



**Coupe-légumes Kronen
Modèle KG-201 et KG-203**

Innovation de la technologie du tranchage



C'est avec passion, que nous avons conçu un coupe-légumes fiable, durable, robuste.

Une grande trémie pour un remplissage facile et un rendement élevé.

Deux modèles :

1 ou 3 vitesses, toujours adaptés à vos besoins.

La précision de la coupe, et les nouveaux disques inox produisent un tranchage de qualité supérieure.

Que ce soit au supermarché, chez le primeur, à la cantine ou au restaurant, les machines Kronen garantissent toujours une grande diversité de présentation de vos crudités avec une longue dlc.



Modèle KG-203
avec 3 vitesses 250/350/450 rpm
Une vitesse lente pour produits délicats.
2 vitesses rapides pour une grande productivité.



Droitier ou gaucher, la grande poignée du poussoir peut-être utilisée de n'importe quel côté.

Nouveau ! Le coupe-brunoises.
Cette version est un accessoire chez Kronen
qui s'adapte sur tous les modèles de table
Une coupe précise en dés
de 3 x 3 ou 5 x 5 mm est garantie.



Personne ne se contenterait de juste essayer
les casseroles ou les assiettes.
Pourtant c'est ce qui se produit
jusqu'à présent sur tous les modèles
de coupe-légumes parce qu'il n'y a pas
moyen de faire autrement.
Pour cette raison, sur les nouveaux coupe-
légumes Kronen, la chambre de coupe
est amovible et lavable à la main
ou en lave-vaisselles.
L'hygiène s'en trouve grandement renforcée.



Les coupe-légumes Kronen de la série KG sont
entièrement en inox et entièrement démontables,
poussoir compris. Ce qui facilite un nettoyage
complet et rapide.



Exemplaire et unique !
La chambre de coupe amovible
et tout inox, l'hygiène garantie !

Couteaux en inox Kronen pour une coupe parfaite et exacte.

Emincé



Julienne



Cubes



Ondulé



Râpé





Descriptif technique

	KG 201	KG 203
Vitesse de rotation	300	250/350/450
Puissance	0,45 kw	0,45 kw
Poids	25 kg	25 kg
Branchement	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Ampérage	10 A	10 A

Disques de coupe: Inox poli, lames trempées

Disque de coupe réglable 1 à 6 mm No d'article
Entièrement en inox, pour toute coupe en tranches 45443

Disque éminceur

1 Coupe fine	1 mm	45437
2 Coupe fine	2 mm	45438
3 Coupe fine	3 mm	45439

Coupe

4 Coupe	4 mm	45440
6 Coupe	6 mm	45442

Disque de coupe julienne

Disque de coupe julienne	2 x 2 mm	45445
Disque de coupe julienne	2,5 x 2,5 mm	45472
Disque de coupe julienne	4 x 4 mm	45446
Disque de coupe julienne	6 x 6 mm	45447

Disque à râper

1 Disque râpe (Noix, Amandes, Pain)		45459
2 Disque râpe	2 mm	45454
3 Disque râpe	3 mm	45455
4 Disque râpe	4 mm	45456
6 Disque râpe	6 mm	45457
9 Disque râpe	9 mm	45458

Grille à cubes

Grille macédoines	7,5 x 7,5 mm	45450
Grille macédoines	10 x 10 mm	45451
Grille macédoines	12,5 x 12,5 mm	45486
Grille macédoines	15 x 15 mm	45452
Grille macédoines	20 x 20 mm	45453

Coupe ondulée

Disque de coupe ondulée	4 mm	45444
-------------------------	------	-------

Dimensions

