

## Technische Daten

### Geeignetes Schälgut

Kartoffeln  
Knollengemüse  
Fische (entschuppen)  
Muscheln (reinigen)

### für Ausschwingen von

Salat  
Pommes Frites

### Kapazitäten

Fassungsvermögen ca.  
Stundenleistung ca.

### Gewicht ca.

## Données techniques

### convient pour

pommes de terre  
légumes à bulbes  
écaillage du poisson  
nettoyage des moules

### Essorage

salades  
pommes frites

### capacités

contenance env.  
capacité horaire env.

### poids env.

## Technical data

### suited for

peeling potatoes  
peeling root vegetables  
scaling fish  
cleaning mussels

### swinging use

for salads  
for chips

### capacities

cubical contents approx.  
volume processed per hour approx.

### weight approx.

S-7	S-10	S-10sp
• • <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• • <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> • •
△ △	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7 kg 140-160 kg	10 kg 220-260 kg	10 kg 220-260 kg
ca. 31 kg	ca. 145 kg	ca. 145 kg

<b>1 Sockel</b> rund quadratisch Positionierungs-Möglichkeiten	<b>1 socle</b> rond carré possibilités de positionnement	<b>1 base</b> round square positioning facilities	• <input type="checkbox"/> 360°	<input type="checkbox"/> • 4	<input type="checkbox"/> • 4
<b>2 eingebauter Elektromotor</b> Spannung  Leistung kW/PS	<b>2 moteur électrique incorporé</b> tension  puissance kW/CV	<b>2 integrated electric motor</b> voltage  power kW/HP	3x230 V/400 V 50 Hz* 0,25/0,35	3x230 V/400 V 50 Hz* 0,37/0,5	3x230 V/400 V 50 Hz* 0,37/0,5
<b>3 Timer stufenlos 1-4 Min</b>  Positionen	<b>3 timer continu 1-4 min.</b>  positions	<b>3 timer continuously adjust. 1-4 minutes</b> positions	• 360°	• a+b**	• a+b**
<b>4 Strom-Anschluss</b> Positionen Kabel 3 m	<b>4 branchement secteur</b> positions câble 3 mètres	<b>4 mains connection positions</b> positions flex 3 m	• 1 •	• c+d** •	• c+d** •
<b>5 automatischer Wasser- und Schälabfall-Abfluss</b> Anschluss, exkl. Zuleitungen	<b>5 écoulement automat. de l'eau et des déchets d'épluchage</b> branchement, sans conduites	<b>5 automatic water and waste disposal</b> connection, exclusive supply	• Somo Ø 50	• 62"	• 62"
<b>6 Mittel-Teil rund</b> Positionierungs-Möglichkeiten	<b>6 partie médiane ronde</b> possibilités de positionnement	<b>6 middle round</b> positioning facilities	• 360°	• 3	• 3
<b>7 Auswurfüre</b>	<b>7 porte d'éjection</b>	<b>7 outlet door</b>	•	•	•
<b>8 Wassereinlauf</b> Positionen Anschluss, exkl. Zuleitungen	<b>8 arrivée d'eau</b> positions branchement, sans conduites	<b>8 water intake</b> positions connection, exclusive supply	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• e+f** 6½"	• e+f** 6½"
<b>9 Schälzylinder</b> herausnehmbar Edelkorund-Belag Spezialkorund-Belag	<b>9 cylindre d'épluchage</b> amovible revêtement fin corindon revêtement spécial corindon	<b>9 peeler cylinder</b> detachable special-fused alumina coating special alumina coating	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• • • <input type="checkbox"/>	• • • •
<b>10 Schälgehäuse</b> austauschbar Edel-Korund-Belag	<b>10 bâti d'épluchage</b> remplaçable revêtement fin corindon	<b>10 peeling housing</b> exchangeable special-fused alumina coating	• • •	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>11 Schälteller</b> herausnehmbar Edel-Korund-Belag Spezialkorund-Beschichtung	<b>11 disque d'épluchage</b> amovible revêtement fin corindon revêtement spécial corindon	<b>11 peeling disc</b> detachable special-fused alumina coating special alumina coating	• • • • <input type="checkbox"/>	• • • • <input type="checkbox"/>	• • • • •
<b>12 Deckel, rund</b>	<b>12 couvercle, rond</b>	<b>12 lid, round</b>	•	•	•
<b>13 Einfülltrichter mit Spritzschutzdeckel</b>	<b>13 entonnoir de remplissage avec couvercle anti-éclaboussure</b>	<b>13 feeding funnel with splash guard</b>	•	•	•
<b>14 Wassereinlauf</b> Positionen Anschluss, exkl. Zuleitungen	<b>14 arrivée d'eau</b> positions branchement, sans conduites	<b>14 water intake</b> positions connection, exclusive supply	• 360° Nito 1/2"	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>15 Ausschwingkorb (Option)</b> herausnehmbar	<b>15 panier d'essorage (option)</b> amovible	<b>15 swinging basket (option)</b> detachable	△ △	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

