

Lips Rühr- und Schlagmaschine	Art. Nr.	Combirex Piccolo 3	
Schlagmaschine mit mechanischer Besenverstellung			
Kesselgrösse		16 Liter	
Gehäuse		Gusseisen massiv	
Elektrischer Anschluss		400V/0.75kW/T15	
Abmessungen Maschine mit Unterbau, offen		564x1017x1455mm	
Gewicht		120kg	
Drehzahl		3-stufig	
Motorschutzschalter		✓	
Getriebe mit Kupplung für Ansteckapparate		Lips Gr I	
Einfülltrichter		✓	
Schutzschirm		✓	
Zubehör (je 1 Stk. inbegriffen)			
Chromstahlkessel 16 Liter	33258	908 €	
Schneebesens aus Edelstahl, 2mm	350/2	163 €	
Massenbesens aus Edelstahl, 3mm	350/3	163 €	
Schläger aus Edelstahl	33261	168 €	
Kneiter aus Edelstahl	33262	163 €	
Abstellgitter Inox	4701.411	250 €	
ansteckbar an Kessel			
Einfülltrichter	37123	202 €	
Gummimatte Neopren	34001	75 €	
Maschine komplett	VS33002	9'690 €	
		Ansteckapparate Lips Gr I (40mm)	Art. Nr.
		Passierwerk PASS 200 / Gr I	
		2'985 €	VS37500
		Gemüseschneider AGS-19 / Gr I mit Scheiben aus Edelstahl	
		1'092 €	1130.004
		465 €	1130.107.Inox
		326 €	1130.111.Inox
		175 €	1130.121.Inox
		175 €	1130.123.Inox
		175 €	1130.125.Inox
		2'408 €	VS1130.004.I
		Fleischwolf INOX EWF 70 / Gr I	
		2'009 €	3557.002
Total Maschine und Ansteckapparate		17'092 €	
Empfohlene Optionen			
Massenbesens aus Edelstahl, 4mm		163 €	350/4
PASS200 Passiersieb Ø 1.5mm		330 €	85111
Ständer Inox für 6 Scheiben zu AGS-19		233 €	1130.400
Fleischwolf EWF82GrI		2'432 €	3558.003
Set Voll-Unger zu EWF82		272 €	v3551.001
Unterbau 50 CNS mit Schublade und ausziehbarem Tablar 500x600x500mm		2'193 €	3701.201
Weitere Optionen siehe Seite "Unterbauten"			



Maschine mit optionalem Unterbau



Lips Rühr- und Schlagmaschine	Art. Nr.	Combirex Junior 3	
Schlagmaschine mit mechanischer Besenverstellung			
Kesselgröße		22 / (14) Liter	
Gehäuse		Gusseisen massiv	
Elektrischer Anschluss		1x230 V / 1.1 kW	
Abmessungen Maschine mit Unterbau		600x1015x1650mm	
Gewicht		175kg	
Drehzahl		3-stufig, elektronisch	
Motorschutzschalter		✓	
Getriebe mit Kupplung für Ansteckapparate		Lips Gr I	
Einfülltrichter		✓	
Schutzschirm		✓	
Zubehör (je 1 Stk. Inbegriffen)			
Chromstahlkessel	22l 35300	954 €	
Schneebesen aus Edelstahl	14/22l 440/2	163 €	
Massenbesen aus Edelstahl	14/22l 440/3	163 €	
Schläger aus Edelstahl	14/22l 35304	169 €	
Kneiter aus Edelstahl	14/22l 35305	163 €	
Abstellgitter Inox	4701.411	250 €	
ansteckbar an Kessel			
Einfülltrichter	37123	202 €	
Gummimatte Neopren	34000	81 €	
Maschine komplett	VS37000	14'076 €	
			Ansteckapparate Lips Gr I (40mm)
			Art. Nr.
			Passierwerk PASS 200 / Gr I
			2 Passiersiebe: 2,5 und 4mm
			Gemüseschneider AGS-19 / Gr I mit Scheiben aus Edelstahl
			1130.004 AGS-19, Gehäuse aus Aluminium
			1130.107.Inox Verstellbare Messerscheibe 0-8mm, Inox
			1130.111.Inox Streifenschneidscheibe 2x2mm, Inox
			1130.121.Inox Raffelscheibe R1,5, Inox
			1130.123.Inox Raffelscheibe R3, Inox
			1130.125.Inox Raffelscheibe R9, Inox
			Empfohlenes Set
			(siehe auch Scheibensortiment zu Varimat)
			Fleischwolf INOX EWF82 / Gr I
			mit Vorschneider, Lico-Swiss System
			Lochscheibe 3mm
			Lochscheibe 5mm
			Lochscheibe 8mm
			EWF82 GrI
Total Maschine und Ansteckapparate		21'901 €	
Empfohlene Optionen			
Chromstahlkessel (Klappschutz) 14l		814 €	35311
Massenbesen aus Edelstahl 14/22l, 4mm		163 €	440/4
PASS200 Passiersieb Ø 1.5mm		330 €	85111
Ständer Inox für 6 Scheiben zu AGS-19		233 €	1130.400
Fleischwolf EWF70 Gr I		2'009 €	3557.002
Set Voll-Unger zu EWF82		272 €	v3551.001
Unterbau 70 CNS mit Schublade und ausziehbarem Tablar 700x670x505mm		2'315 €	1290.001
Weitere Optionen siehe Seite "Unterbauten"			



