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 Combirex Junior 3 Rühr- und Schlagmaschine

Lips

Produktnummer: VS37000



Erstellt am 20.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

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 Combirex Junior 3 Rühr- und Schlagmaschine** 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.

Die **Lips Combirex Junior 3** ist für mittlere bis grosse Betriebe mit **80 bis 200 Menüs pro Tag** und für die Patisserie gebaut. Der Ständer aus massivem Guss sorgt für hohe Stabilität.

Das geniale Lips-Prinzip: Das Rührwerkzeug dreht sich nicht nur um die eigene Achse, sondern bewegt sich – wie von Menschenhand geführt – gleichmässig durch die ganze Masse. So wird alles erfasst, Teige und Massen werden luftig und homogen.

Getriebe und Kupplung für Ansteckapparate machen die Junior 3 zur vielseitigen Universalmaschine: rühren, schlagen, kneten, Gemüse schneiden, Fleisch wolfen und passieren.

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
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	1.1 kW
Breite mm:	600
Tiefe mm:	1099
Höhe mm:	931
Gewicht kg:	181