



mixer



piller de la glace



émulsionner

**Les nouveaux mixers professionnels
Kronen tout inox.**

Qualité, capacité, résultats garantis.

En cuisine :



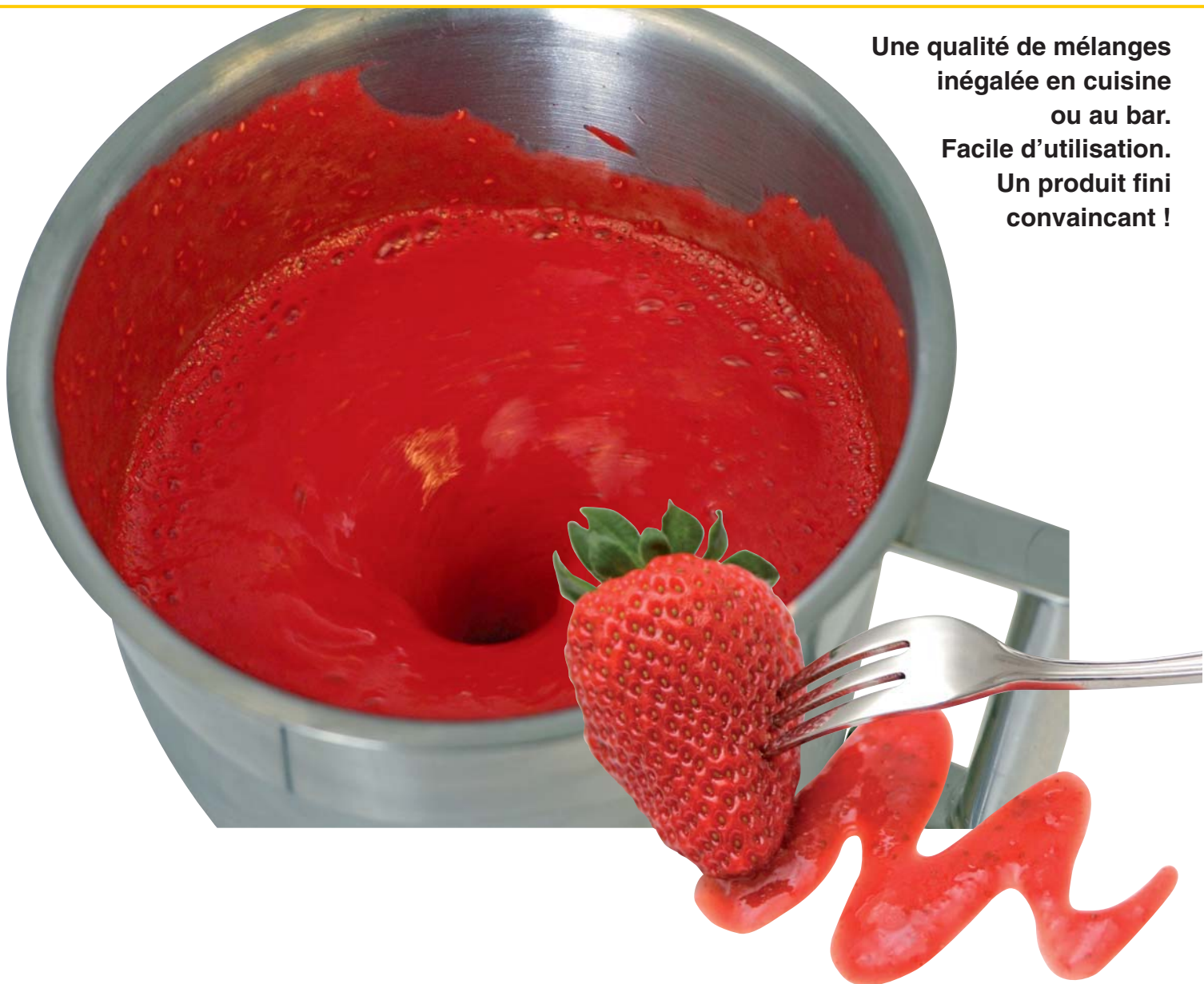
Le mixer Kronen modèle KM S

Une machine robuste avec vitesse réglable graduellement jusqu'à 17.000 rpm. pour un résultat inégalé. Entièrement en inox il est facile à nettoyer. La conception innovante du couteau et du bol permet de créer une très grande turbulence pour faire des émulsions, purées, mélanges, etc... Fabriqué pour un usage professionnel et intensif, il a une puissance de 800 à 1.500 Watt en fonction du produit.