Maschine mit optionalem Unterbau

RÜHREN, SCHLAGEN, KNETEN

Unterbauten

Unterbau 50	Art. Nr.	Unterbau 50
		3701.201
Material		Inox
Abmessungen		500x600x500mm
Ausführung		Mit Schublade und ausziehbarem Tablar
		2'193 €



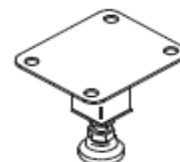
Unterbau 70	Art. Nr.	Unterbau 70
		1290.001
Material		Inox
Abmessungen		700x670x505mm
Ausführung		Mit Schublade und ausziehbarem Tablar
		2'315 €



Optionen montiert an Unterbau 50/70

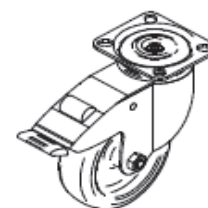
Nivellierfuss	Art. Nr.	Preis €
	33010	415 €

Set à 4 Stück. Einstellbereich ca.90mm bis ca.120mm



Rollenset	Art. Nr.	Preis €
	33006	479 €

Set à 2 Bock- und 2 Lenkrollen Inox, Ø80



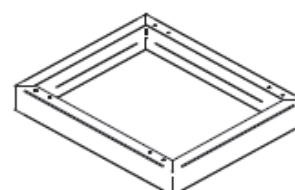
Scheibenständer SST1	Art. Nr.	Preis €
	3726f542880	202 €

Zur Ablage von 7 Scheiben (336x144x56 mm) passend in Schublade



Optionen montiert an Unterbau 70

Sockel	Art. Nr.	Preis €
10cm hoch	1290.010	265 €



Rotor Planeten-Rührmaschine	Art. Nr.	Teddy T5
Kesselgrösse		5 Liter
Elektrischer Anschluss		230 V / 500W
Abmessungen (offen)		462x240x550mm
Motorschutzschalter		✓
fester Schutzschirm		✓
Spritzschutzschirm aus Kunststoff		✓
Einfülltrichter		✓
Zubehör (je 1 Stk. inbegriffen)		
Chromstahlkessel 5 Liter	3705f075-001	163 €
Deckel zu Kessel weiss	3705f080-00	29 €
Besen aus Edelstahl	3705f028-001	209 €
Flachrührer aus Edelstahl	3705f027-001	90 €
Kneiter aus Edelstahl	3705f078-001	87 €
Maschine ohne Kupplung	3105y001	1'450 €
Getriebe mit Kupplung für Ansteckapparate		✓
Maschine mit Kupplung vorne	3705y001	1'590 €
	Ansteckapparate für Maschine mit Kupplung	Art. Nr.
	Ansteckgemüseschneider MVSA mit 3 Trommeln	Zubehör (je 1 Stk. inbegriffen)
		3706f4AR5 T5 Zwischenstück
		3710fMVSA25554 MVSA Raffeltrommel D
		3710fMVSA25555 MVSA Schneidtrommel F
		3710fMVSA25556 MVSA Raffeltrommel E (weitere Trommeln auf Anfrage)
		v3710fMVSA
Total Maschine mit Kupplung und Ansteckapparate		1'836 €



