidscheibe 2x2 mm Julienne 1 Raffelscheibe 9 mm 1 Raffelscheibe 3 mm 1 Raffelscheibe 1,5 mm (Käse u. anderes)	coupe-légumes adaptable AGS-19 / Junior, ø 190 mm 1 disque à émincer variable en acier inox En acier inox ou en aluminium, a choisir: 1 disque à bâtonnets 2x2 mm Julienne 1 disque à râper 9 mm 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 slicer adjustable made of stainless steel Choose in stainless steel or aluminium: 1 stripe cutting disc 2x2 mm Julienne 1 grating disc 9 mm 1 grating disc 3 mm 1 grating disc 1,5 mm (cheese and others)	▲ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲	▲ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲	▲ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲
Fleischwolf INOX Edelstahl rostfrei, ø70 mm (Ansteck-Apparat EWF 70 / Junior) 1 Lico-Swiss Werkzeugsatz mit Normal- zubehör 3 Lochscheiben ø3/5/8 mm +	hachoir INOX acier inox, ø70 mm (appareil adaptable EWF 70 / Junior) 1 jeu d'outils Lico-Swiss avec accessoires normaux 3 disques à trous ø3/5/8 mm +	meat grinder INOX stainless steel, ø70 mm (attachment EWF 70 / Junior) 1 Lico-Swiss toolset with standard accessories 3 punched discs ø3/5/8 mm +	▲ ▲ ▲	▲ ▲ ▲	▲ ▲ ▲
Passierwerk (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 Abstelltablar	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  
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
- non available

Änderungen vorbehalten  
Toutes modifications réservées  
Subjects may 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



 Swiss made

