



Cutter Nako



... Köche kaufen

Keinen Cutter, sondern das Multitalent NAKO von Kronen. Jetzt neu überarbeitet und noch innovativer als je zuvor, steht er seit 30 Jahren für den Inbegriff von Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit. Der Cutter wurde so konzipiert, um den steigenden Anforderungen eines professionellen Anwenders gerecht zu werden. Gekennzeichnet durch einfache Bedienung, sind Sie in der Lage, alle notwendigen Arbeiten professionell mit wenigen Handgriffen durchzuführen.



Durchdacht bis ins kleinste Detail

- 1 Mit 1 oder 2 Geschwindigkeiten zum Cuttern oder montieren
- 2 Deckel durchsichtig, wahlweise mit oder ohne Abstreifer
- 3 Massive Edelstahlschüssel, blitzschnell abnehmbar
- 4 Geschlossenes Gehäuse ohne Nähte, Ecken, Kanten - Hygiene pur
- 5 Praktische Griffschalen wenn Sie den NAKO mal wegstellen wollen

// Köche im Olymp

Wenn Köche der Olympiamannschaften den Kronen NAKO Cutter wollen, muss es schon gute Gründe dafür geben. Nämlich ein perfektes Ergebnis, einfachste Bedienung und das alles kombiniert mit perfekter Hygiene für eine gelungene Lebensmittelverarbeitung. Mit unserem Cutter NAKO kochen Sie wie im Olymp und optimieren das Potenzial in Ihrer Küche.



... mehr als Küchen-tauglich

In Übereinstimmung mit den allgemeinen Hygienevorschriften der Industrie, wird für den Maschinenkörper unseres Cutters ausschließlich Edelstahl verwendet. Der Deckel besteht aus bruchsicherem, durchsichtigem Kunststoff, damit Sie den Arbeitsvorgang jederzeit im Auge haben. Enorm stabil und unverwüstlich kennzeichnen daher die Merkmale unseres Cutters.

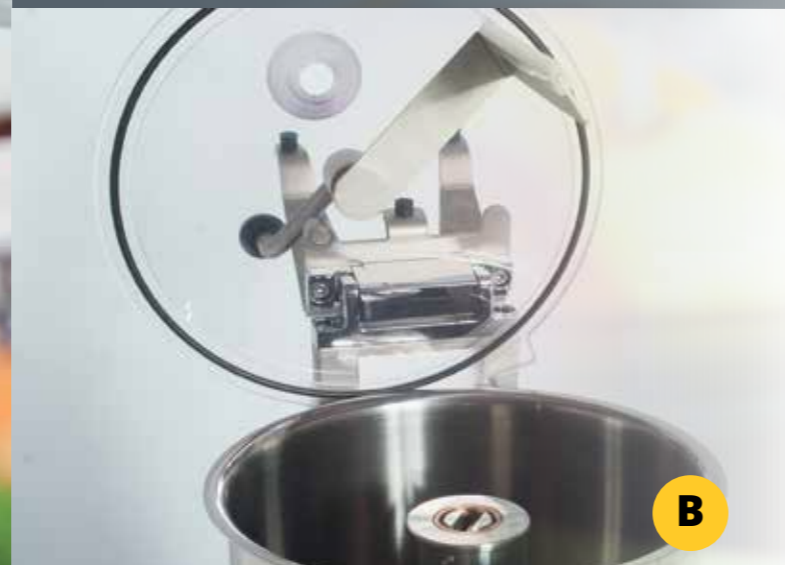


... scharfes Konzept

Blitzschnell und mühelos in der Handhabung ist unser Cutter zu öffnen. Eine Sicherheitsfunktion schützt Sie, indem die Maschine stoppt sobald Sie den Deckel hochklappen, um die Schüssel zu entnehmen. Ein stabiler Schalter für ein und zwei Geschwindigkeiten, sowie einer Impulsschaltung gewährleisten einfaches Bedienen.

Punkte die auch Sie überzeugen

- A)** Modernste Küchenhygiene und ganz ohne Werkzeug zerlegbar, können alle Teile in jeder handelsüblichen Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- B)** Gefahrloses Abstreifen der Seitenwände während des Cutter Vorgangs - dank integriertem Randabstreifer.
- C)** Die hohe Achse der Schüssel erlaubt ein perfektes Arbeiten bei flüssigem Kochgut
- D)** Die Distanz zwischen Gehäuse-und Cutterschüssel verhindert eine Wärmeübertragung zum Kessel.