RÜHREN, SCHLAGEN, KNETEN



Besen



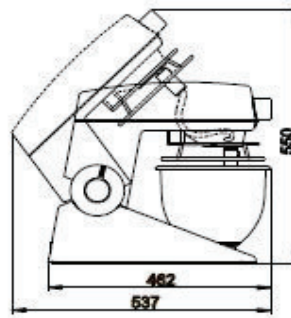
Kneiter



Flachrührer



Kesseldeckel



Rotor Planeten-Rührmaschine	Art. Nr.	CR10
Kesselgrösse		10 Liter
Elektrischer Anschluss		230 V / 700W
Abmessungen		566x393x674mm
Gewicht		53kg
Steuerung		8 Drehzahlen / Timer
Gehäuse		Edelstahl
Motorschutzschalter		✓
Kesselabstreifer mit Schiene aus Nylon		✓
Schutzschirm Kunststoff abnehmbar		✓
Zubehör (je 1 Stk. inbegriffen)		
Chromstahlkessel 10 Liter	4702fCR10-75M	455 €
Besen aus Edelstahl 3mm	4702fCR10-28MS	347 €
Flachrührer aus Edelstahl	3700fCR10-27M	164 €
Kneiter aus Edelstahl	3700fCR10-78M	206 €
Maschine ohne Kupplung	4102.001	4'820 €
Getriebe mit Kupplung für Ansteckapparate		CR10
Abstellgitter für Behälter	4702.100	✓
Maschine mit Kupplung vorne	4702.001	5'390 €
		
		Ansteckapparate für Maschine mit Kupplung CR10
		Art. Nr.
		Passierwerk PASS 200 / CR10
		2 Passiersiebe: 2,5 und 4mm
		Gemüseschneider AGS-19 / CR10 mit 5 Scheiben aus Edelstahl
		
		1'066 €
		465 €
		326 €
		175 €
		175 €
		175 €
		2'382 €
		1130.001
		1130.107.Inox
		1130.111.Inox
		1130.121.Inox
		1130.123.Inox
		1130.125.Inox
		Empfohlenes Set
		(siehe auch Scheibensortiment zu Varimat)
Total Maschine mit Kupplung und Ansteckapparate		10'368 €
Empfohlene Optionen		
PASS200 Passiersieb Ø 1.5mm		330 €
Ständer Inox für 6 Scheiben zu AGS-19		233 €
CR10 Abstreiferschiene Nylon		52 €
Unterbau 50 CNS mit Schublade und ausziehbarem Tablar 500x600x500mm		2'193 €
Weitere Optionen siehe Seite "Unterbauten"		
		85111
		1130.400
		3700f42CR-204
		3701.201



Ansteckapparate für Maschine mit Kupplung CR10

Art. Nr.

Passierwerk PASS 200 / CR10

2 Passiersiebe: 2,5 und 4mm

Gemüseschneider AGS-19 / CR10 mit 5 Scheiben aus Edelstahl

1130.001 AGS-19, Gehäuse aus Aluminium
 1130.107.Inox Verstellbare Messerscheibe 0-8mm, Inox
 1130.111.Inox Streifenschneidscheibe 2x2mm
 1130.121.Inox Raffelscheibe R1,5
 1130.123.Inox Raffelscheibe R3
 1130.125.Inox Raffelscheibe R9

Empfohlenes Set
 (siehe auch Scheibensortiment zu Varimat)



Unterbau 50

Rotor Planeten-Rührmaschine	Art. Nr.	CR20 Tischmodell
Kesselgröße		20 / (12) Liter
Elektrischer Anschluss		230 V / 700W
Abmessungen		708x582x787mm
Gewicht		72kg
Steuerung		8 Drehzahlen / Timer
Gehäuse		Edelstahl
Ergonomische Konstruktion		✓
Motorschutzschalter		✓
Öldämpfer für sanftes Kesselabsenken		✓
Kesselabstreifer mit Schiene aus Nylon		✓
Schutzschirm Kunststoff abnehmbar		✓
Zubehör (je 1 Stk. inbegriffen)		
Chromstahlkessel 20l	4101fCR20-75M	525 €
Besen aus Edelstahl 20l, 4mm	4101fCR20-28MS	263 €
Flachrührer aus Edelstahl 20l	4101fCR20-27.2M	263 €
Knetter aus Edelstahl 20l	4101fCR20-78M	263 €
Maschine ohne Kupplung	4101.001	6'090 €
Getriebe mit Kupplung für Ansteckapparate		GR20plus
Abstellgitter 33 für Behälter	4701.411	✓
Maschine mit Kupplung vorne	4701.001	7'250 €
		2'876 €
	1'092 € 465 € 326 € 175 € 175 € 175 €	1130.003 1130.107.Inox 1130.111.Inox 1130.121.Inox 1130.123.Inox 1130.125.Inox v1130.003.I
	2'218 €	3557.004
Total Maschine mit Kupplung und empfohlenen Ansteckapparaten		14'752 €
Empfohlene Optionen		
Besen aus Edelstahl 12l	247 €	4101fCR20-28AM
Kleiner Kessel 12l	482 €	4101fCR20-75AM
Flachrührer aus Edelstahl 12l	247 €	4101fCR20-27A2M
Knetter aus Edelstahl 12l	279 €	4101fCR20-78AM
Abstreifer (Nylon) 12l	575 €	4101f42CR20A-20
PASS200 Passiersieb Ø 1.5mm	330 €	85111
Ständer Inox für 6 Scheiben zu AGS-19	233 €	1130.400
Fleischwolf EWF82 GR20plus	2'509 €	3558.001
Set Voll-Unger zu EWF82	272 €	v3551.001
Unterbau 70 CNS mit Schublade und ausziehbarem Tablar 700x670x505mm	2'315 €	1290.001
Weitere Optionen siehe Seite "Unterbauten"		



Maschine mit optionalem Unterbau

Ansteckapparate für Maschine mit Kupplung GR20plus

Art. Nr.

