

**Kronen Salat- und Gemüseschneider KG-353**  
**Beeindruckende Technik in Edelstahl**  
**Für große Leistung in kurzer Zeit**

**Eines haben alle Kronen Gemüse-  
schneider gemeinsam:  
Den Anspruch, der Beste der Welt zu sein.  
Ganz in Edelstahl mit beeindruckender  
Schneidequalität.**

So auch die KG 353. Kompakt gebaut mit  
großer Einfüllöffnung für große Leistung und  
beeindruckende Schneideergebnisse.

Auf diese Leistung sind wir stolz  
und Ihnen hilft es bei der täglichen Arbeit.





Die Präzision der Maschinen und die seitlich offenen Edelstahlklingen sorgen für saubere Schnitte.

Es gibt viel weniger quetschen und verletzen.

Ihre Salate und Rohkost sehen lecker aus, bleiben länger frisch und knackig.



**Drei Geschwindigkeiten: 250 – 350 – 420 U/min.**  
Denn weiches Obst schneidet man langsam, harten Kohl oder Rohkost schnell.  
So wird alles perfekt.



**Große Öffnung = große Leistung.**  
Für viele Tomaten, ganze Salatköpfe, große Kohlstücke oder Käseblöcke.  
Einfach schneller fertig.

**Ob in der Großküche, im Salatshop,  
im Restaurant oder der Bäckerei.  
Kronen Maschinen bringen Qualität auf den  
Teller. Sie sind einfach zu bedienen und  
sorgen dafür dass alles schnell fertig ist.**



**Die Schneidekammer ist herausnehmbar.**

Denn Maschinen nur mit einem Lappen  
oder einer Bürste auswischen reicht nicht.

Deshalb ist bei Kronen die Schneide-  
kammer herausnehmbar und kann in die  
Spülmaschine oder unter die Handdusche.



**Schnell und gründlich**

Können Sie nur reinigen, wenn alles abnehmbar ist.  
Bei Kronen Maschinen können Sie alle Teile blitz-  
schnell ohne Werkzeug abnehmen.



**Vorbildlich und einmalig!**

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



## Saubere exakte Schnitte dank Klingen aus Messerstahl

### Sie sagen uns:

was und wie viel Sie schneiden,  
reiben, raspeln, würfeln wollen.

### Wir zeigen Ihnen:

wie es geht,  
wie schnell Sie fertig sind,  
welche Qualität Sie erreichen  
und sogar noch,  
wie Sie vorher und nachher  
die Verarbeitung organisieren,  
damit Sie noch effektiver  
arbeiten.

Denn Kronen macht seit 35  
Jahren nichts anderes.

Da weiß man, wie's geht!

Auch die Messer sind bei  
Kronen aus Edelstahl,  
mit Grifföchern zum  
leichten Entnehmen.  
Die Klingen sind gehärtet,  
und seitlich offen,  
für perfekte Schnitte  
und höchste Hygiene.



**Messerscheiben für Kronen KG-353: Ausführung Edelstahl, poliert, Klingen gehärtet**



**Feinschnitt**

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

<b>Best.-Nr.</b>	48101
	48102
	48103



**Grobschnitt**

4 Grobschnitt	4 mm
5 Grobschnitt	5 mm
6 Grobschnitt	6 mm
8 Grobschnitt	8 mm
10 Grobschnitt	10 mm

48104
48105
48106
48124
48122



**Streifenscheiben**

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

48107
48127
48108
48109



**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

48110
48111
48112
48113
48114
48115



**Würfel** (incl. Messer)

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

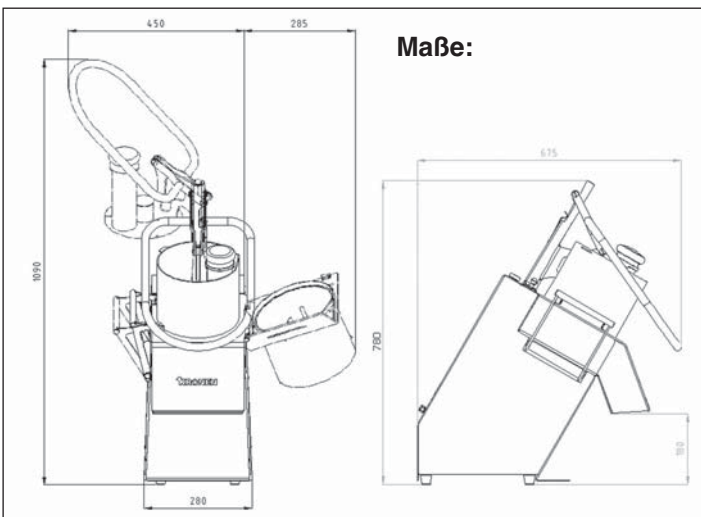
48116
48117
48121
48118
48119



**Welle**

Wellenschnittscheibe	4 mm
----------------------	------

48120
-------



**Weitere Schnittarten – Sonderschnitte? Fragen Sie uns!**

**Der Gemüseschneider KG 353 entspricht den EU-Maschinenrichtlinien 06/42/EG.**

**Technische Daten**

Drehzahl	250/350/450 U/min
Anschluss	1100 w
Gewicht	35 kg
Spannung	230 V 50 Hz
Strom	3,6A

