



**Kronen Salat- und Gemüseschneider
Modell KG-251 und KG-253**

**Die mit der großen Einfüllöffnung
und der großen Leistung**



Wenn es um Salat- und Gemüse-schneiden geht, macht uns keiner was vor, höchstens nach.

So auch bei den Modellen KG-251 und KG-253. Die weltweit ersten Gemüseschneider ganz in Edelstahl mit herausnehmbarer Edelstahl-Schneidekammer.

Mit extra großer Einfüllöffnung.

Eine Maschine, mit der Sie einfach schneller fertig sind, ...

... weil größere Stücke reingehen.

... weil Sie auf Wunsch 3 Geschwindigkeiten haben.

... weil der Stößel eine hohe Hebelwirkung hat.

Exakte saubere Schnitte für längere Haltbarkeit Ihrer Salate und für schönes Aussehen.

Die Salate bleiben länger knackig frisch. Dafür sorgen auch unsere Edelstahlklingen mit ihrer Präzision und langen Lebensdauer.

Eine Maschine, ideal für Restaurant, Hotel, große Imbissbetriebe und für Salat-Shops.



Modell KG 253

Mit drei Geschwindigkeiten, 250/350/400 U/Min. Langsam für empfindliches Obst und Gemüse. Schnell für Rohkost und jede Menge Leistung.



Egal, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind, den Andrücker der Kronen-Maschine können Sie von allen Seiten bedienen. Er sorgt durch seine Hebelwirkung für leichtes Bedienen ohne viel Kraftaufwand.

NEU! Der Kronen Brunoiseschneider
Diese Ausführung ist bei Kronen Zubehör.
Der Kopf lässt sich sofort oder nachträglich
auf alle Tischmodelle aufsetzen.
Er schneidet exakte kleine Würfel
in 3 x 3 oder 5 x 5 mm.



Die herausnehmbare Schneidekammer

Niemand würde Töpfe oder
Teller nur abwischen.
Bei Gemüseschneidern war es
bis heute nicht anders möglich.
Deshalb können Sie bei allen
Kronen-Maschinen die
Schneidekammer abnehmen,
abspülen oder in die
Geschirrspülmaschine geben.



Alles aus Edelstahl

Bei der Kronen KG Serie ist alles aus Edelstahl,
alles abnehmbar, selbst der Drücker. Deshalb
können Sie auch alles schnell und gründlich reinigen.



Vorbildlich und einmalig!

Die herausnehmbare Schneidekammer aus
Edelstahl – das ist Hygiene und das gibt es so
nur bei Kronen Maschinen.

Kronen Edelmessner für saubere exakte Schnitte

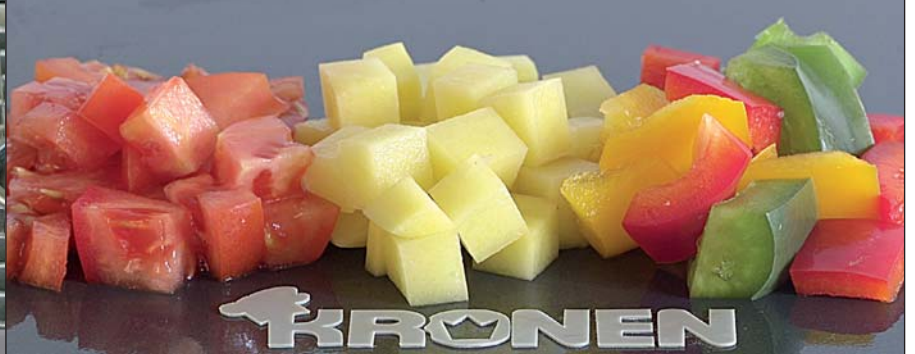
SCHEIBEN



JULIENNE



WÜRFEL



WELLEN



REIBEN/RASPELN



Messerscheiben: Ausführung Edelstahl, poliert, Klingen gehärtet



Verstellbare Messerscheibe 1–6 mm
Ganz aus Edelstahl, offene Bauweise
für alle Scheiben-Schnitte

Best.-Nr.
45443



Feinschnitt

1 Feinschnitt 1 mm
2 Feinschnitt 2 mm
3 Feinschnitt 3 mm

45437
45438
45439



Grobschnitt

4 Grobschnitt 4 mm
6 Grobschnitt 6 mm
8 Grobschnitt 8 mm
10 Grobschnitt 10 mm

45440
45442
45470
45471



Streifenscheiben

Streifenscheibe 2 x 2 mm
Streifenscheibe 2,5 x 2,5 mm
Streifenscheibe 4 x 4 mm
Streifenscheibe 6 x 6 mm

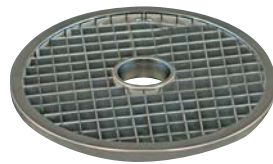
45445
45472
45446
45447



Reiben und Raffeln

1 Reibescheibe (Nüsse, Mandeln, Brot)
2 Raffelscheibe 2 mm
3 Raffelscheibe 3 mm
4 Raffelscheibe 4 mm
6 Raffelscheibe 6 mm
8 Raffelscheibe 8 mm

45459
45454
45455
45456
45457
45458



Würfel

Würfelgitter 7,5 x 7,5 mm
Würfelgitter 10 x 10 mm
Würfelgitter 12,5 x 12,5 mm
Würfelgitter 15 x 15 mm
Würfelgitter 20 x 20 mm

45450
45451
45486
45452
45453



Welle

Wellenschnittscheibe 4 mm

45444

Technische Daten

	KG 251	KG 253
Drehzahl	300	250/350/450
Anschluss	750 w	650 w
Gewicht	26 kg	26 kg
Spannung	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz



Maße