#PROGRAMM & MESSER

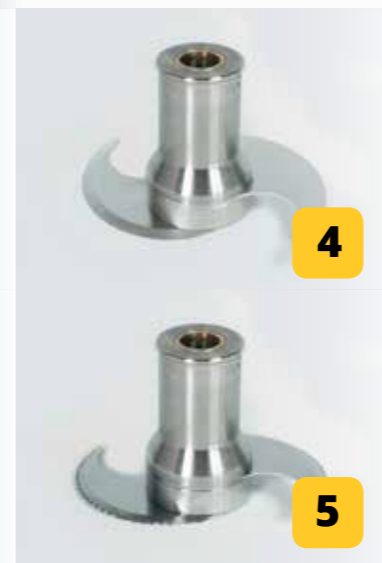


...volles Programm

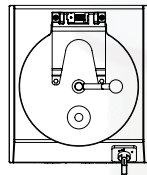
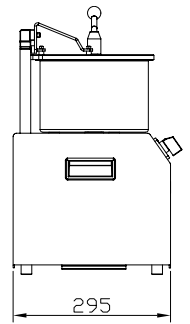
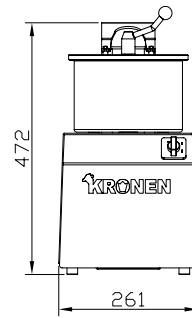
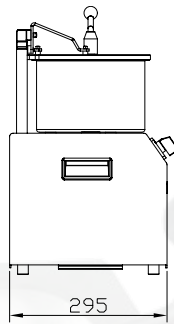
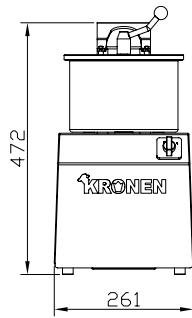
Dank unserer großen Produktpalette ist es uns möglich, Kundenwünsche bestmöglich abzudecken. Unsere Programmvierfalt die ständig aktualisiert wird, erlaubt es uns alle Verkaufspreislagen abzudecken. Somit sind wir in der Lage, viele Marktsegmente im Großküchenbereich zu bedienen. Überzeugen Sie sich und profitieren Sie von unserer Vielfalt an qualitativ hochwertigen Markengeräten.

Modell	Cutterschüssel	Geschwindigkeit	1 Abstreifer	2 Messer glatt standard	3 Messer mikroverzahnt standard	4 Messer glatt Edelstahl	5 Messer mikroverzahnt Edelstahl	6 Kräutermesser
KC-31 Nako	3 Lt.	1Stufe	O	S	-	O	-	O
KC-32 Nako	3 Lt.	2 Stufen	O	S	-	O	-	O
KC-51 Nako	5 Lt.	1Stufe	O	S	-	O	-	O
KC-52 Nako	5 Lt.	2 Stufen	O	S	-	O	-	O
KC-31 Nako+	3 Lt.	1Stufe	S	O	S	O	O	O
KC-32 Nako+	3 Lt.	2 Stufen	S	O	S	O	O	O
KC-51 Nako+	5 Lt.	1Stufe	S	O	S	O	O	O
KC-52 Nako+	5 Lt.	2 Stufen	S	O	S	O	O	O

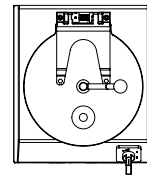
O = optional S = Serie



Cutter Nako Daten



Cutter
KC-31 NAKO
Art.Nr. 46801



Cutter
KC-32 NAKO
Art.Nr. 46802

Modell	Netzspannung	Nennleistung	Drehzahl	Gewicht
KC-31 Nako	230V~50 Hz 16Amp	0,7 kW	1500 U/min	24 kg
KC-32 Nako	400V~50Hz 16Amp	0,8 /1,0 kW	1500/3000 U/min	24 kg
KC-51 Nako	230V~50 Hz 16Amp	0,7 kW	1500 U/min	25 kg
KC-52 Nako	400V~50 Hz 16Amp	0,8 /1,0 kW	1500/3000 U/min	25 kg
KC-31 Nako+	230V~50 Hz 16Amp	0,7 kW	1500 U/min	24 kg
KC-32 Nako+	400V~50 Hz 16Amp	0,8 /1,0 kW	1500/3000 U/min	24 kg
KC-51 Nako+	230V~50 Hz 16Amp	0,7 kW	1500 U/min	25 kg
KC-52 Nako+	400V~50 Hz 16Amp	0,8 /1,0 kW	1500/3000 U/min	25 kg

#NOTIZEN:

