



Coupe-légumes Kronen KG-353
Haute technologie en inox
Haute performance en peu de temps

Les coupe-légumes ont tous une chose en commun : Etre le meilleur au monde. Ils sont entièrement en inox d'une qualité de coupe incomparable.

Comme le coupe-légumes KG-353 qui est conçu de façon compacte avec une trémie de remplissage très large pour une grande performance et des résultats de coupe impressionnants.



La précision de la coupe et les disques entièrement en inox avec ouverture latérale des lames, produisent un tranchage de qualité supérieure, l'écrasement de vos légumes devient donc impossible.

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



3 vitesses : 250 – 350 – 420 rpm
Une vitesse lente pour produits délicats
2 vitesses rapides pour une grande productivité.



Grande ouverture = grande performance
Pour une grande quantité de tomates, des salades entières, des grands morceaux de chou ou de fromage.

**Que ce soit dans les cuisines industrielles,
chez le primeur, aux restaurants
ou boulangeries, les machines Kronen
apportent de la qualité dans vos assiettes.
Elles se manient de façon facile
– la préparation de vos plats
en un clin d’oeil.**



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 coupes-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.

Dites-nous ce que vous souhaiteriez à couper et de quelle façon.

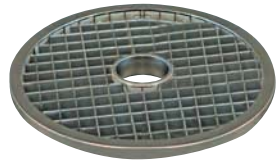
Nous vous démontrons :
Comment cela fonctionne,
Combien de temps il vous faut pour la réalisation,
Le résultat qualitatif,
L'organisation de la transformation pour rendre le travail plus effectif.

Kronen, le savoir-faire par expérience depuis 35 ans.

Pour que l'on sache, comment ça marche !



Les disques de coupe tout inox sont troués – pour faciliter le démontage. Les lames trempées à l'ouverture latérale garantissent une coupe et une hygiène parfaites.



Disques de coupe: Inox poli, lames trempées

Disque éminceur

		No d'article
1 Coupe fine	1 mm	48101
2 Coupe fine	2 mm	48102
3 Coupe fine	3 mm	48103

Coupe

4 Coupe	4 mm	48104
5 Coupe	5 mm	48105
6 Coupe	6 mm	48106

Disque de coupe julienne

Disque de coupe julienne	2 x 2 mm	48107
Disque de coupe julienne	4 x 4 mm	48108
Disque de coupe julienne	6 x 6 mm	48109

Disque râpe

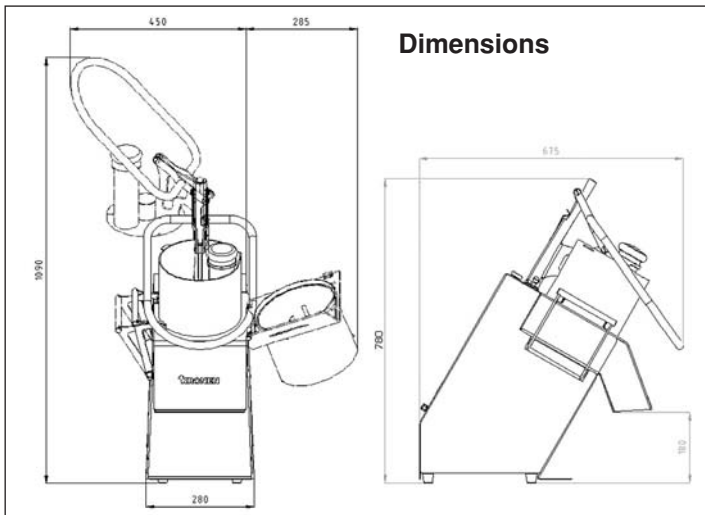
1 Disque râpe (Noix, Amandes, Pain)		48110
2 Disque râpe	2 mm	48111
3 Disque râpe	3 mm	48112
4 Disque râpe	4 mm	48113
6 Disque râpe	6 mm	48114
8 Disque râpe	8 mm	48115

Grille à cubes

Grille macédoines	7,5 x 7,5 mm	48116
Grille macédoines	10 x 10 mm	48117
Grille macédoines	12,5 x 12,5 mm	48121
Grille macédoines	15 x 15 mm	48118
Grille macédoines	20 x 20 mm	48119

Coupe ondulée

Disque de coupe ondulée	4 mm	48120
-------------------------	------	-------



Dimensions

Le coupe-légumes KG-353 correspond aux directives européennes des machines 06/42/EG.

Descriptif technique

Vitesse de rotation	250/350/450 U/min
Puissance	0,75 kw
Poids	65 kg
Branchement	230 V 50 Hz
Ampérage	3,6A

