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 K60H Planetenrührmaschine 60 Liter mit Hochleistungsantrieb

Lips

Produktnummer: VS18005



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 K60H Planetenrührmaschine 60 Liter mit Hochleistungsantrieb** 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 K60H** ist ein Multitalent: eine robuste **60-Liter-Rührmaschine** kombiniert mit einem **Hochleistungsantrieb für grosse Ansteckapparate** aus Edelstahl – platzsparend und mit nur einem elektrischen Anschluss.

Der Ständer ist aus massivem Guss, die Maschine läuft geräuscharm, pflegeleicht und ohne Ölwechsel. Die Rührmaschine ist baugleich mit dem K60.

Für Grossküchen, die rühren, kneten, Gemüse schneiden und Fleisch wolfen mit einer einzigen Anlage erledigen wollen.

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:	1127
Tiefe mm:	919
Höhe mm:	1506