

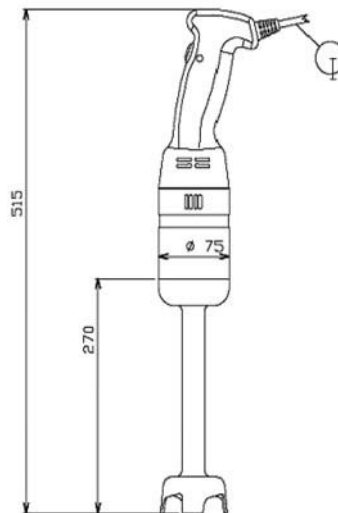
**Mixen, emulgieren, aufmontieren ...  
Cremes, Saucen, Fruchtmark,  
Dressings, Suppen.  
Zuverlässig, schnell und handlich.**



## Speedy Mixer, die beste Kombination aus Power, Handlichkeit und geringem Gewicht.

- Mixen heiß oder kalt, in jedem Topf, überall. Das perfekte Werkzeug für die Vorbereitung von Suppen, Soßen, Cremes, Dressings und vielem mehr.
- Ein Höchstmaß an Kontrolle ohne Ermüdung dank ergonomischer Form.
- Der 250W Motor erlaubt großartige Ergebnisse.
- Die hohe Drehzahl von 15.000 U/min macht das Gerät extrem vielseitig.
- Motoreinheit und Mixstab einfach und ohne Werkzeuge zerlegbar → leichte Reinigung.
- Mixstab komplett aus Edelstahl.

Speedy Mixer	
Art.-Nr.	603465
Motorleistung	0,25KW
Elektroanschluss	230V/50Hz/1 Phase
Drehzahl	15.000 U/min
Mixstablänge	25 cm
Gewicht	1,45 kg



### Zur Ergänzung empfehlen wir weitere Maschinen:



Kronen Gemüseschneider



Sorbetmaschinen



Cutter



Kronen Mixer



Rühren, mixen, emulgieren ....  
Cremes, Eismassen, Saucen,  
Fruchtmark, Dressings, Suppen.  
Zuverlässig, schnell und handlich.

## Zum Mixen ...



*Spezielle Form des Klingenschutzes*

1. Tolle Sache: Spezielle Messerform (spritzt weniger). Das Smart Drehzahlregelungssystem begrenzt die Geschwindigkeit, sobald das Werkzeug keinen Speisekontakt mehr hat.

## Zum Rühren und Schlagen



2. Pürieren oder Aufschlagen von luftigen Massen wie Sahne.

## Viele Gründe sprechen für den Bermixer

1. Reinigung in Sekunden:  
Ohne Werkzeug lassen sich Klingen,  
Schaft usw. demontieren → ab in die  
Spülmaschine!  
Versteckte Ecken gibt es beim Bermixer nicht.



Demontage des kompletten Edelstahlschaftes ohne Werkzeug.

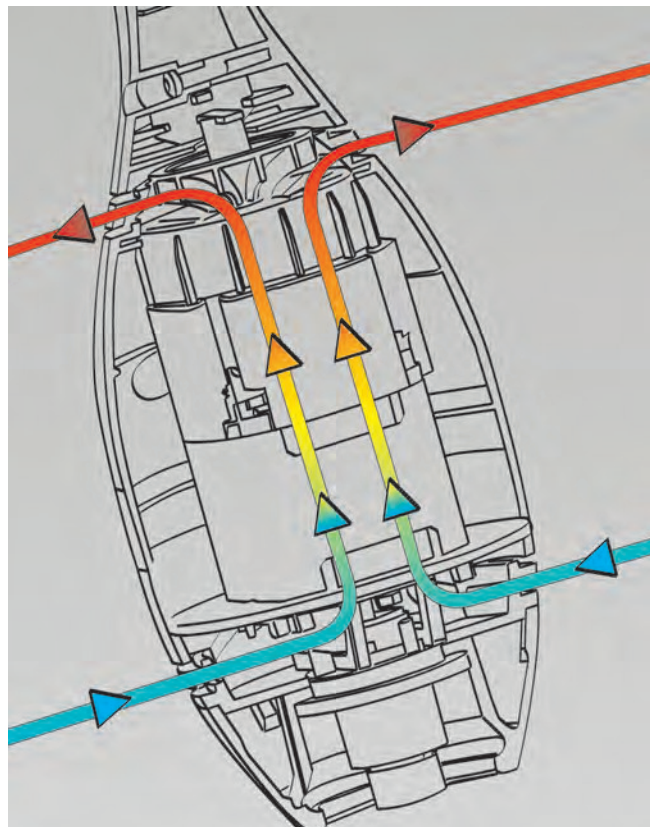
2. Blitzschnell lassen sich die Werkzeuge mit dem  
Motor koppeln.  
Genial die Bedienung:  
Der Bermixer liegt fest in der Hand. Daumendruck  
reicht zum Wechseln der Geschwindigkeiten.



Kupplung



Bediengriff



Luftkühlssystem

3. Patentiert ist das Luftkühlssystem,  
es verhindert Überhitzung.

4. Das Drehzahlregelungssystem  
begrenzt automatisch die Geschwindigkeit  
bei Überlastung. Sie arbeiten weiter.  
Eine tolle Sache!



Steuerung mit Überlastungsalarm

Motor 350 Watt



den passenden Mixstab....



+

	Art.-NR.	max. Menge bis zu / lt	Gewicht kg
<b>350 W Maximale Drehzahl 9000U/min</b>			
Bermixer mit 35 cm Mixstab	603 466	35	4,0
Bermixer mit 45 cm Mixstab	603 467	50	4,0
<b>440 W Maximale Drehzahl 9000U/Min</b>			
Bermixer mit 45 cm Mixstab	603 469	100	4,0
Bermixer mit 55 cm Mixstab	603 470	150	4,0
<b>550W Maximale Drehzahl 10.000U/Min</b>			
Bermixer mit 55 cm Mixstab	603 473	150	4,0
<b>650 W Maximale Drehzahl 9000U/Min</b>			
Bermixer mit 55 cm Mixstab	603 765	200	4,0
Bermixer mit 65 cm Mixstab	603 766	250	5,0



Wir haben, was Sie brauchen.

Kronen, die Nr. **1** für Ihre Küchengeräte

Zur Ergänzung empfehlen wir weitere Maschinen:

zum Schneiden,



**Gemüseschneider KG Serie**  
Ganz aus Edelstahl, langlebig und zuverlässig.  
Herausnehmbare Schneidwanne aus CRNI – beste Schnittergebnisse.

Cuttern

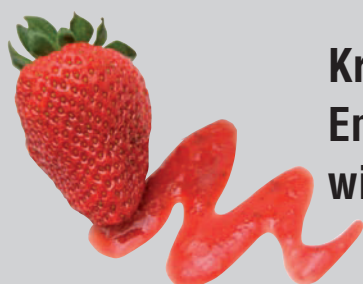


**Kronen Cutter Serie**  
Vom 2-l Modell bis zum Proficutter, mit einer Geschwindigkeit oder stufenlos.

und Mixen



**Kronen Mixer KM-Serie**  
Für die Küche oder Bar, – ganz in CRNI, mit 1 Geschwindigkeit oder stufenlos. Becher mit 2- od. 4-l Inhalt – aus Edelstahl oder bruchsicherem Polycarbonat



**Kronen EMA Stäbe**  
**Emulgieren – Mischen – Aufschlagen**  
**wie noch nie!**

Wenn Sportler, Forscher, Techniker etwas viel besser können als andere, sagt man: „Die spielen in einer anderen Liga.“ So ist es auch mit den EMA Stäben von Kronen.



## Zwei Systeme



### 1. EMA Rotor- / Stator-System

Hierbei wird z. B. die Sauce angesaugt und zwangsweise durch Rotor und Stator feinst zerkleinert und emulgiert.



### 2. Mixstab

Auch dieses bekannte und bewährte System ist bei Kronen erhältlich. Es ist ideal für alle Standardanwendungen und zum zerkleinern großer Stücke.



Für jede Leistung – jede Anwendung der richtige Stab und Motor.  
Alle und alles made in Germany. Höchste Qualität für höchste Ansprüche.



für Behälter von 2 bis 80 ltr. – Motoren mit 550 Watt



#### Motor 550 Watt

Geeignet für alle Stäbe auf dieser Seite von  
350 bis 500 mm Länge.



Sicherheits-Hauptschalter und Drehschalter für  
stufenlose Geschwindigkeitswahl.  
Von 3.000 bis 15.000 U/min.  
So schnell dreht kein anderer Gewerbemixstab.



für Behälter von 20 bis 200 ltr. – Motoren mit 850 Watt



#### Der starke 850 Watt Motor

Für alle Stäbe auf dieser Seite.  
Besonders für große Mengen und hohe Leistung.



#### Der Verschluss

Wir haben uns für den guten alten Schraubverschluss entschieden. Er ist einfach, zweckmäßig, funktionell und schnell – einfach nicht zu toppen.



Cremig – sahnig – homogen  
Ob Saucen, Crèmes, Suppen, Eismassen,  
Desserts, Emulsionen, Dressings,  
alles – ja alles wird erkennbar besser  
bearbeitet mit dem EMA System.

### Aufschlagen

**EMA** heißt:

**Mischen**

**Emulgieren**



## Praktisches Zubehör – Technik:



### Kesselhalterung

Für alle Töpfe und Kessel, stufenlos einstellbar bis 70 cm.



### Topfhalterung

Einfach am Topf anschrauben, Winkel einstellen – fertig.



### Die Lager

Diese sind entscheidend für die Qualität. Bei Kronen sind mehrere Edelstahl-Kugellager in einem Stab montiert.



### Wandhalterung

Hier haben der EMA und das Montageset ihren festen Platz, sicher und aufgeräumt.

## Technische Daten

	EMA - 55	EMA - 85
Motor	550 W	850 W
Spannung	230 V	230 V
U/min stufenlos	2.000 – 15.000	2.000 – 15.000
Schutzart	IP 24 / VDE / GS / EMV	IP 24 / VDE / GS / EMV
Gewicht	2,4 kg	4 kg
Maße	H 210 mm, Ø100 mm o. Griff	H 230 mm, Ø115 mm o. Griff



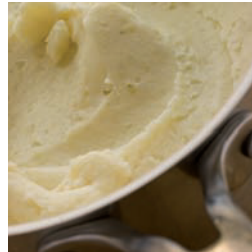
Modell TBX 130

**Die Kronen-Turbomixer:  
Mischen, zerkleinern,  
pürieren, emulgieren**

## Hochwertige Turbomixer in Edelstahlausführung – für bis zu 1.000 Liter Flüssigkeit.

Gearbeitet wird direkt in Ihrem Kochkessel oder passendem Gefäß.

Egal ob Saucen, Pürees, Eismassen, Teige, Suppen ...



Mit verschiedenen Ausführungen passen wir uns genau Ihren Anforderungen an.  
Die Turbine sorgt mit einem Flügelrad für beschleunigten Flüssigkeitsstrom.  
Der Mixer ist je nach Kesselgröße höhenverstellbar.  
Sicherheitseinrichtung in Nichtarbeitsstellung und Schutzring für den Mixkopf.



*Einfachste Handhabung und  
Reinigung: Mixstab und Mixkopf  
können in sekundenschnelle  
ohne Werkzeug abgenommen  
und zerlegt werden.  
Bedienerfeld mit Zeiteinstellung.*



*Wenn es noch  
etwas mehr sein  
darf:*

*Der TMB 150*

*Doppelte Leistung  
auf geringstem  
Raum*

Technische Daten	TBX130-1V	TBX130-2V	TBM150-1V	TBM150-2V
Kapazitäten:	Für 175 bis 500 l Flüssigkeiten und 50 bis 200 kg Püree		Für 500 bis 1000 l Flüssigkeiten und 200 bis 500 kg Püree	
Außenabmessungen mm:				
Breite	689	689	663	663
Tiefe	1600	1600	1852	1852
Höhe	1278	1278	1475	1475
Anschlusswert kW / V	1,5/400	2,2/400	3/400	4,5/400
Nettogewicht kg	90	90	180	180
Geschwindigkeit U/Min.	1600	800/1600	1600	800/1600

**Zur Ergänzung empfehlen wir weitere Maschinen:**



Gemüseschneider



Stabmixer



Cutter



Rührmaschinen



**Kronen Salat- und Gemüseschneider  
Modell KG-201 und KG-203**

**Eine neue Qualität in Technik und Schnitt**



Mit großer Leidenschaft bauen wir Gemüseschneider, die es so noch nicht gab.

Hochwertig, zuverlässig, für lange Lebensdauer.

Beeindruckend ist die große Einfüllöffnung für schnelles Befüllen und hohe Leistung.

Die Modelle gibt es mit einer oder drei Geschwindigkeiten. Immer passend für das, was Sie schneiden wollen.



Präzision ist unsere Sache und unsere Techniker sind stolz auf die erreichte Schnittqualität.

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

Im Supermarkt, im Salat-Shop, in der Kantine sorgen Kronen-Maschinen für Vielfalt, optisch schöne Salate und lange Haltbarkeit.

Denn wir wissen, wie's geht.



**Abb. Modell KG-203 mit drei Geschwindigkeiten: 250 – 350 – 450 U/min.**

Denn weiches Obst schneidet man langsam, harten Kohl oder Rohkost schnell. So wird alles perfekt.



Egal, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind, den Andrücker der Kronen-Maschine können Sie von allen Seiten bedienen.

Er sorgt durch seine Hebelwirkung für leichtes Bedienen ohne viel Kraftaufwand.

**NEU! Der Kronen Brunoise-  
und Gaufretteschneider**

Diese Ausführung ist bei Kronen Zubehör.  
Der Kopf lässt sich sofort oder nachträglich  
auf alle Tischmodelle aufsetzen.  
Er schneidet exakte kleine Würfel  
in 3 x 3 oder 5 x 5 mm.



**Die herausnehmbare Schneidekammer**

Niemand würde Töpfe oder  
Teller nur abwischen.  
Bei Gemüseschneidern war es  
bis heute nicht anders möglich.  
Deshalb können Sie bei allen  
Kronen-Maschinen die  
Schneidekammer abnehmen,  
abspülen oder in die  
Geschirrspülmaschine geben.



**Alles aus Edelstahl**

Bei der Kronen KG Serie ist alles aus Edelstahl,  
alles abnehmbar, selbst der Drücker. Deshalb  
können Sie auch alles schnell und gründlich reinigen.



