Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Lips Kombinator K60 Planetenrührmaschine 60 Liter

Lips

Produktnummer: VS18000



chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Biskuit, Rahm, Kartoffelstock, Brotteig – und dazwischen noch Gemüse schneiden oder Fleisch wolfen: Die **Lips Kombinator K60 Planetenrührmaschine 60 Liter** ist das Arbeitstier, auf das sich Schweizer Grossküchen seit Jahrzehnten verlassen. Lips-Maschinen werden in der Schweiz gebaut und laufen oft 30 Jahre und länger.

Der **Lips Kombinator K60** ist die äusserst robuste **60-Liter-Planetenrührmaschine** für die Grossküche – mit Kupplung und Getriebe für kompakte Ansteckapparate der Baureihe Lips Gr. I.

Im Lieferumfang: Rührkessel 60 Liter, Massenbesen, Knethaken und Flachrührer aus Edelstahl sowie ein Abstreifer aus Edelstahl und Teflon. Der Ständer ist aus massivem Guss, die Maschine läuft geräuscharm und ohne Ölwechsel.

Ideal für Spitäler, Heime, Kantinen, Bäckereien und Produktionsküchen mit grossen Mengen.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Lips-Prinzip: Das Werkzeug bewegt sich wie von Hand geführt durch die ganze Masse – alles wird erfasst
- Ständer aus massivem Guss – ruhig, standfest, extrem langlebig
- Anschlusskupplung für Ansteckapparate: Gemüseschneider, Fleischwolf, Passiervorrichtung
- Swiss made, Ersatzteile über Jahrzehnte verfügbar

Für wen eignet sich diese Maschine?

Heime, Spitäler, Kantinen, Hotels, Bäckereien und Konditoreien, die viel rühren, schlagen und kneten – und die Maschine gleich für weitere Arbeiten nutzen wollen.

Möchten Sie die Maschine zuerst sehen oder haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an unter 041 241 11 01 oder schreiben Sie uns. Wir beraten Sie ehrlich, welche Grösse zu Ihrem Betrieb passt, liefern schweizweit, nehmen die Maschine in Betrieb und zeigen Ihrem Team die Bedienung. Wartung und Reparatur übernehmen unsere eigenen Techniker aus Baar.

Produktinformationen

Technische Daten

Material:	Edelstahl
Volumen l:	60
Breite mm:	654
Tiefe mm:	916
Höhe mm:	1506