



**Die neuen Kronen Gewerbe-Mixer,
ganz in Edelstahl**

**Qualität, Leistung, Top-Ergebnisse,
durch und durch**



Wenn Sie Ihren Mixer nicht alle paar Monate oder zwei Jahre austauschen wollen, sollten Sie sich für einen Kronen-Mixer entscheiden. Dann haben Sie Ruhe. Alle Bauteile von höchster Qualität aus Deutschland und der Schweiz – und weil es nichts Besseres gibt, mit Edelstahlgehäuse.

Überlegen müssen Sie nur noch, welches Modell und welcher Mixbecher der Richtige für Sie ist, z. B. dieses Modell KM-4 S mit stufenloser Geschwindigkeitsregulierung bis 15.000 U/Min. ...



**Unerreichte Mixeigenschaften
in Küche und Bar. Leichte,
praxisgerechte Bedie-
nung. Ein gutes und
überzeugendes
Endprodukt.**



Wählen Sie unter 4 Tischmodellen.

Das programmierbare Modell mit 6 Geschwindigkeiten oder 12 Programmen, oder das meistverkaufte stufenlos regelbare Modell bis 15.000 U/Min.

Oder das Modell mit 3 fest programmierten Geschwindigkeiten 3.500 – 8.700 und 13.500 U/Min., einfach per Kippschalter zu bedienen. Erhältlich als 1er oder 2er Modell.

**Solche Drinks
gelingen perfekt
mit dem Kronen
Mixer und seinen
Spezial-Messern.**



**Die Aufschlagleistung
ist grandios.
Hohe Standfestigkeit,
auch bei Soßen
und Suppen.**



Das Modell KM-4 PE für den Einbau in die Saftbar oder Service-Theke. Sauber und glatt eingebaut in Edelstahl. Mit polierter leicht zu reinigender Edelstahlabdeckung und 6 Geschwindigkeiten oder 12 Programmen.



Auch für große Mengen Mixgetränke in der Saftbar oder Smoothies im Supermarkt ist der Kronen Mixer genau richtig.

... oder dieses Modell, KM-4 P mit 6 Geschwindigkeiten bei Handbedienung oder umschaltbar auf 12 Mixprogramme, die dann automatisch ablaufen, z. B. in der Systemgastronomie.

Aber Technik ist nur Mittel zum Zweck.

Das Mixergebnis ist entscheidend.

Die Aufschlagleistung, die Zerkleinerung, die Stabilität der Saucen und die Feinheit der Emulsion. Hier setzen unsere Mixer weltweit den Maßstab.





Praktisch und platzsparend: Die Becher sind stapelbar. Erhältlich mit 2 oder 4 ltr in Polycarbonat oder in Edelstahl.



Die Messer sorgen für unerreichte Mixeigenschaften. Messer, Kugellager aus gehärtetem Edelstahl, für lange Lebensdauer. Einfach zu wechseln, hitze- und kältebeständig. Standard CC- Messer (rechts), FD-Messer (links) für hohe Aufschäumleistung.

Technik

Netzanschluss:	230 V / 4,2 A +/-6%, 48...62 Hz, Sinusförmig, Interferenzfrei
Leistungsaufnahme:	max. 900 W bei Dauerbetrieb
Motor:	Hochtemperaturbeständiger Kollektormotor mit Ventilator
Motorsteuerung:	Sanftanlauf Modell KM-4 B: 3 Geschwindigkeiten (3.500, 8.700, 13.500 U/Min.) mit elektronisch geregelter Konstanthaltung der Drehzahl Modell KM-4 S: mit stufenloser Geschwindigkeit bis 15.000 U/Min. Thermischer Geräteschutzschalter und elektronische Überwachung Modell KM-4 P: 6 Geschwindigkeiten (elektrisch geregelt) 12 Mix-Zyklen programmierbar
Elektrische Ausrüstung:	Sicherheitssteuerung für Deckelüberwachung Schutzklasse I gemäß EN 60335-1 Funkentstört nach EMV-Richtlinie
Ausführung:	Motorsockel aus rostfreiem Edelstahl Messerkopf aus rostfreiem Messerstahl
Gewicht:	6 kg netto, ohne Aufsatz
Geräuschemission:	≤70 dBA bei normalem Gebrauch

Maße:

