



Gewerbe Mixer



A chef in a white uniform is holding a white plate. On the plate, there is a glass of red strawberry smoothie with a green and white striped straw, and a glass of orange juice. The chef's hand is visible at the bottom left, holding the edge of the plate. The background is a blurred white uniform.

... der langlebige Mixer

Der robuste Kronen-Gewerbe-Mixer, der speziell für die professionelle Bedienung im Gastronomiebereich konzipiert wurde. Unerreichte Mixeigenschaften machen ihn zu einem echten Hochleistungsgerät im Zerkleinern von Lebensmitteln. Ob Smoothies, Cocktails, Saucen, Suppen, Mus oder Sorbets - solche Leckereien

#PRAXISERPROBT

Die neuen Kronen
Gewerbe-Mixer,
Ausführung,
Qualität und Leistung
garantieren für perfekte
Ergebnisse





gelingen nur perfekt mit dem Kronen-Mixer und seinen Spezial-Messern. Alle Bauteile des Mixers wurden aus hochwertigem Edelstahl in höchster Qualität in Deutschland und der Schweiz gefertigt. Zur Auswahl stehen Ihnen 4 Tischmodelle mit 12 Programmen in den unterschiedlichsten Ausführungen.

Punkte die auch Sie überzeugen

- A) Eine hohe Aufschäumleistung, sowie leichte und praxisgerechte Bedienung im Großküchenbereich
- B) 12 verschiedene Programme sorgen für einen sanften Anlauf aber leistungsstarke Zerkleinerung
- C) Ein unverzichtbarer Helfer wenn Sie Smoothies im Conveniencebereich anbieten





- D) Flexibles und variantenreiches Arbeiten durch verschiedene Aufsätze in unterschiedlichen Ausführungen
- E) Gehärtete Edelmessermesser sorgen für ein perfektes Ergebnis und lange Lebensdauer
- F) Integriert in die Arbeitsplatte als geräuscharme und formschöne Lösung im Bar- und Thekenbereich



Programm & Daten

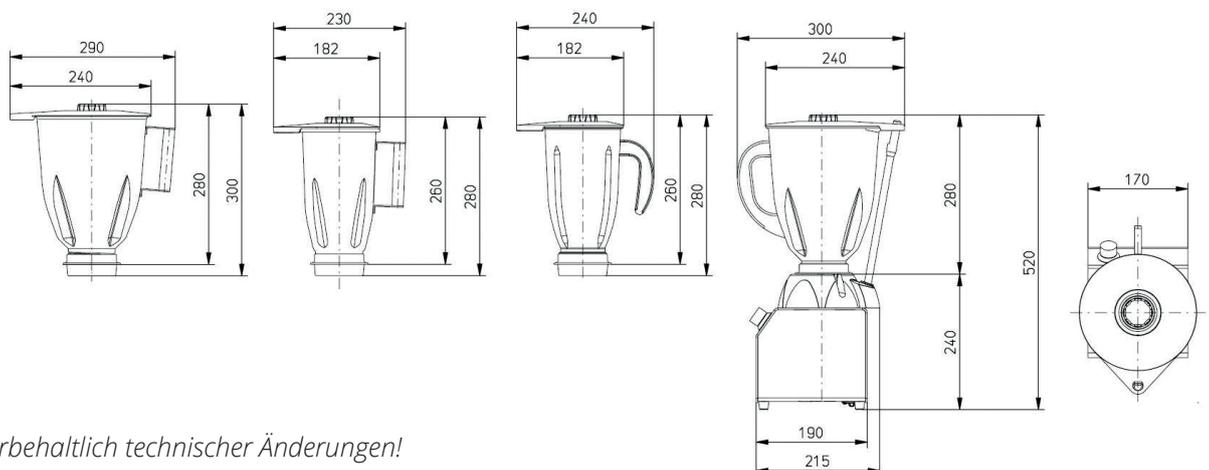


Ausführungsvarianten

- | | | |
|----|----------------|---|
| 1) | Modell KM-4 P | 6 Geschwindigkeiten (elektrisch geregelt) 12 Mix-Zyklen programmierbar |
| 2) | Modell KM-4 S | mit stufenloser Geschwindigkeit bis 15.000 U/Min. Thermischer Geräteschutzschalter und elektronische Überwachung |
| 3) | Modell KM-4 B | 3 Geschwindigkeiten (3.500, 8.700, 13.500 U/Min.) mit elektronisch geregelter Konstanthaltung der Drehzahl - 1 Mixaufsatz |
| 4) | Modell KM-4 B2 | Wie Modell KM-4B mit 2 Mixaufsätzen |

Technische Zusatzinformationen für alle Modelle

Netzanschluss	230 V / 4,2 A +/- 6 %
Leistungsaufnahme	max. 900 W bei Dauerbetrieb
Motor	Hochtemperaturbeständiger Kollektormotor mit Ventilator Sanftanlauf
Elektrische Ausrüstung	Sicherheitssteuerung für Deckelüberwachung, Schutzklasse I gemäß EN 60335-1 Funkentstört nach EMV-Richtlinie
Ausführung	Motorsockel aus rostfreiem Edelstahl, Messerkopf aus rostfreiem Messerstahl
Gewicht	6 kg netto, ohne Aufsatz
Geräuschemission	<=70 dBA bei normalem Gebrauch



Vorbehaltlich technischer Änderungen!