Passierwerk PASS 200 / GR20plus

2 Passiersiebe: 2,5 und 4mm

3731.002

Gemüseschneider AGS-19 / GR20plus mit Scheiben aus Edelstahl

AGS-19, Gehäuse aus Aluminium
 Verstellbare Messerscheibe 0-8mm, Inox
 Streifenschnittscheibe 2x2mm
 Raffelscheibe R1,5
 Raffelscheibe R3
 Raffelscheibe R9

Empfohlenes Set
 (siehe auch Scheibensortiment zu Varimat)

Fleischwolf INOX Ø70

Vorschneider, Lico-Swiss System UNGER
 3 Lochscheiben: 3, 5, 8mm

EWF 70 / GR20plus



Unterbau 70

Rotor Planeten-Rührmaschine	Art. Nr.	CR20F Bodenmodell	
Kesselgrösse		20 / (12) Liter	
Elektrischer Anschluss		230 V / 700W	
Abmessungen		770x631x1292mm	
Gewicht		166kg	
Steuerung		8 Drehzahlen / Timer	
Gehäuse		Edelstahl	
Ergonomische Konstruktion		✓	
Motorschutzschalter		✓	
Öldämpfer für sanftes Kesselabsenken		✓	
Kesselabstreifer mit Schiene aus Nylon		✓	
Schutzschirm Kunststoff abnehmbar		✓	
Zubehör (je 1 Stk. inbegriffen)			
Chromstahlkessel 20l	4101fCR20-75M	525 €	
Besen aus Edelstahl 20l, 4mm	4101fCR20-28MS	263 €	
Flachrührer aus Edelstahl 20l	4101fCR20-27.2M	263 €	
Kneiter aus Edelstahl 20l	4101fCR20-78M	263 €	
Kesselwagen 20/30	4100f22CR30	482 €	
Maschine ohne Kupplung	4101.002	6'870 €	
Getriebe mit Kupplung für Ansteckapparate		GR20plus	
Abstellgitter 33 für Behälter	4701.411	✓	
Maschine mit Kupplung vorne	4701.002	8'120 €	
			Ansteckapparate für Maschine mit Kupplung GR20plus
			Art. Nr.
			Passierwerk PASS 200 / GR20plus
			2 Passiersiebe: 2,5 und 4mm
		2'876 €	3731.002
			Gemüseschneider AGS-19 / GR20plus mit Scheiben aus Edelstahl
		1'092 €	1130.003 AGS-19, Gehäuse aus Aluminium
		465 €	1130.107.Inox Verstellbare Messerscheibe 0-8mm, Inox
		326 €	1130.111.Inox Streifenschnittscheibe 2x2mm
		175 €	1130.121.Inox Raffelscheibe R1,5
		175 €	1130.123.Inox Raffelscheibe R3
		175 €	1130.125.Inox Raffelscheibe R9
		2'408 €	v1130.003.I Empfohlenes Set (siehe auch Scheibensortiment zu Varimat)
			Fleischwolf INOX Ø70
			Vorschneider, Lico-Swiss System UNGER
			3 Lochscheiben: 3, 5, 8mm
		2'218 €	3557.004 EWf 70 / GR20plus
Total Maschine mit Kupplung und empfohlenen Ansteckapparaten		15'622 €	
Empfohlene Optionen			
Besen aus Edelstahl 12l		247 €	4101fCR20-28AM
Kleiner Kessel 12l		482 €	4101fCR20-75AM
Flachrührer aus Edelstahl 12l		247 €	4101fCR20-27A2M
Kneiter aus Edelstahl 12l		279 €	4101fCR20-78AM
Abstreifer (Nylon) 12l		575 €	4101f42CR20A-20
PASS200 Passiersieb Ø 1.5mm		330 €	85111
Ständer Inox für 6 Scheiben zu AGS-19		233 €	1130.400
Fleischwolf EWF82 GR20plus		2'509 €	3558.001
Set Voll-Unger zu EWF82		272 €	v3551.001



Rotor Planeten-Rührmaschine	Art. Nr.	CR30
Kesselgröße		30 / (15) Liter
Elektrischer Anschluss		230 V / 1200W
Abmessungen		770x630x1365mm
Gewicht		191kg
Steuerung		8 Drehzahlen / Timer
Gehäuse		Edelstahl
Ergonomische Konstruktion		✓
Motorschutzschalter		✓
Öldämpfer für sanftes Kesselabsenken		✓
Digitaler Timer		✓
Halterung für Abstreifer		✓
Schutzschirm Kunststoff abnehmbar		✓
Zubehör (je 1 Stk. inbegriffen)		
Chromstahlkessel 30l	4100fCR30-75M	1'075 €
Besen aus Edelstahl 30l	4100fCR30-28.1M	399 €
Flachrührer aus Edelstahl 30l	4100fCR30-27.3M	279 €
Knetter aus Edelstahl 30l	4100fCR30-78M	270 €
Kesselwagen 20/30	4100f22CR30	482 €
Maschine ohne Kupplung	4100.001	8'800 €
Getriebe mit Kupplung für Ansteckapparate		GR20plus
Abstellgitter 33 für Behälter	4701.411	✓
Maschine mit Kupplung vorne	4700.001	10'100 €
		
		2'876 €
		
		2'408 €
		
		2'218 €
Total Maschine mit Kupplung und Ansteckapparate		17'602 €
Empfohlene Optionen		
Kleiner Kessel 15l		905 €
Besen aus Edelstahl 15l		350 €
Flachrührer aus Edelstahl 15l		247 €
Knetter aus Edelstahl 15l		221 €
Abstreifer (Nylon) 15l		575 €
Abstreifer (Nylon) zu 30l Kessel		575 €
PASS200 Passiersieb Ø 1.5mm		330 €
Ständer Inox für 6 Scheiben zu AGS-19		233 €
Fleischwolf EWF82 GR20plus		2'509 €
Set Voll-Unger zu EWF82		272 €



CR30, ideal für leichte Massen

Ansteckapparate für Maschine mit Kupplung GR20plus	Art. Nr.
Passierwerk PASS 200 / GR20plus	
2 Passiersiebe: 2,5 und 4mm	3731.002
Gemüseschneider AGS-19 / GR20plus mit Scheiben aus Edelstahl	
AGS-19, Gehäuse aus Aluminium	1130.003
Verstellbare Messerscheibe 0-8mm, Inox	1130.107.Inox
Streifenschneidscheibe 2x2mm	1130.111.Inox
Raffelscheibe R1,5	1130.121.Inox
Raffelscheibe R3	1130.123.Inox
Raffelscheibe R9	1130.125.Inox
Empfohlenes Set (siehe auch Scheibensortiment zu Varimat)	v1130.003.I
Fleischwolf INOX Ø70	
Vorschneider, Lico-Swiss System UNGER	
3 Lochscheiben: 3, 5, 8mm	3557.004
EWF 70 / GR20plus	

Rotor Planeten-Rührmaschine	Art. Nr.	AR30 VL-1
Kesselgrösse		30 / (15) Liter
Elektrischer Anschluss		400V/1000W/T15
Abmessungen (offen)		938x541x1597mm
Gewicht		171kg
Steuerung		VL-1 / manuell
Motorschutzschalter		✓
Öldämpfer für sanftes Kesselabsenken		✓
Digitaler Timer		✓
Schutzschirm Kunststoff abnehmbar		✓
Zubehör (je 1 Stk. inbegriffen)		
Chromstahlkessel 30l	3112f30-75m	1'190 €
Besen kpl. aus Edelstahl 30l NEW	3112f30-28m	283 €
Flachrührer aus Edelstahl 30l	3112f30-27.2m	307 €
Knetter aus Edelstahl 30l	3112f30-78m	299 €
Maschine ohne Kupplung	3112.002	9'610 €
Getriebe mit Kupplung für Ansteckapparate, hinten links		GR20plus
Abstelltablar für Behälter	3702.100	✓
Maschine mit Kupplung links hinten	3702.003	11'350 €
		2'876 €
	1'092 € 465 € 326 € 175 € 175 € 175 €	3731.002
	2'408 €	v1130.003.I
	2'218 €	3557.004
Total Maschine mit Kupplung und Ansteckapparate		18'852 €
Empfohlene Optionen		
Abstreifer (Nylon) zu 30l Kessel, mit Halter	1'335 €	3112f42-30
Ständer Inox für 6 Scheiben zu AGS-19	233 €	1130.400
Weitere Optionen		
Ausführung aus Edelstahl	2'310 €	Mehrpri
Ausführung mit VL-1S Steuerung	2'950 €	Mehrpri
Kleiner Kessel 15l	1'005 €	3112f30-75am
Besen kpl. aus Edelstahl 15l NEW	277 €	3112f27-28am
Flachrührer aus Edelstahl 15l	307 €	3112f27-27am
Knetter aus Edelstahl 15l	281 €	3112f27-78am
Abstreifer (Nylon) zu 15l Kessel, ohne Halter	1'195 €	3112f42-30a
Kesselwagen 15l	692 €	3112f22-30a
Kesselwagen 30l	655 €	3112f22-30
PASS200 Passiersieb Ø 1.5mm	330 €	85111
Fleischwolf EWF82 GR20plus	2'509 €	3558.001
Set Voll-Unger zu EWF82	272 €	v3551.001



AR30, geeignet für Pizzerias und Bäckereien

Ansteckapparate für Maschine mit Kupplung GR20plus

Art. Nr.

Passierwerk PASS 200 / GR20plus

2 Passiersiebe: 2,5 und 4mm

Gemüseschneider AGS-19 / GR20plus mit Scheiben aus Edelstahl

- 1130.003 AGS-19, Gehäuse aus Aluminium
- 1130.107.Inox Verstellbare Messerscheibe 0-8mm, Inox
- 1130.111.Inox Streifenschnittscheibe 2x2mm
- 1130.121.Inox Raffelscheibe R1,5
- 1130.123.Inox Raffelscheibe R3
- 1130.125.Inox Raffelscheibe R9

Empfohlenes Set

(siehe auch Scheibensortiment zu Varimat)

Fleischwolf INOX Ø70

Vorschneider, Lico-Swiss System UNGER
3 Lochscheiben: 3, 5, 8mm

EWF 70 / GR20plus



VL-1 Steuerung Standard



VL-1S Steuerung Optional






Kesselwagen

Rotor Planeten-Rührmaschine		Art. Nr.	AR40 VL-1
Kesselgröße			40 / (20) Liter
Elektrischer Anschluss			400V/1100W/T15
Abmessungen (offen)			952x557x1598mm
Gewicht			181kg
Steuerung			VL-1 / manuell
Motorschutzschalter			✓
Öldämpfer für sanftes Kesselabsenken			✓
Digitaler Timer			✓
Schutzschirm Kunststoff abnehmbar			✓
Zubehör (je 1 Stk. inbegriffen)			
Chromstahlkessel 40l	3113f40-75m		1'365 €
Besen kpl. aus Edelstahl 40l NEW	3113f40-28m		334 €
Flachrührer aus Edelstahl 40l	3113f40-27.2m		307 €
Kneter aus Edelstahl 40l	3113f40-78m		355 €
Maschine ohne Kupplung	3113.006		12'200 €
Getriebe mit Kupplung für Ansteckapparate, hinten links			GR20plus
Abstelltablar für Behälter	3702.100		✓
Maschine mit Kupplung links hinten	3703.002		13'990 €
			2'876 €
			2'408 €
			2'218 €
Total Maschine mit Kupplung und Ansteckapparate			21'492 €
Empfohlene Optionen			
Abstreifer (Nylon) zu 40l Kessel, mit Halter			1'338 €
Ständer Inox für 6 Scheiben zu AGS-19			233 €
Weitere Optionen			
Pizza Version mit stärkerem Motor (1800W)			
Ohne Kupplung			13'890 €
Mit Kupplung			15'680 €
Ausführung aus Edelstahl			2'245 €
Ausführung mit VL-1S Steuerung			2'945 €
Kleiner Kessel 20l			1'140 €
Besen kpl. aus Edelstahl 20l NEW			276 €
Flachrührer aus Edelstahl 20l			307 €
Kneter aus Edelstahl 20l			324 €
Abstreifer (Nylon) zu 20l Kessel, ohne Halter			1'148 €
Kesselwagen 20l			675 €
Kesselwagen 40l			635 €
Fleischwolf EWF82 GR20plus			2'509 €
Set Voll-Unger zu EWF82			272 €



AR40, ideal für Pizzerias und Bäckereien

Ansteckapparate für Maschine mit Kupplung GR20plus	
Art. Nr.	
	Passierwerk PASS 200 / GR20 plus 2 Passiersiebe: 2,5 und 4mm
3731.002	2'876 €
	Gemüseschneider AGS-19 / GR20 plus mit Scheiben aus Edelstahl
1130.003	AGS-19, Gehäuse aus Aluminium
1130.107.Inox	Verstellbare Messerscheibe 0-8mm, Inox
1130.111.Inox	Streifenschneidscheibe 2x2mm
1130.121.Inox	Raffelscheibe R1,5
1130.123.Inox	Raffelscheibe R3
1130.125.Inox	Raffelscheibe R9
v1130.003.I	Empfohlenes Set (siehe auch Scheibensortiment zu Varimat)
	Fleischwolf INOX Ø70
	Vorschneider, Lico-Swiss System UNGER 3 Lochscheiben: 3, 5, 8mm
3557.004	2'218 €
	EWF 70 / GR20plus
	 VL-1 Steuerung Standard
	 VL-1S Steuerung Optional
	 Kesselwagen