**Vorbildlich und einmalig!**

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

**Kronen Edelstahlmesser für saubere exakte Schnitte**

**SCHEIBEN**



**JULIENNE**



**WÜRFEL**



**WELLEN**



**REIBEN/RASPELN**



## Messerscheiben für Kronen KG-201 bis 253: Ausführung Edelstahl, poliert, Klingen gehärtet



**Verstellbare Messerscheibe 1–6 mm**  
Ganz aus Edelstahl, offene Bauweise  
für alle Scheiben-Schnitte

**Best.-Nr.**  
45443



**Feinschnitt**

0,5 Feinschnitt	0,5 mm	
1 Feinschnitt	1 mm	
2 Feinschnitt	2 mm	
3 Feinschnitt	3 mm	

45468  
45437  
45438  
45439



**Grobschnitt**

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

45440  
45442  
45470  
45471



**Streifenscheiben**

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

45445  
45472  
45446  
45447



**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	

45459  
45454  
45455  
45456  
45457  
45458



**Würfel**

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	

45450  
45451  
45486  
45452  
45453



**Welle**

Wellenschnittscheibe 4 mm

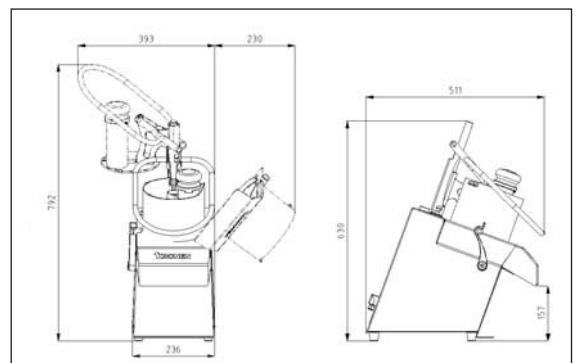
45444

**Technische Daten**

	KG 201	KG 203
Drehzahl	300	250/350/450
Anschluss	0,45 kw	0,45 kw
Gewicht	25 kg	25 kg
Spannung	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Strom	10 A	10 A



**Maße**





**Kronen Salat- und Gemüseschneider  
Modell KG-251 und KG-253**

**Die mit der großen Einfüllöffnung  
und der großen Leistung**



Wenn es um Salat- und Gemüse-schneiden geht, macht uns keiner was vor, höchstens nach.

So auch bei den Modellen KG-251 und KG-253. Die weltweit ersten Gemüseschneider ganz in Edelstahl mit herausnehmbarer Edelstahl-Schneidekammer.

Mit extra großer Einfüllöffnung.

Eine Maschine, mit der Sie einfach schneller fertig sind, ...

... weil größere Stücke reingehen.

... weil Sie auf Wunsch 3 Geschwindigkeiten haben.

... weil der Stößel eine hohe Hebelwirkung hat.

**Exakte saubere Schnitte für längere Haltbarkeit Ihrer Salate und für schönes Aussehen.**

**Die Salate bleiben länger knackig frisch. Dafür sorgen auch unsere Edelstahlklingen mit ihrer Präzision und langen Lebensdauer.**

**Eine Maschine, ideal für Restaurant, Hotel, große Imbissbetriebe und für Salat-Shops.**



#### **Modell KG 253**

Mit drei Geschwindigkeiten, 250/350/400 U/Min. Langsam für empfindliches Obst und Gemüse. Schnell für Rohkost und jede Menge Leistung.



Egal, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind, den Andrücker der Kronen-Maschine können Sie von allen Seiten bedienen. Er sorgt durch seine Hebelwirkung für leichtes Bedienen ohne viel Kraftaufwand.

**NEU! Der Kronen Brunoiseschneider**  
Diese Ausführung ist bei Kronen Zubehör.  
Der Kopf lässt sich sofort oder nachträglich  
auf alle Tischmodelle aufsetzen.  
Er schneidet exakte kleine Würfel  
in 3 x 3 oder 5 x 5 mm.



**Die herausnehmbare Schneidekammer**

Niemand würde Töpfe oder  
Teller nur abwischen.  
Bei Gemüseschneidern war es  
bis heute nicht anders möglich.  
Deshalb können Sie bei allen  
Kronen-Maschinen die  
Schneidekammer abnehmen,  
abspülen oder in die  
Geschirrspülmaschine geben.



**Alles aus Edelstahl**

Bei der Kronen KG Serie ist alles aus Edelstahl,  
alles abnehmbar, selbst der Drücker. Deshalb  
können Sie auch alles schnell und gründlich reinigen.