Les bols :

Vous avez le choix entre 4 bols différents : 2 ou 4 l en inox ou en polycarbonate quasiment indestructible. Le couvercle comporte une ouverture permettant de verser des produits pendant le fonctionnement. Les couteaux sont démontables et lavables en lave-vaisselle. Faible transfert de température au niveau des poignées. Version standard avec couteau CC.



**Une qualité de mélanges
inégalée en cuisine
ou au bar.
Facile d'utilisation.
Un produit fini
convaincant !**



Gain de place avec des bols empilables.



**La qualité des mélanges provient de la qualité des couteaux.
Roulements en inox traité pour une durée de vie rallongée.
Facilement interchangeables, les couteaux résistent aussi bien
au froid qu'au chaud. Couteau standard CC à droite – modèle
FD à gauche pour émulsions.**

**Exemple de cocktails
faciles à réaliser avec
le mixer Kronen et
ses couteaux
spéciaux.**



**Le pouvoir émulsifiant
est énorme.
Très bonne fermeté des
produits y compris
sauces et soupes.**



Boutons de commande avec 3 vitesses prééglées
3.500 – 8.700 – 13.500 rpm.
Il n'y a pas plus simple. Il n'y a pas plus sûr.



Utilisable même pour de grandes quantités de
mélange dans un bar à jus ou encore pour des
smoothies dans un supermarché, le mixer Kronen
est toujours le modèle adéquat.

En bar



Modèle KM B

avec 3 vitesses préréglées commandées par des boutons à bascule.

Cette gamme comporte 3 modèles :

Machine individuelle – duo – ou encore à intégrer.

Tous en inox – tous de qualité professionnelle.

Tous avec le bol de votre choix.



Modèle duo

Idéal lorsque vous devez préparer plusieurs boissons en même temps.

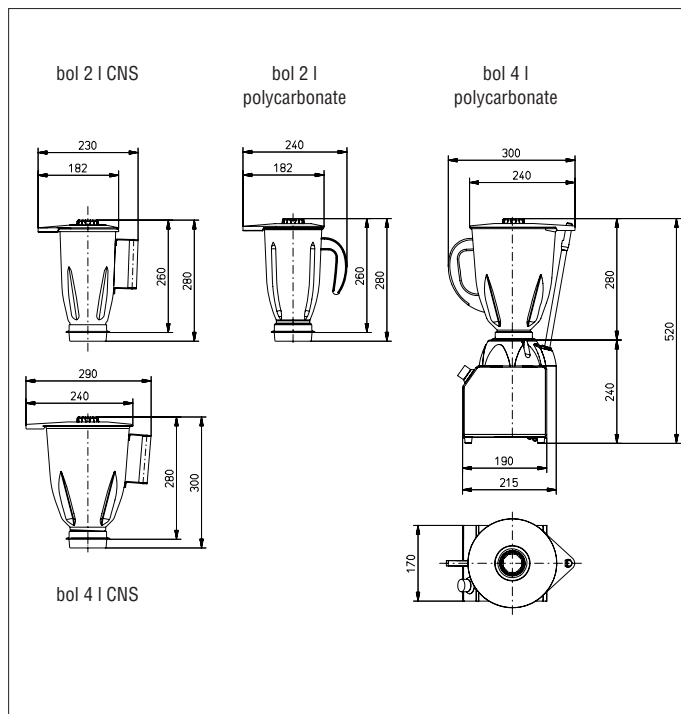
Le modèle à intégrer

Pour permettre des gains de place, ce modèle est à intégrer dans le comptoir ou le plan de travail.



Descriptif technique

| | |
|---------------------------|--|
| branchement : | 230V/ 4,2 A 48 ... à 62 hz sinusoïdal sans interférences |
| puissance : | max 900 W |
| moteur : | à démarrage progressif Modèle B: à 3 vitesses = 3.500 / 8.700 et 13.500 rpm Modèle S: réglable graduellement jusqu' à 17.000 rpm protection thermique |
| sécurité : | contact de sécurité dans le couvercle protection classe 1 norme CEE 60335-1 |
| version : | socle et couteau inox |
| poids : | 6 kg sans le bol |
| puissance sonore : | ≤ 70 dBA en condition normal d'utilisation |



Machines complémentaires

pour faire une farce



NAKO Cutter 5L

2 vitesses, châssis, cuve et couteaux inox. Pour farces, soupes, terrines, sauces ...

pour jus de fruits frais



Centrifugeuse Z-150 ou Z-170

Pour une excellente qualité de jus – très bon rendement et hygiène.

pour mixer



Mixer portatifs

Pour fruits, crèmes glacées, soupes, etc.