Übersicht grosser Rührmaschinen

Maschinentyp	AR60		AR60 Pizza		ERGO 60		AR80		AR100		ERGO 100		ERGO 140		AR200	
	VL-1	VL-1S	VL-1	VL-1S	VL-5	VL-5	VL-1	VL-1S	VL-1L	VL-1S	VL-5	VL-5	VL-5	VL-5	VL-5	VL-5
Kontrollpanel / Steuerung																
Kessel Standard	60l	60l	60l	60l	60l	60l	80l	80l	100l	100l	100l	100l	140l	140l	200l	200l
Kessel kleinere Volumen, optional	30l	30l	30l	30l	30l	30l	40l	40l	60l	60l	60l	60l				
Rührmaschine aus Edelstahl	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.
Rührmaschine Weiss	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.				
Kunststoff							inkl.	inkl.	inkl.	inkl.						
Abnehmbar aus Kunststoff	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.			✓	✓	✓							
Abnehmbarer Schutzschirm Edelstahl																
Geschlossener abn. Schutzschirm Edelstahl																
Anschlussgetriebe, links hinten, oben	✓	✓	✓	✓			✓	✓								
Zeitschaltuhr	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.
Notstopp	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.
Gassdämpfer zum Kesselabsenken	inkl.		inkl.				inkl.									
Elektrische Kesselanhebung		inkl.		inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.
Elektrische Geschwindigkeitsregelung		inkl.		inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.
Wasserdichter Rührkopf aus Edelstahl	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



Diverse Kesselwagen und Lifte



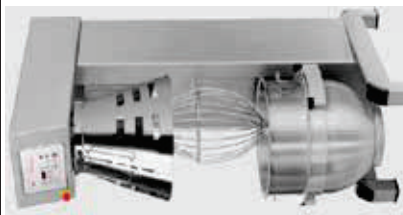
AR60 Edelstahl



AR100



ERGO 100



ERGO 140

✓ = optional lieferbar
 inkl. = im Standardumfang enthalten
 = nicht lieferbar
 = Standard

Konditionen auf Anfrage



Lips Universal-Rührmaschine	Art. Nr.	Kombinator K60
Planetenrührmaschine mit Kupplung	18000	28'400 €
Kesselgröße (optional)		60 / (30) Liter
Elektrischer Anschluss		400V/3kW/T25 *
Gewicht		456kg
Abmessungen BxTxH		654x916x1506mm
Drehzahl		3 Stufen
Motorschutzschalter		✓
Schutzschirm mit abnehmbarem Trichter		✓
Getriebe mit Kupplung für Ansteckapparate		Lips Gr I
Zubehör (je 1 Stk. inbegriffen)		
Chromstahlkessel 60l	18020	1'833 €
Massenbesen 60l (4mm)	18011	1'387 €
Flachrührer Inox 60l	18013	889 €
Spiralknethaken Inox 60l	18010	1'055 €
Abstreifer Inox mit Teflon 60l	18035	555 €
Abstellgitter Inox ansteckbar an Kessel	4701.411	239 €
Maschine komplett	VS18000	34'358 €
	Art. Nr.	Ansteckapparate Lips Gr I (40mm)
		Passierwerk PASS 200 / Gr I 2 Passiersiebe: 2,5 und 4mm
	2'985 €	VS37500
	1'092 €	1130.004
	465 €	1130.107.Inox
	326 €	1130.111.Inox
	175 €	1130.121.Inox
	175 €	1130.123.Inox
175 €	1130.125.Inox	
2'408 €	VS1130.004.I	Gemüseschneider AGS-19 / Gr I mit Scheiben aus Edelstahl AGS-19, Gehäuse aus Aluminium Verstellbare Messerscheibe 0-8mm, Inox Streifenscheibenscheibe 2x2mm, Inox Raffelscheibe R1,5, Inox Raffelscheibe R3, Inox Raffelscheibe R9, Inox Empfohlenes Set (siehe auch Scheibensortiment zu Varimat)
	2'432 €	3558.003
		Fleischwolf INOX EWF82 / Gr I mit Vorschneider, Lico-Swiss System Lochscheibe 3mm Lochscheibe 5mm Lochscheibe 8mm EWF82 GrI
Total Maschine und Ansteckapparate		42'183 €
Weitere Optionen		
Schneebesens 60l (2mm)		1'553 € 18012
Chromstahlkessel 30l		1'639 € 18027
Massenbesens 30l (4mm)		996 € 18015
Schneebesens 30l (2mm)		1'109 € 18016
Flachrührer Inox 30l		718 € 18017
Spiralknethaken Inox 30l		943 € 18014
Abstreifer Inox mit Teflon 30l		530 € 18042
Kesselwagen 60l und 30l		2'110 € 18300
PASS200 Passiersieb Ø 1.5mm		330 € 85111
Ständer Inox für 6 Scheiben zu AGS19		233 € 1130.400
Fleischwolf EWF70 Gr I		2'009 € 3557.002
Set Voll-Unger zu FW82		272 € v3551.001
Gummimatte		277 € 469

* ACHTUNG! Maschine mit Frequenzumrichter. Benötigt speziellen Fehlerstromschutzschalter (Typ B).
Installation durch Fachmann nötig!

Lips Hochleistungs- Universalmaschine	Art. Nr.	Kombinator K60H
--	----------	--------------------

Planetenrührmaschine mit Hochleistungsantrieb	18005	33'510 €
Kesselgrösse (optional)		60 / (30) Liter
Elektrischer Anschluss		400V/5kW(3+2)kW/T25*
Gewicht		500kg
Abmessungen BxTxH		1127x919x1506mm
Drehzahl		3 Stufen
Motorschutzschalter		✓
Schutzschirm mit abnehmbarem Trichter		✓
Hochleistungsantrieb AE 20-2 mit Kupplung für Ansteckapparate		HU1020 2 stufig
Zubehör (je 1 Stk. inbegriffen)		
Chromstahlkessel 60l	18020	1'833 €
Massenbesen 60l (4mm)	18011	1'387 €
Flachrührer Inox 60l	18013	889 €
Spiralknethaken Inox 60l	18010	1'055 €
Abstreifer Inox mit Teflon 60l	18035	555 €



Maschine komplett	VS18005	39'229 €
--------------------------	----------------	-----------------

		Art. Nr.	Ansteckapparate HU1020 (siehe auch Sortiment zu Feuma HU1020)
	2'727 €	3725f542624	Arbeitsgehäuse zu Trichter und Gemüseschneider AG-SG/E aus Edelstahl
			Trichteraufsatz mit Passierwerk (benötigt Arbeitsgehäuse AG-SG/E)
	1'153 € 362 € 1'339 € 1'339 € 4'193 €	3725.028 3725f542392 3725f700011 3725f700013	Trichteraufsatz TR-SG aus Edelstahl Gegenhalter GH Inox 1 Passiereinrichtung 2,5mm Inox 1 Passiereinrichtung 4mm Inox
			Empfohlenes Set Gemüseschneider und Scheiben (benötigt Arbeitsgehäuse AG-SG/E)
	2'045 € 872 € 772 € 494 € 467 € 529 € 5'179 €	3725.024 3725f542315 3725f542358 3725f542332 3725f542340 3725f542348	Schneidaufsatz SAS-SG aus Edelstahl Verstellbare Messerscheibe 0-8mm, Inox Streifenschneidscheibe 2x2.5mm, Inox Rohkostscheibe R1,5, Inox Rohkostscheibe R3, Inox Raffelscheibe R9, Inox
			Fleischwolf 82 INOX FW 82 GSF
	2'507 €	3725f542651	mit Vorschneider, Lico-Swiss System Lochscheibe 3mm Lochscheibe 5mm Lochscheibe 8mm
Total Maschine und Ansteckapparate	53'835 €		
Weitere Optionen			
Schneebesen 60l (2mm)	1'553 €	18012	
Chromstahlkessel 30l	1'639 €	18027	
Massenbesen 30l (4mm)	996 €	18015	
Schneebesen 30l (2mm)	1'109 €	18016	
Flachrührer Inox 30l	718 €	18017	
Spiralknethaken Inox 30l	943 €	18014	
Abstreifer Inox mit Teflon 30l	530 €	18042	
Kesselwagen 60l und 30l	2'110 €	18300	
Zusatztrichter für Trichteraufsatz	481 €	3725f545391	
Ständer Inox SST für 5 Scheiben und 1 Würfeset	262 €	3725f542359	
Set Voll-Unger zu FW82	272 €	v3551.001	
Gummimatte	277 €	469	

* ACHTUNG! Maschine mit Frequenzumrichter. Benötigt speziellen Fehlerstromschutzschalter (Typ B).
Installation durch Fachmann nötig!