**Vorbildlich und einmalig!**

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



**Kronen Edelmessner für saubere exakte Schnitte**

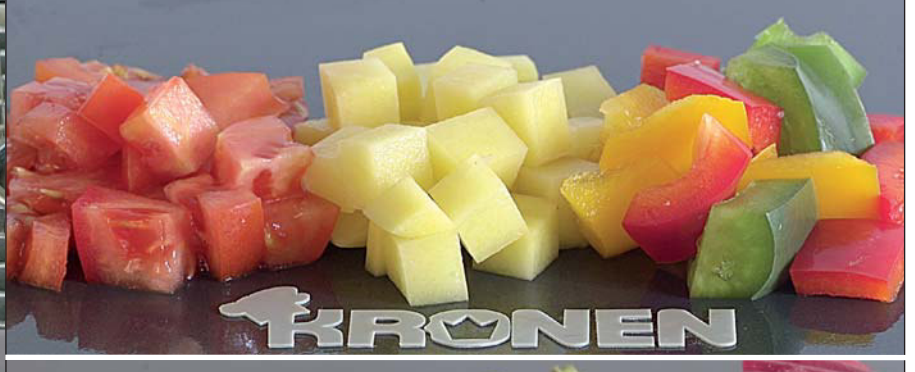
**SCHEIBEN**



**JULIENNE**



**WÜRFEL**



**WELLEN**



**REIBEN/RASPELN**



## Messerscheiben: Ausführung Edelstahl, poliert, Klingen gehärtet



**Verstellbare Messerscheibe 1–6 mm**  
Ganz aus Edelstahl, offene Bauweise  
für alle Scheiben-Schnitte

**Best.-Nr.**  
45443



**Feinschnitt**

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

45437  
45438  
45439



**Grobschnitt**

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

45440  
45442  
45470  
45471



**Streifenscheiben**

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

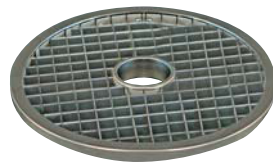
45445  
45472  
45446  
45447



**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

45459  
45454  
45455  
45456  
45457  
45458



**Würfel**

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

45450  
45451  
45486  
45452  
45453



**Welle**

Wellenschnittscheibe 4 mm

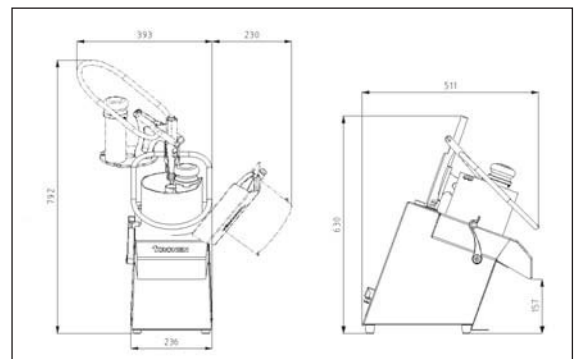
45444

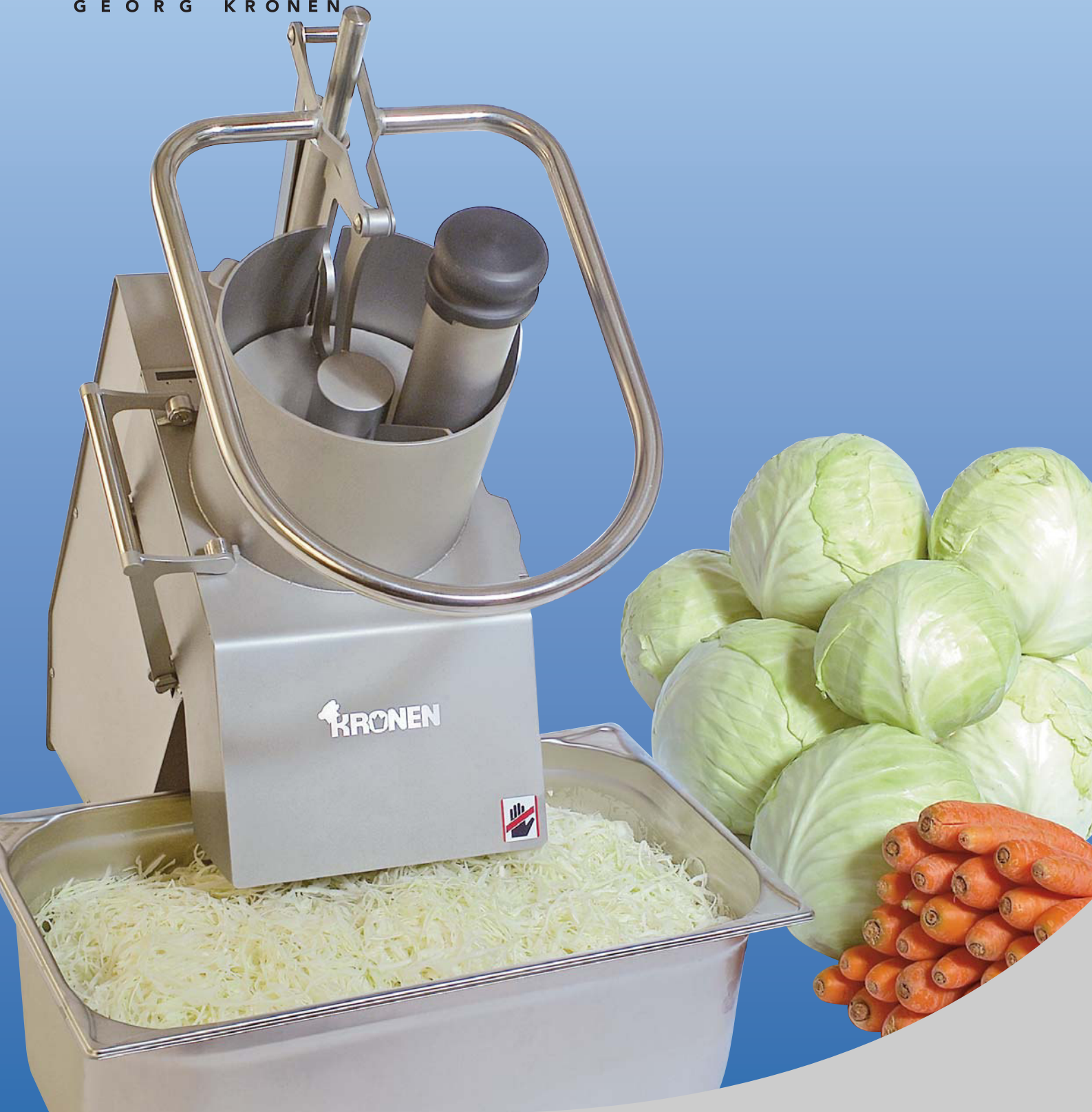
**Technische Daten**

	KG 251	KG 253
Drehzahl	300	250/350/450
Anschluss	750 w	650 w
Gewicht	26 kg	26 kg
Spannung	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz



**Maße**





**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

**Best.-Nr.**

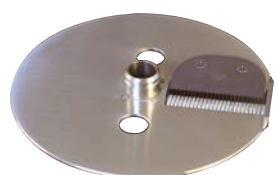
48101
48102
48103



**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

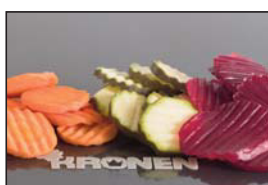
48110
48111
48112
48113
48114
48115



**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

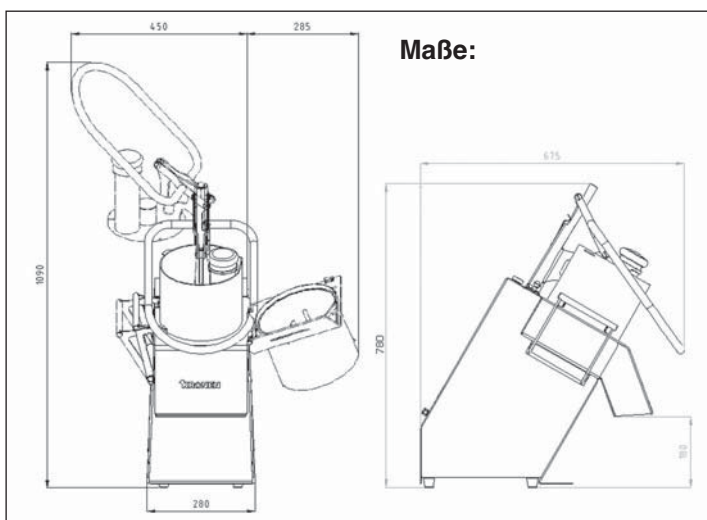
48116
48117
48121
48118
48119



**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

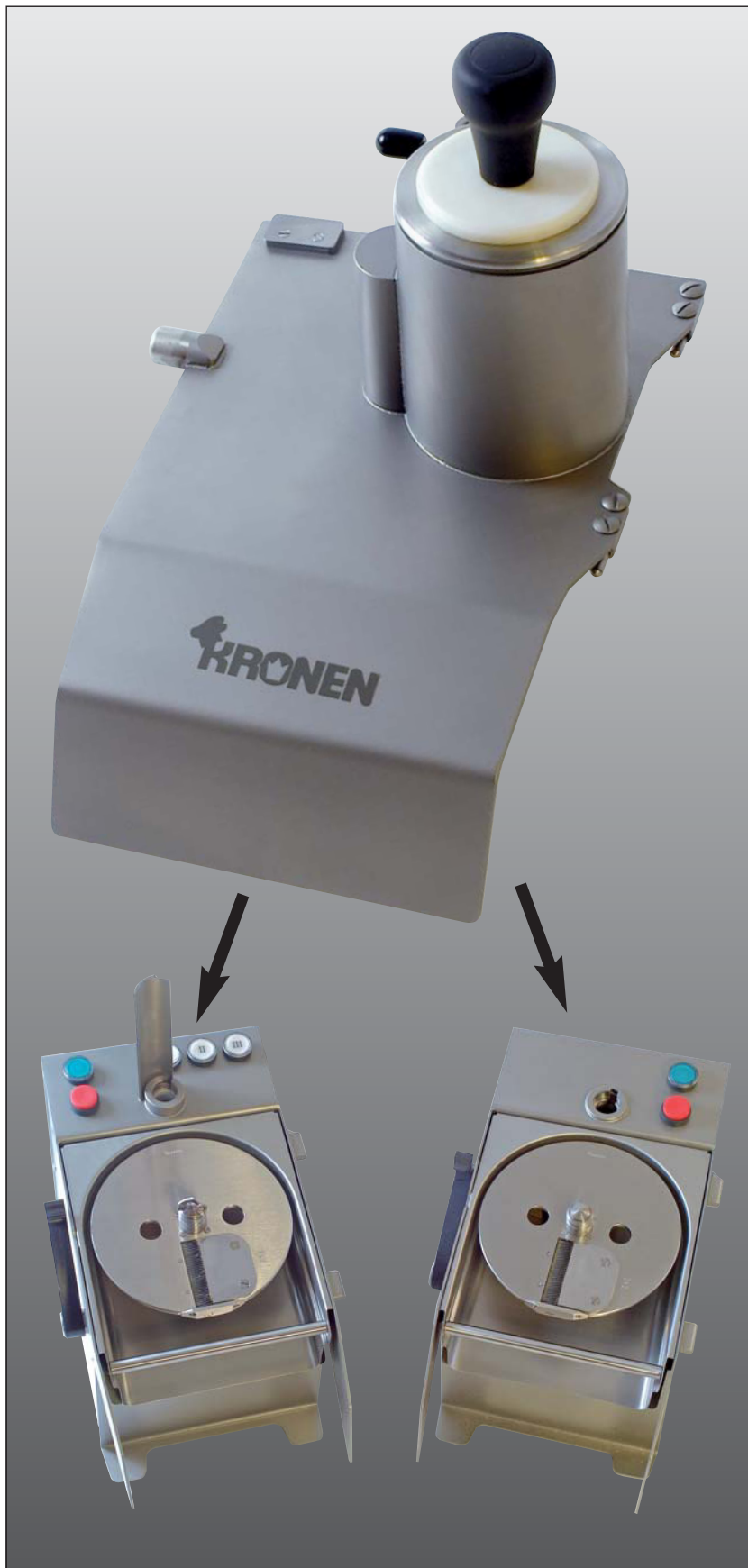






**Kronen Gemüseschneider Serie KG  
Zubehör-Aufsatz zum Schneiden von Brunoise**

**Der Brunoise-Kopf passt auf alle Kronen Gemüseschneider  
der Serien KG-201 und KG-203 oder KG-251 und KG-253**



**Vernünftig:**

Nicht jeden Tag benötigen Sie Brunoise, aber jeden Tag müssen Sie Gemüse schneiden.

Warum also eine Maschine kaufen mit fest installierter Brunoise-Einrichtung? Bei Kronen erhalten Sie einen Aufsatz, den Sie nur benutzen, wenn Sie ihn brauchen.

Das ist vernünftig und praktisch.



Einfach nur den Gemüseschneider-Deckel abnehmen und Brunoise-Kopf aufsetzen – fertig.



Exakte Brunoise 3 x 3 mm oder feinste Würfel 5 x 5 mm von allen festen Gemüsen.



**Der stufenlose Gemüseschneider: TRS**  
**Es gibt viel zu schneiden –**  
**packen wir's an!**



### TRS Gemüseschneider

Eine innovative Spitzenleistung!  
Ergonomisches, hygienisches Design mit glatten, gerundeten Formen. Schrägstellung (20°) für leichtes Arbeiten. Hebel für Rechts- oder Linkshänder.



#### Verstellbare Messerscheibe 0–6 mm im Clean-Cut-System.

Unvergleichliche Schnittqualität, 100% Edelstahl rostfrei. Klingen versenkt, poliert, einzeln austauschbar und nachschleifbar. Für alle glatten Schnitte, selbst bei Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Kohl, gek. Kartoffeln, etc.



#### Scheiben-Schneidescheibe

1, 2, 3, 6, 8, 10, 14 mm für Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Gurken etc.



#### Sichelmesserscheibe

1, 2, 3, 5, 10 mm mit Mikroverzahnung für empfindliche Produkte wie Tomaten, Pilze, Paprika, Zitronen, Äpfel, Lauch etc.

# Auch ein Gemüseschneider kann ganz schön innovativ sein



## Stufenlose Geschwindigkeit:

Eine weiche Tomate verhält sich beim Schneiden anders als eine harte Karotte. Deshalb ist die Drehgeschwindigkeit der Messer stufenlos regelbar. Einmal eingestellt, schaltet die Maschine durch Betätigung des Hebels ein und aus. Zusätzliche Impulsschaltung.



## Nur beim TRS:

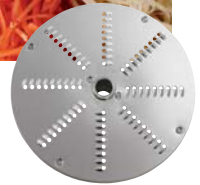
Sehr großer Einfüllschacht. Doppelt so groß wie bei vergleichbaren Maschinen = doppelt so viel Leistung. Da geht richtig was rein.



**Wellenschnittscheibe**  
2, 3, 6 mm für Buntschnitt.



**Streifen-/Juliennescheibe**  
2x2, 3x3, 4x4 mm für perfekt sauber geschnittene Karotten, Rote Beete, Sellerie, Zucchini etc.



**Raffelscheibe**  
2, 3, 4, 7, 9 mm für Karotten, Käse, Sellerie, Rösti etc.



Auswerfer mit Auswurf-  
schale. Da fliegt nichts  
daneben. Alles landet  
in der Schale und die  
kann weit über 20 cm  
hoch sein.

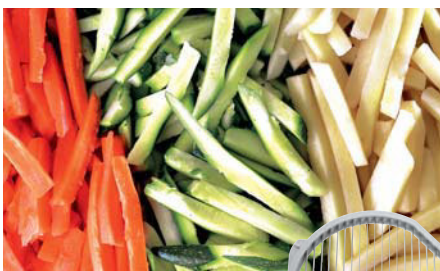


Tolle Sache, das hat auch  
kein anderer.  
Die Schneidekammer  
lässt sich einfach heraus-  
nehmen. Ab in die Spül-  
maschine (kein Auswischen  
mit Bürste, Lappen usw.,  
wie bisher üblich)

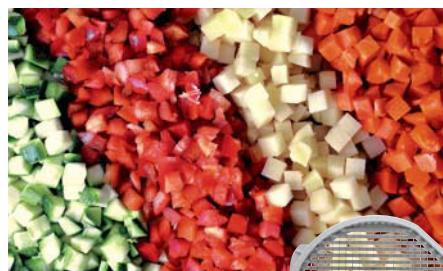


Deckel und Stößel sind blitzschnell abgenommen  
und komplett aus Edelstahl, also spülmaschinen-  
geeignet. Für einfache und hygienische Reinigung.

Leistung/Minute:	ca. 5 kg
Motorleistung:	0,75 kW
Elektroanschluss:	230 V/50 Hz/1Phase
Drehzahl:	variabel
Max. Einlassöffnung:	21 cm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (LxBxH):	252 x 500 x 502 mm



**Chips-/Pommes frites-Scheibe**  
6x6, 8x8, 10x10 mm für Pommes  
frites, Karotten, Kohlrabi etc.  
Nur in Verbindung mit entsprechen-  
der Schneidescheibe.



