



Gemüseschneider KG



... Profis kaufen

unseren leistungsstarken Gemüseschneider, der speziell auf die Anforderungen der Gastronomie abgestimmt wurde. Dadurch lassen sich viele Arbeitsschritte schnell und effizient erledigen, das sorgt für einen reibungslosen Arbeitsablauf in Ihrer Küche. Der Kronen Gemüseschneider zeichnet sich besonders durch eine hochwertige Edelstahlausführung aus, sowie einem hohen Sicherheitskonzept.



Durchdacht bis ins kleinste Detail

- 1 Alle Anbauteile lassen sich leicht entfernen und können in der Spülmaschine gereinigt werden
- 2 Langgemüeschacht erleichtert die Verarbeitung von großen Gemüsesorten
- 3 Große Einfüllöffnung erleichtert das Schneiden von Kohl und Kartoffel
- 4 Die herausnehmbare Schneideschale aus Edelstahl lässt sich einfach reinigen
- 5 Scharfe Edelstahlmesser garantieren eine exakte Schnittqualität
- 6 Die Stop-Markierung verhindert ein verkehrtes Einsetzen der Messerscheibe



... mehr als Küchen-tauglich

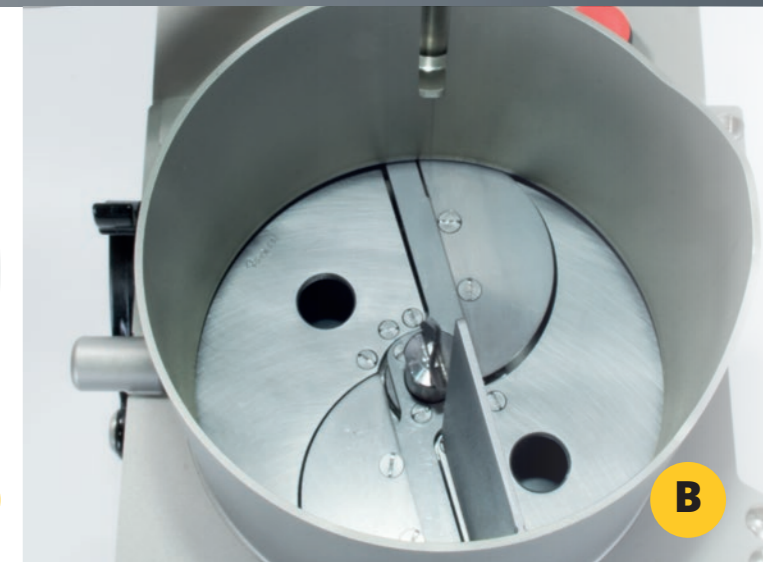
In der Gastronomie wird täglich Gemüse in großen Mengen verarbeitet, deshalb ist der Kronen Gemüseschneider bei der Gemüseverarbeitung für Hotels, Restaurants und Kantinen unverzichtbar. Wenn Sie Kraft und Zeit sparen möchten, dann sollte unser Gemüseschneider ganz oben auf Ihrer Einkaufsliste stehen.

... perfekte Verarbeitung

Egal, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind, den Andrücker der Kronen-Maschine können Sie von allen Seiten bedienen. Die große Einfüllöffnung für ein schnelles Befüllen, sowie die bedienerfreundliche Ausführung sind weitere Qualitätsmerkmale unseres Gemüseschneiders. Das gesamte Gerät ist zu 100% aus stabilem und hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die herausnehmbare Schneidekammer lässt sich bequem abspülen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Mit 3 leistungsstarken Geschwindigkeitsstufen und einem Langgemüseschacht erhalten Sie ein perfektes und gleichmäßiges Schnittergebnis.

Punkte die auch Sie überzeugen

- A) ergonomischer Griff für Links- und Rechtshänder
- B) große Einfüllöffnung mit Kernbohrer im Zentrum
- C) gesamtes Gerät aus hochwertigem Edelstahl
- D) die Schneideschale lässt sich zwecks Reinigung leicht entfernen
- E) KG 203 und 253 mit drei Geschwindigkeitsstufen
- F) der separate Langgemüseschacht verbessert das Schnittergebnis





EINFÜLL
ÖFFNUNG

1)	KG 201	1 Stufe	L
2)	KG 251	1 Stufe	XL
3)	KG 203	3 Stufen	L
4)	KG 253	3 Stufen	XL

... der Alleskönner

Dieses leistungsstarke Gerät bietet eine überaus umfangreiche Schnittpalette und wird dem alltäglichen Gastronomiealltag mit unterschiedlichen Bedürfnissen mehr als gerecht. Für hohe Präzision und saubere Schnitte sorgen seitlich offene Edelstahlklingen. Unsere Schneidscheiben aus Edelstahl sind spülmaschinenfest, dadurch erzielen Sie einen deutlichen Zeit- und Hygienegewinn. Ob Wellen, Würfel, Scheiben oder Raspeln, mit einer Vielzahl an Schneidevarianten sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt.



Der Kernbohrer ermöglicht die große Einfüllöffnung voll zu befüllen



Alle Messerscheiben sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt



Reichhaltiges Scheibenprogramm vom Feinschnitt über Julienne, bis hin zu Brunoise Würfel



Auch das Auge isst mit

Ein Gemüseschneider mit zwei Funktionen. Der Brunoise-Kopf passt perfekt auf alle Kronen Gemüseschneider der KG 200er Serie. Einfach den Gemüseschneider-Deckel abnehmen und Brunoise-Kopf aufsetzen. So können Sie Brunoise in zwei verschiedenen Größen mit wenigen Handgriffen schneiden, ohne dass Sie das Gemüse vorher zerkleinern müssen. Mit diesen französischen Schnitttechniken bieten Sie dem Auge des Genießers etwas ganz Besonderes.

der Brunioseschneider

Bei diesem raffinierten System dreht sich der Einfüllschacht und die Scheidscheibe, somit entsteht ein exakter Würfelschnitt. Mit dem Brunoise Aufsatz von Kronen zaubern Sie optisch ansprechende Gerichte mit gleichmäßigen und perfekt geschnittenen Würfeln. Exakte Brunoise 3x3 mm oder feinste Würfel 5x5 mm von allen festen Gemüsen.



Der Brunoise-Aufsatz ist mühelos auf dem Gehäuse platzierbar





... bestes Ergebnis

Eine Vielfalt an Edelstahl-scheiben mit Reibe-, Raspel-, Glatt- oder Wellenschnittscheiden ermöglicht jedes erdenkliche Schneidart-Ergebnis mit perfektem Schnitt. Einzigartige S-förmige Messer sorgen für eine genaue Schnittvielfalt und für maximale Hygiene in Ihrer Geschirrspülmaschine.



Griffbereit

Mit dem Scheibenhalter-Standmodell können Sie immer alle Scheiben griffbereit in ihrer Nähe platzieren. Dieses Modell eignet sich auch perfekt für eine Wandmontage, so haben Sie alles übersichtlich und überschaubar geordnet.



verstellbare Messerscheibe
Artikel-Nr. 45443 1 - 6 mm

Feinschnitt
Artikel-Nr. 45468 0,5 mm
Artikel-Nr. 45437 1 mm
Artikel-Nr. 45438 2 mm
Artikel-Nr. 45439 3 mm

Grobschnitt
Artikel-Nr. 45440 4 mm
Artikel-Nr. 45442 6 mm
Artikel-Nr. 45470 8 mm
Artikel-Nr. 45471 10 mm

Raffel-Scheibe
Artikel-Nr. 45454 2 mm
Artikel-Nr. 45455 3 mm
Artikel-Nr. 45456 4 mm
Artikel-Nr. 45457 6 mm
Artikel-Nr. 45458 8 mm

Reibe-Scheibe
Artikel-Nr. 45495

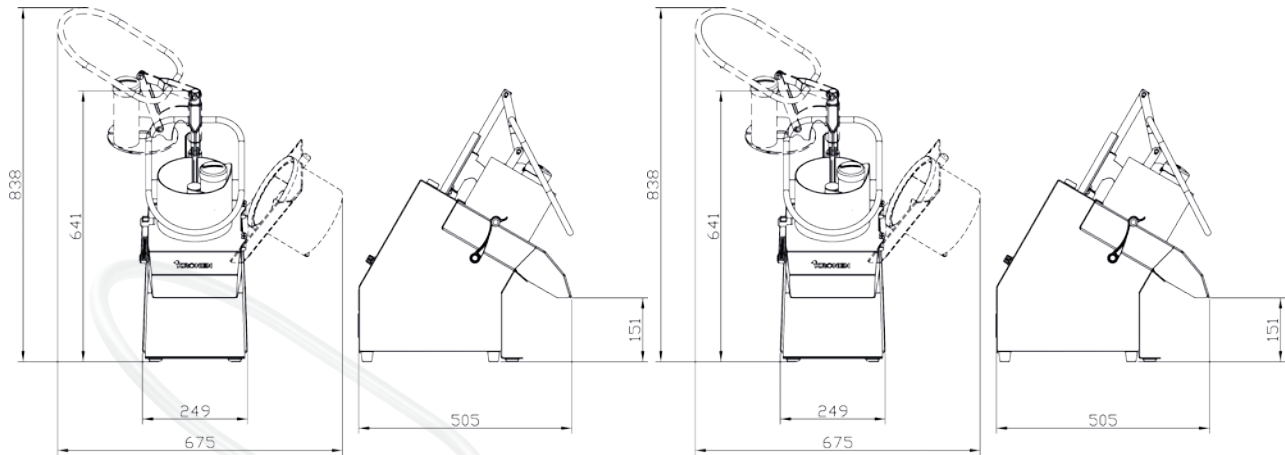
Julienne-Scheiben
Artikel-Nr. 46111 2 x 2 mm
Artikel-Nr. 46275 4 x 4 mm
Artikel-Nr. 45447 6 x 6 mm

Wellenschnitt-Scheibe
Artikel-Nr. 45444 4 mm

Würfeligitter bestehend aus
Artikel-Nr. 45450 7,5 x 7,5 mm
Artikel-Nr. 45451 10 x 10 mm
Artikel-Nr. 45486 12,5 x 12,5 mm
Artikel-Nr. 45452 15 x 15 mm
Artikel-Nr. 45453 20 x 20 mm



Gemüseschneider KG Daten



Modell	Netzspannung	Nennleistung	Drehzahl	Gewicht
KG 201	230V~50 Hz 16Amp	0,75 kW	300 U/min	24,9 kg
KG 203	230V~50Hz 16Amp	0,65 kW	250/350/450 U/min	25,1 kg
KG 251	230V~50 Hz 16Amp	0,75 kW	300 U/min	25,2 kg
KG 253	230V~50 Hz 16Amp	0,65 kW	250/350/450 U/min	25,4 kg

Vorbehaltlich technischer Änderungen!

#NOTIZEN:

