



**Die Kronen Eis- und Sorbetmaschinen
von 0,75 bis 2,5 Liter**

Spitzenqualität und bewährte Technik

Sorbetmaschinen Modell Mini und Stella

Für kleine bis mittlere
Gastronomiebetriebe, Kochschulen
und professionelle Hobbyköche.

Beide Modelle wurden speziell für
die Herstellung von Sorbet entwickelt.
Mithilfe einer leistungsfähigen
Kältemaschine bereiten Sie in ca.
20 Min. Ihr eigenes Sorbet zu.



Modell Mini



Modell Stella

Ausführung

- komplett aus Edelstahl
- wartungsfreie Kältemaschine
- Kältemittel R 134 A
- Zeitschaltuhr
- Kühlung und Rührwerk lassen sich getrennt schalten

Technische Daten:

Modell	Füllmenge je Zyklus	Stunden Leistung	Stromart	Nenn- leistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Netto- Gewicht
Mini	0,75 kg	2,25 kg	230 V 50 Hz/1	0,1 kw	Luft	27 cm	30 cm	45 cm	18 kg
Stella	1,25 kg	3,75 kg	230 V 50 Hz/1	0,4 kw	Luft	31 cm	51 cm	35 cm	30 kg
Giardino	2,25 kg	9 kg	230 V 50 Hz/1	0,7 kw	Luft	43 cm	62 cm	42 cm	62 kg
Club fahrbares Standmodell	2,25 kg	9 kg	230 V 50 Hz/1	0,7 kw	Luft	85 cm	42 cm	45 cm	65 kg
Consul fahrbares Standmodell	3,25 kg	12 kg	230 V 50 Hz/1	1,5 kw	Luft	85 cm	44 cm	60 cm	105 kg

Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktionsbedingungen abhängig. Änderungen vorbehalten.

Mit diesen Maschinen bereiten Sie hausgemachtes

- Speiseeis
- Sorbet
- Granité

So werden Ihre Desserts zum Erlebnis.



Modell G 10

Vorteile und Stärken:

Möglichkeit, während der Kühlung feste Zutaten wie Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, Rosinen oder Schokoladenteile beizufügen.

Hochleistung Einblockzylinder aus Edelstahl.

Edelstahlrührwerk mit leicht abnehmbaren Schabern.

Sicherheitsmagnet auf dem Deckel.

Beckenauslaufhahn für die Reinigung.

Gefrierzyklus mit einstellbaren Arbeitszeiten.

Funktion „Temperatur-Konservierung“, damit das Produkt bei der richtigen Verbrauchtemperatur beibehalten wird, falls dieses nicht sofort bei Zyklusende herausgenommen wird (nur bei Mod. G 10).

Alarmlampe für Entnahme bei nicht korrekter Produkttemperatur (nur bei Mod. G 10).



Modell G 5

Technische Daten:

Modell	Füllmenge je Zyklus	Stunden Leistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
G 5	1,7 kg	5 kg	230 V 50 Hz/1	0,7 kw	Luft	32 cm	43 cm	47 cm	46,8 kg
G 10	2,5 kg	10 kg	230 V 50 Hz/1	1,0 kw	Luft	34 cm	48 cm	49 cm	55,0 kg

Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktionsbedingungen abhängig. Änderungen vorbehalten.

**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.

Ob kleine oder größere Mengen, wir haben das richtige Modell!



Die Schüssel

Sauber verarbeitet, ohne Ecken und Kanten. 100 % Edelstahl, damit Ihr Eis hygienisch zubereitet wird!



Die Zeitschaltuhr

Arbeiten ohne überwachen. Schaltet automatisch Kühlung und Rührwerk aus!



Getrennte Schaltung

Kühlung und Rührwerk sind getrennt zu schalten, dadurch bleibt Ihr Eis geschmeidig.

**Feinste Sorbets
und Eis-Cremes**



Beeren-Sorbet



Zitronen-Sorbet



Kiwi-Sorbet



Papaya-Mango-Sorbet



Blaubeeren-Sorbet u.v.m.

Kronen, die Nr. 1 für Ihre Küchengeräte

Weitere Maschinen für Pâtisserie, Konditorei, Restaurant und Bar:



KG-201
Der neue
Gemüseschneider
von Kronen

Gemüseschneider.
Reiben, raspeln, schneiden.
Vom Tischmodell bis zur
Standmaschine.

KG-453
Die leistungsstarken
Gemüseschneider
von Kronen



KM-4
Die neuen
Gewerbemixer
von Kronen

Mixen und rühren.
Vom 4 l-Tischmixer
über Handmixer bis zum
Turbomixer.

EMA Stab 55
und **Stabmixer**
Für Früchte,
Cremes, Eismassen



Nako Cutter 5 l
Kronen Cutter
mit Pulsschaltung

Cutter.
Vom 2 l-Modell mit
1 Geschwindigkeit bis zum
Proficutter mit 40 l.

CutStar 40 l
Mit 2 Geschwindig-
keiten oder stufenlos



BE 5
Professionelles
Kompaktgerät
mit 5 l Kesselinhalt

Planetenrührer.
Vom 5 l-Modell bis 80 l mit
Heizung, Schaber, Wagen
usw.

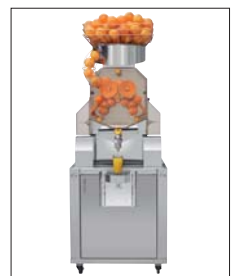
Planetenrührwerk
KP-60
mit 60 l Fassungs-
vermögen



KP-3
Die kleinste der
Kronen Saftpresen

Maschinen für
frische Säfte.
Vom Handgerät bis zur
vollautomatischen Maschine.

Saftsack Citrocasa
8000SB



Verlangen Sie detaillierte Unterlagen

KRONEN KÜCHENGERÄTE GmbH

Gewerbestraße 3 · D-77731 Willstätt · Telefon +49 (0) 78 54/96 60-0 · Telefax +49 (0) 78 54/96 60-50
www.saftsack.com · www.kronen-germany.de · info@kronen-germany.de