**Würfelgitter**  
5x5, 8x8, 10x10, 12x12, 20x20 mm  
für gewürfelte Kartoffeln, Rote  
Beete, Sellerie, Äpfel, Gurken,  
Karotten etc. Nur in Verbindung mit  
entsprechender Schneidescheibe.



Qualität,  
Geschwindigkeit,  
Leistung

## TRK: Gemüseschneider und Cutter 2 in 1

Zwei vollwertige Maschinen ohne jeden Kompromiss  
Cutter erhältlich mit 4,5 / 5,5 oder 7 l Schüssel.



*Kombinierter Tischcutter / Gemüseschneider*

### TRK45 - 4,5 l kombinierte Tischcutter-Gemüseschneider

Geschwindigkeit	Phasen	Leistung	UpM
Variabel	1 ph	1000 W	300 bis 3300

#### Außenabmessungen (L x B x H)

Schneider 252x500x502mm Cutter 252x415x470mm

### TRK55 - 5,5 l kombinierte Tischcutter-Gemüseschneider

Geschwindigkeit	Phasen	Leistung	UpM
Variabel	1 ph	1300 W	300 bis 3300

#### Außenabmessungen (L x B x H)

Schneider 252x500x502mm Cutter 252x415x470mm

### TRK70 - 7 l kombinierte Tischcutter-Gemüseschneider

Geschwindigkeit	Phasen	Leistung	UpM
Variabel	1 ph	1500 W	300 bis 3300

#### Außenabmessungen (L x B x H)

Schneider 252x500x502mm Cutter 252x415x510mm

#### Effektiv:

Die Maschine erkennt automatisch, ob Sie schneiden oder cuttern wollen und wählt die entsprechende Geschwindigkeit.

#### Design:

Glatt und reinigungsfreundlich.

Cutter mit Schüsselabstreifer und 2-Flügelmesser  
glatt oder gezahnt.

Impulsschaltung.







**Tropfen für Tropfen naturreiner Saft.  
Hohe Ausbeute, leichte Reinigung,  
überall einzusetzen.**

Revolutionär evolutionär.  
Wenn State-of-the-Art auf  
Artenreichtum trifft.



Citrocasa 6000 XB  
Art.-Nr. 80.101



Citrocasa 6000 XB  
Art.-Nr. 80.101  
Niro Podest 8 cm Serie 6000/7000  
mit Tropfasse  
Art.-Nr. 70.880  
Fruchtsiebhalter mit Zapfhahn  
Art.-Nr. 22.034.99



Citrocasa 6000 XB  
Art.-Nr. 80.101  
Stainless Steel Cabinet 6000/7000  
Art.-Nr. 70.100



Citrocasa 7000 XB  
Art.-Nr. 80.501

SERIE 6000

SERIE 7000



**Citrocasa 7000 SB**  
Art.-Nr. 90.101



**Citrocasa 7000 SB**  
Art.-Nr. 90.101  
**Stainless Steel Cabinet 6000/7000**  
Art.-Nr. 70.100



**Citrocasa 7000 XB**  
Art.-Nr. 80.501  
**Stainless Steel Cabinet 6000/7000**  
Art.-Nr. 70.100  
**Fruchtsiebhalter mit Zapfhahn**  
Art.-Nr. 22.034.99



**Citrocasa 7000 XB**  
Art.-Nr. 80.501  
**Stainless Steel Cabinet 6000/7000**  
Art.-Nr. 70.100



**Citrocasa 8000 XB mit Juice-Tank**  
Art.-Nr. 80.002



**Citrocasa 8000 SB**  
Art.-Nr. 90.002  
**Niro Podest 8 cm Serie 8000**  
mit Tropfzasse  
Art.-Nr. 70.881



**Citrocasa 8000 SB**  
Art.-Nr. 90.002  
**Stainless Steel Cabinet 8000**  
Art.-Nr. 70.000  
**Flaschenspender ½ Liter & ⅓ Liter**  
2 Schächte ½ Liter, 1 Schacht ⅓ Liter b  
Art.-Nr. 2.365



**Citrocasa 8000 XB mit Juice-Tank**  
Art.-Nr. 80.002  
**Stainless Steel Cabinet 8000**  
Art.-Nr. 70.000



**Citrocasa 8000 SB**  
Art.-Nr. 90.002  
**Stainless Steel Cabinet 8000**  
Art.-Nr. 70.000



# SERIE 8000



aus dem Hause



**Citrocasa 8000 SB**  
Art.-Nr. 90.002  
**Stainless Steel Cabinet 8000**  
Art.-Nr. 70.000  
**Gläserpresenter 2 Etagen**  
Art.-Nr. 2.351  
**Sicherheitsglasplatte**  
Art.-Nr. 2.354  
**Arbeitsplatte**  
Art.-Nr. 2.353  
**Tableau-Ablage**  
Art.-Nr. 2.359

zw. ¼ Liter,



**Citrocasa 8000 SB**  
Art.-Nr. 90.002  
**Stainless Steel Cabinet 8000**  
Art.-Nr. 70.000  
**Flaschenspender ½ Liter & ⅓ Liter**  
2 Schächte ½ Liter, 1 Schacht ⅓ Liter bzw. ¼ Liter,  
Art.-Nr. 2.365  
**Kompakt-Kühleinheit mit Unterbau**  
Art.-Nr. 50.129, Art.-Nr. 232.037



**Citrocasa 8000 SB**  
Art.-Nr. 90.002  
**Stainless Steel Cabinet 8000**  
Art.-Nr. 70.000  
**Flaschenspender 1 Liter**  
Art.-Nr. 2.360  
**Flaschenspender ½ Liter & ⅓ Liter**  
2 Schächte ½ Liter, 1 Schacht ⅓ Liter bzw. ¼ Liter,  
Art.-Nr. 2.365



# Was eine CITROCASA zur CITROCASA m Oder: weil Ihr Erfolg auch unserer ist.



**Maximale Frische  
durch Hochleistungskühlung**

**Feinste Schneide- und  
Presstechnik**

**Massive  
Antriebskonstruktion**

Unsere Fruchtpressen (inkl. Korpus, Frontplatte und Rückwand) bestehen zur Gänze aus stabilem, dickwandigem und optisch äußerst ansprechendem Edelstahl. Selbst das Antriebssystem des Schneidwerkes besteht aus massiven Stahlkörpern.

Das garantiert Langlebigkeit, Festigkeit und optimale Hygiene.

Das Schneide- und Presssystem schont durch ausgeklügelte Technik die auszupressende Frucht und liefert reinen Orangensaft ohne Schalenbitterstoffe.

acht.



**High-Tech Zapfhahn**



**Einfache Kontrolle  
durch Fruchtzählung**

**Maximale Hygiene  
durch Volledelstahl-Konzept**

**Innovative Lösungen, hochwertigste Komponenten, ein bewährter Wartungs-/Logistik-Service und eine überkomplette Zubehörpalette.**

Fruchtpressen von CITROCASA glänzen nicht nur mit ihrer edlen Optik und ihrer erstklassigen Technik. Auch die vielfältige Zubehörpalette und ein ausgefeiltes Wartungs- und Logistikservice spielen eine entscheidende Rolle für den

Anspruch von CITROCASA, die Besten am Markt zu sein. Das heißt, mit einer CITROCASA können Sie sich in jeder Hinsicht sicher fühlen, eine optimale Entscheidung getroffen zu haben. Und Sie werden sehen, das merken auch Ihre Kunden.

