



**Coupe-légumes Kronen
Modèles KG-251 et KG-253**

**Grande trémie de remplissage
et grandes performances**



Quand il s'agit des légumes ou de la salade, nous ne racontons pas d'histoire.

Les coupe-légumes KG-251 et KG-253, sont fabriqués entièrement en inox avec une chambre de coupe démontable.

Equipés d'une grande trémie de remplissage pour travailler de façon plus rapide

... permet d'introduire des produits entiers

... 3 vitesses pour travailler tous types de produits

... le poussoir fonctionne avec la capacité de levée

Les disques Kronen, entièrement en inox produisent une coupe précise du produit.

Salades et crudités conservent leur aspect appétissant et gagnent en dlc.

Une machine idéale pour des restaurants, hôtels, snack-bars et primeurs.



Modèle KG-253

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 essuyer 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 251 | KG 253 |
|---------------------|---------------|---------------|
| Vitesse de rotation | 300 | 250/350/450 |
| Puissance | 0,45 kw | 0,45 kw |
| Poids | 26 kg | 26 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

