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 Piccolo 3 Rühr- und Schlagmaschine

Lips

**Produktnummer:** VS33002



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 Piccolo 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 Piccolo 3** ist die Rühr- und Schlagmaschine für kleinere bis mittlere Betriebe mit **30 bis 80 Menüs pro Tag** und für die Patisserie. Der Maschinenständer aus massivem Guss steht stabil und hält Jahrzehnte.

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.

Mit Getriebe und Kupplung Gr. I für hochwertige Ansteckapparate wie Gemüseschneider AGS-19, Fleischwolf oder Passiervorrichtung – eine Maschine für viele Aufgaben, Swiss made.

### 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:** | 400V / 50Hz / 3N |
| **Anschlussleistung:** | 0.75 kW |
| **Breite mm:** | 564 |
| **Tiefe mm:** | 658 |
| **Höhe mm:** | 824 |
| **Gewicht kg:** | 130 |