CITROCASA Serie 6000 XB

# Andere wären gerne so vielseitig, wenn sie

## 6000 XB



Citrocasa 6000 XB Art.-Nr. 80.101

**Die CITROCASA 6000 als Einstiegsmodell in eine neue Dimension des guten Geschmacks zu bezeichnen, wäre zu kurz gegriffen.**

Denn eines ist klar: Schon mit der Kleinsten von CITROCASA sind Sie mitten drin. Als wichtiger Teil der flexiblen CITROCASA-Modellpalette ist die 6000er jene Fruchtpresse, die schon in kleinerem Rahmen für begeisterte Kunden sorgt.

- **Tisch und Standgerät**
- **Fruchtsiebhalter mit Zapfhahn**
- **in jede Schankanlage optimal integrierbar**
- **einfachste Handhabung durch weitgehende Automation**
- **digitales Display mit Zählwerk der gepressten Orangen**
- **freistehend, mit Podest oder komplettem Unterbau lieferbar**

Mit einer Leistung von ca. 1,6 Liter Saft pro Minute, mit ihrer kompakten Größe und eleganten Erscheinung wird die CITROCASA 6000 XB Ihnen und Ihren Kunden bzw. Gästen eine Menge Freude bereiten.



groß sind.



Citrocasa 6000 XB Art.-Nr. 80.101  
Niro Podest 8 cm Serie 6000/7000  
mit Tropftrasse Art.-Nr. 70.880  
Fruchtsiebhalter mit Zapfhahn  
Art.-Nr. 22.034.99

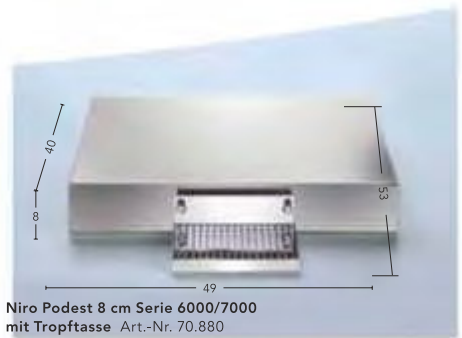


Citrocasa 6000 XB Art.-Nr. 80.101  
Stainless Steel Cabinet 6000/7000 Art.-Nr. 70.100  
Fruchtsiebhalter mit Zapfhahn Art.-Nr. 22.034.99

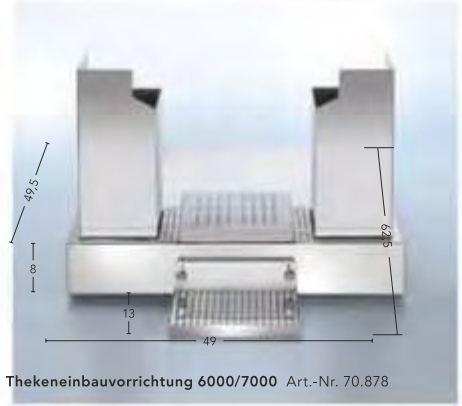


Fruchtsiebhalter mit Zapfhahn Art.-Nr. 22.034.99

OPTIONAL



Niro Podest 8 cm Serie 6000/7000  
mit Tropftrasse Art.-Nr. 70.880

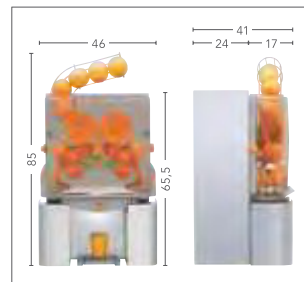


Thekeneinbauvorrichtung 6000/7000 Art.-Nr. 70.878



Stainless Steel Cabinet 6000/7000 Art.-Nr. 70.100

Alle Bemaßungen in cm.



**CITROCASA 6000 XB – Technische Spezifikationen**

Orangen pro Minute	Vorratsspeicher	Optimale Fruchtgröße	Abmessungen (H x B x T in cm)	Nettogewicht (in kg)	Leistung	Schutz	Sicherung
22 Stk. ca. 1,6 l Saft (0,2 l / 10 Sek.)	ca. 6 Früchte	Ø 65 – 78 mm	Tischgerät: 83 x 46 x 41 Standgerät: 158 x 49 x 53/66	Tischgerät: 45 Standgerät: 74	0,13 kW	IPx4	6,3 A

CITROCASA Serie 7000 SB

# Do-it-yourself auf Premium-Niveau.

## 7000 SB

Die CITROCASA 7000 SB macht Selbstbedienung durch ausgeklügelte Technik zu einem Erlebnis mit Luxuscharakter.



Wer vor der 7000 SB von CITROCASA steht, der hat nur eines zu tun: Glas unterstellen und Zapfhahn drücken. Alles andere macht die Presse von selbst.



Citrocasa 7000 SB Art.-Nr. 90.101

- ⦿ automatische Auslösung des Pressvorgangs durch Drücken des Zapfhahns
- ⦿ in jede Schankanlage optimal integrierbar
- ⦿ einfache Handhabung durch weitgehende Automation
- ⦿ digitales Display mit Zählwerk der gepressten Orangen
- ⦿ freistehend, mit Niro-Podest oder komplettem Unterbau lieferbar
- ⦿ optional mit Soft-Cutting-System





Citrocasa 7000 SB Art.-Nr. 90.101  
Thekeneinbauvorrichtung 6000/7000  
Art.-Nr. 70.878



Citrocasa 7000 SB Art.-Nr. 90.101  
Stainless Steel Cabinet 6000/7000 Art.-Nr. 70.100

OPTIONAL



Niro Podest 8 cm Serie 6000/7000  
mit Tropftasse Art.-Nr. 70.880

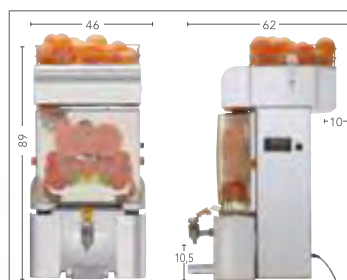


Thekeneinbauvorrichtung 6000/7000 Art.-Nr. 70.878



Stainless Steel Cabinet 6000/7000 Art.-Nr. 70.100

Alle Bemaßungen in cm.



### CITROCASA 7000 SB – Technische Spezifikationen

Orangen pro Minute	Vorratsspeicher	Optimale Fruchtgröße	Abmessungen (H x B x T in cm)	Nettogewicht (in kg)	Leistung	Schutz	Sicherung
22 Stk. ca. 1,6 l Saft (0,2 l / 10 Sek.)	11 kg Orangen (ca. 78 – 83 Früchte)	Ø 65 – 78 mm	Tischgerät: 89 x 46 x 62 Standgerät: 164 x 49 x 66	Tischgerät: 55 Standgerät: 84	0,13 kW	IPx4	6,3 A

# Geschaffen für alle Eventualitäten.

## 8000 SB



Citrocasa 8000 SB Art.-Nr. 90.002

**Mit der CITROCASA 8000 SB kombinieren Sie höchste Leistung mit feinstem Fruchtgenuss.**

Die 8000 SB ist das Stärkste, was CITROCASA im Selbstbedienungsbereich zu bieten hat. 40 Stück Orangen pro Minute bedeuten ca. 2,7 Liter erstklassigen Fruchtgenuss.