• inbegriffen  
\* andere Werte auf Anfrage  
\*\* bei Bestellung angeben  
 nicht lieferbar  
△ Zusatzoption

• inclus  
\* autres valeurs sur demande  
\*\* à indiquer lors de la commande  
 non livrable  
△ option complémentaire

• included  
\* other values on request  
\*\* please specify on order form  
 not available  
△ additional option

 Swiss made

Spitzentechnik für Profis  
Technique de pointe professionnelle  
Top technology for professionals

**Lips**

## Gemüseverarbeitungs-Maschinen

Die unübertrefflichen Schälmaschinen

## Machines de préparation des légumes

Les super-machines d'épluchage

## Vegetable processing machines

The unsurpassable peelers

 Swiss made

S-10/S-10sp



### 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**

## Gemüseverarbeitungs-Maschinen

Die überragenden **Schälmaschinen**

- ♦ für alle Betriebsgrößen
- ♦ äusserst robuste Konstruktion
- ♦ geräuscharm, pflegeleicht
- ♦ reiche Modellvielfalt
  - ♦ Schälen von Kartoffeln und Knollengemüse
  - ♦ Entschuppen von Fischen
  - ♦ Reinigen von Muscheln
  - ♦ Ausschwingen von Salat, Pommes-frites etc.
- ♦ leicht austauschbare Verschleisssteile
- ♦ automatischer Wasser- und Schälabfall-Rücklauf
- ♦ 12 Aufstell-Varianten

### 1-5 Sockel-Teil

#### 1 Sockel

**2 eingebauter Elektromotor**  
alle gebräuchlichen Dreiphasen-Spannungen erhältlich

#### 3 Timer

- ♦ stufenlose Einstellung 1-4 Minuten
- ♦ automatisches Abstellen der Maschine

#### 4 Strom-Anschluss

S-10/S-10sp: c) von Wand, d) ab Boden

#### 5 Wasserabfluss

- ♦ automatischer Wasserrücklauf
- ♦ automatischer Schälabfall-Rücklauf
- ♦ Zuleitungen durch Sanitär-Installateur zu erstellen

### 6-11 Mittel-Teil

#### 6 Mittel-Teil

#### 7 Auswurfüre

ohne Gummidichtung, absolut dicht!

#### 8 Wassereinlauf (Modelle S-10, S-10sp)

Zuleitungen durch Sanitär-Installateur zu erstellen

#### 9 Schälzylinder herausnehmbar (Modelle S-10, S-10sp)

mit Edel- resp. Spezialkorund-Belag, extrem dauerhaft, nach Abnutzung problemlos austauschbar

#### 10 Schälgehäuse

mit Edelkorund-Belag, extrem dauerhaft, nach Abnutzung problemlos austauschbar

#### 11 Schälteiler herausnehmbar

mit Edel- resp. Spezialkorund-Belag, extrem dauerhaft, nach Abnutzung problemlos austauschbar

### 12-14 Ober-Teil

#### 12 Deckel

#### 13 Einfülltrichter mit Spritzschutzdeckel

#### 14 Wassereinlauf (Modell S-7)

- ♦ positionierbar 360°
- ♦ Zuleitungen durch Sanitär-Installateur zu erstellen

#### 15 Ausschwingkorb (Option zu S-7)

zum Ausschwingen von Salat und Pommes-frites etc.

## Machines de préparation des légumes

Les super-machines **d'épluchage**

- ♦ pour entreprise de toutes grandeurs
- ♦ construction extrêmement robuste
- ♦ peu bruyantes, faciles à entretenir
- ♦ large gamme de modèles
  - ♦ épluchage des pommes de terre et des légumes à bulbe
  - ♦ ecaillage des poissons
  - ♦ nettoyage des moules
  - ♦ essorage des salades et pommes frites, etc.
- ♦ pièces d'usure facilement remplaçables
- ♦ évacuation automatique de l'eau et des restes d'épluchage
- ♦ 12 variantes de mise en place

### 1-5 socle

#### 1 socle

**2 moteur électrique incorporé**  
livrable dans toutes tensions (courant triphasé)

#### 3 timer

- ♦ réglage continu 1-4 minutes
- ♦ arrêt automatique de la machine

#### 4 alimentation en courant

S-10/S-10sp: a) du mur, b) du sol

#### 5 écoulement de l'eau

- ♦ évacuation automatique de l'eau
- ♦ a élimination automatique des restes d'épluchage
- ♦ conduites à réaliser par l'installateur sanitaire

### 6-11 partie médiane

#### 6 partie médiane

#### 7 Porte d'éjection

sans joint de caoutchouc, absolument étanche!

#### 8 arrivée d'eau (modèles S-10, S-10sp)

conduites à réaliser par l'installateur-sanitaire

#### 9 cylindre d'épluchage amovible (modèles S-10, S-10sp)

avec revêtement corindon, fin ou spécial extrêmement durable, remplacement sans problème en cas d'usure

#### 10 bâti d'épluchage

avec revêtement corindon, fin ou spécial extrêmement durable, remplacement sans problème en cas d'usure

#### 11 disque d'épluchage amovible

avec revêtement corindon fin ou spécial, extrêmement durable, remplacement sans problème en cas d'usure

### 12-14 partie supérieure

#### 12 couvercle

#### 13 entonnoir de remplissage avec couvercle anti-éclaboussure

#### 14 arrivée d'eau (modèle S-7)

- ♦ positions pivotantes à 360°
- ♦ conduites à réaliser par l'installateur-sanitaire

#### 15 panier d'essorage (option pour S-7)

pour essorer de salades, pommes frites, etc.

## Vegetable processing machines

The unsurpassable **peelers**

- ♦ for companies of all sizes
- ♦ extremely solid construction
- ♦ silent, easy maintenance
- ♦ wide variety of models
  - ♦ to peel potatoes and root vegetables
  - ♦ to scale fish
  - ♦ to clean mussels
  - ♦ to shake out salads, chips, etc.
- ♦ easily exchangeable wearing parts
- ♦ automatic water, and waste disposal return pipe
- ♦ 12 options for installation

### 1-5 base

#### 1 base

**2 Integrated electric motor**  
available for all customary three-phase voltages

#### 3 timer

- ♦ continuously adjustable 1-4 minutes
- ♦ automatic machine stop

#### 4 mains connection

S-10/S-10sp: a) from wall, b) from floor

#### 5 drainage

- ♦ automatic water return pipe
- ♦ automatic waste disposal return pipe
- ♦ supply to be installed by a plumber

### 6-11 middle part

#### 6 middle post

#### 7 outlet door

without rubber gasket, absolutely tight!

#### 8 water intake (models S-10, S-10sp)

supply to be installed by a plumber

#### 9 Peeler cylinder detachable (models S-10, S-10sp)

with special-fused, special alumina coating, extremely durable, easily exchangeable once worn out

#### 10 peeling housing

with special-fused alumina coating, extremely durable, easily exchangeable once worn out

#### 11 peeling disc detachable

with special-fused, special alumina coating, extremely durable, easily exchangeable once worn out

### 12-14 upper part

#### 12 lid

#### 13 feeding funnel with splash guard

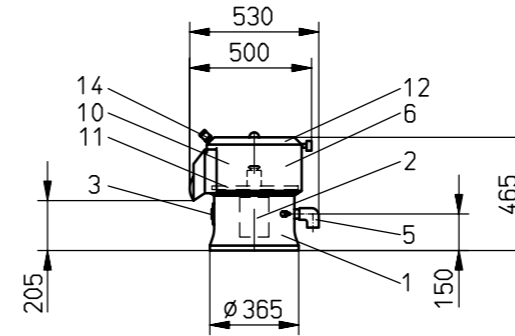
#### 14 water intake (model S-7)

- ♦ positionable 360°
- ♦ supply to be installed by a plumber

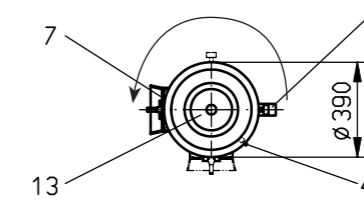
#### 15 swinging basket (option for S-7)

to swing salads, chips, etc.

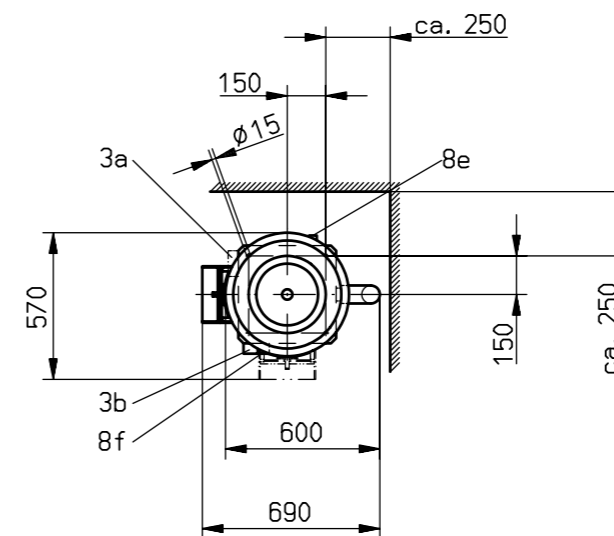
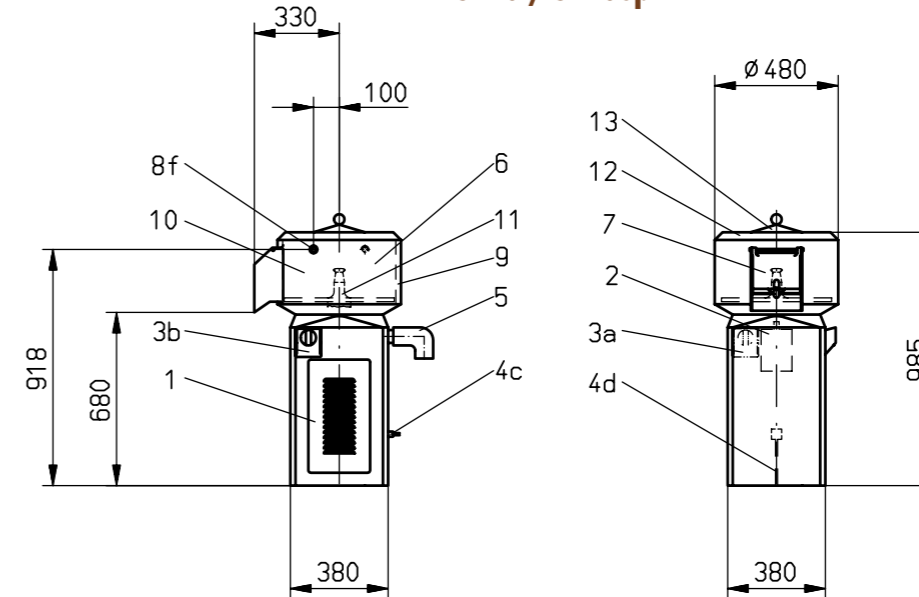
## S-7



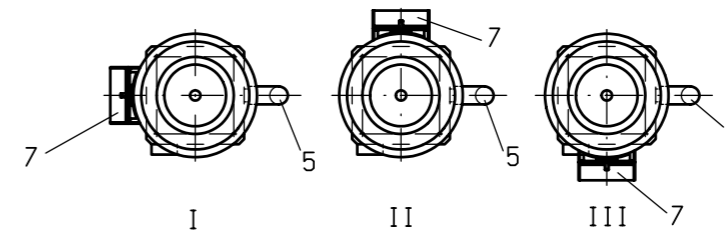
Winkel bei Bestellung wählen (360° möglich)  
Choisir la position d'éjection (possibilité jusqu'à 360°)  
Choose the angle (within 360°) when ordering



## S-10 / S-10sp



3 von 12 Montage-Varianten (bei Bestellung festlegen)  
3 sur 12 variantes d'assemblage (à choisir lors d'une commande)  
3 of 12 assembly options (please inform by ordering)



### Ergonomische Anordnung

Die Position der Auswurfüre (7) gegenüber jener des Wasserabflusses (5) kann bei der Bestellung gewählt werden.

### Disposition ergonomique

La position de la porte d'éjection (7) en face de l'écoulement de l'eau (5) peut être choisie lors d'une commande.

### Ergonomic layout

The position of the outlet door (7) opposite the drainage (5), can be chosen when ordering.

Änderungen vorbehalten

Toutes modifications réservées

Subjects may change without notice

Gemüseverarbeitungsmaschinen  
Universal-Küchenmaschinen  
Bäckerei- und Konditoreimaschinen

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

Vegetable processing machines  
Universal kitchen machines  
Machines for bakeries and confectioners