- automatische Auslösung des Pressvorgangs durch Drücken des Zapfhahns
- großer Drehteller aus Edelstahl
- in jede Schankanlage optimal integrierbar
- digitales Display mit Zählwerk der gepressten Orangen
- freistehend, mit Niro-Podest oder komplettem Unterbau lieferbar
- optional mit integrierbarem Kühlkonzept
- optional mit vollautomatischer Fruchtsiebreinigung (ATS Transportband)



Hochleistungsdurchflusssühlung Art.-Nr. 1.301

**Durch das Hochleistungskühlungssystem** in der CITROCASA 8000 SBC servieren Sie Ihren Gästen wohltemperierten Fruchtsaft in absolut erstklassiger Güte.



**Die rotierende Edelstahltransportplatte** im Fruchtkorb sorgt dafür, dass die Beschickung der Presse perfekt und ohne Unterbrechung gewährleistet ist.



Citrocasa 8000 SB Art.-Nr. 90.002  
Thekeneinbauvorrichtung 8000 mit Tropfasse Art.-Nr. 70.879



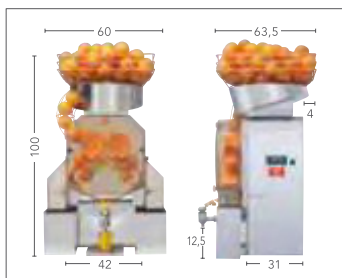
Citrocasa 8000 SB Art.-Nr. 90.002  
Stainless Steel Cabinet 8000 Art.-Nr. 70.000  
Gläserpresenter 2 Etagen Art.-Nr. 2.351  
Sicherheitsglasplatte Art.-Nr. 2.354  
Arbeitsplatte Art.-Nr. 2.353  
Tableau-Ablage Art.-Nr. 2.359



Citrocasa 8000 SB Art.-Nr. 90.002  
Stainless Steel Cabinet 8000 Art.-Nr. 70.000  
Flaschenspender ½ Liter & ⅓ Liter  
(2 Schächte ½ Liter, 1 Schacht ⅓ Liter bzw. ¼ Liter) Art.-Nr. 2.365



Citrocasa 8000 SB Art.-Nr. 90.002  
Stainless Steel Cabinet 8000 Art.-Nr. 70.000  
Flaschenspender ½ Liter & ⅓ Liter  
(2 Schächte ½ Liter, 1 Schacht ⅓ Liter bzw. ¼ Liter) Art.-Nr. 2.365  
Kompakt-Kühleinheit mit Unterbau Art.-Nr. 50.129, Art.-Nr. 232.037



**CITROCASA 8000 SB – Technische Spezifikationen**

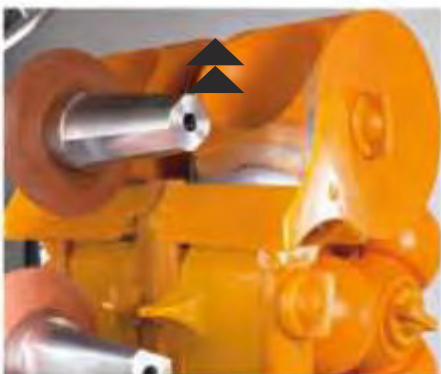
Orangen pro Minute	Vorratsspeicher	Optimale Fruchtgröße	Abmessungen (H x B x T in cm)	Nettogewicht (in kg)	Leistung	Schutz	Sicherung
40 Stk. ca. 2,7 l Saft (0,2 l / 6 Sek.)	21 kg Orangen (ca. 148 – 154 Früchte)	Ø 65 – 78 mm	Tischgerät: 100 x 60 x 63,5 Standgerät: 177,5 x 67,5 x 66,3	Tischgerät: 70 Standgerät: 109	0,37 kW	IPx4	6,3 A

CITROCASA Originalzubehör

# Echte Funktionalität durch anpassungsfähiges Zubehör.



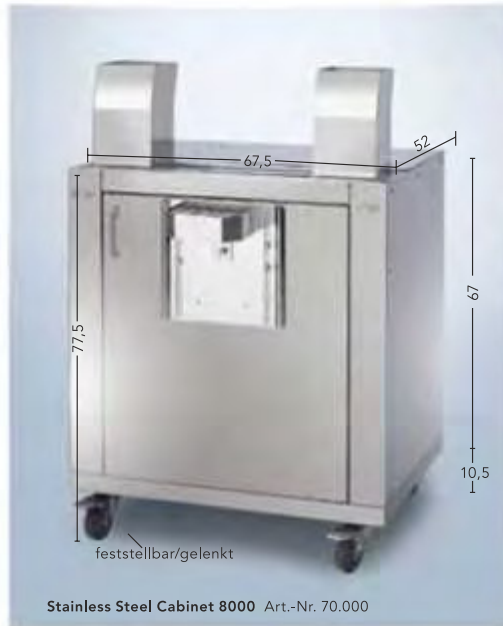
Zubehör Serie 8000



SCS - Soft Cutting System Art.-Nr. 800.155.000



Hochleistungsdurchflusskühlung Art.-Nr. 1.301



Stainless Steel Cabinet 8000 Art.-Nr. 70.000



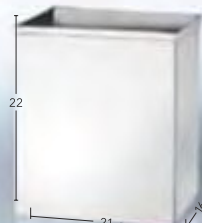
Niro Podest 8 cm Serie 8000 mit Tropftrasse Art.-Nr. 70.881



Thekereinbauvorrichtung 8000 Art.-Nr. 70.879



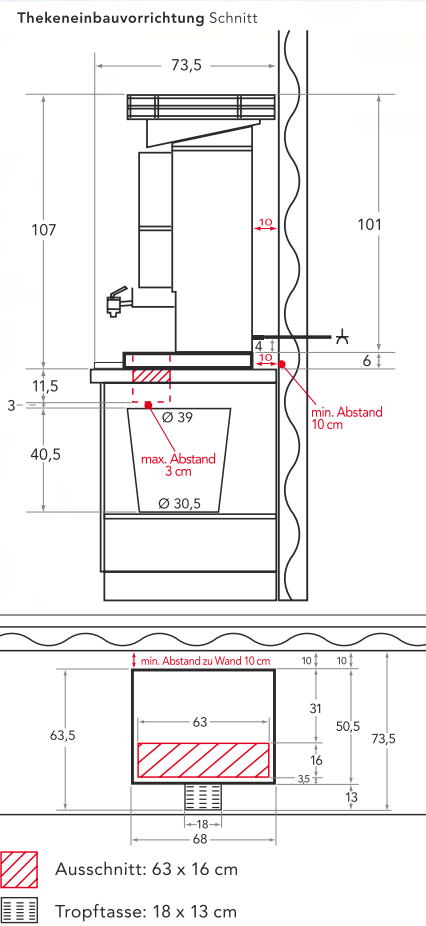
Tischtropftrasse Art.-Nr. 87.700.647.004  
Tischtropfblech Art.-Nr. 87.700.646.003



Abfallbehälter Nirosta Art.-Nr. 800.224.003



ATS Transportband Art.-Nr. ZM0400



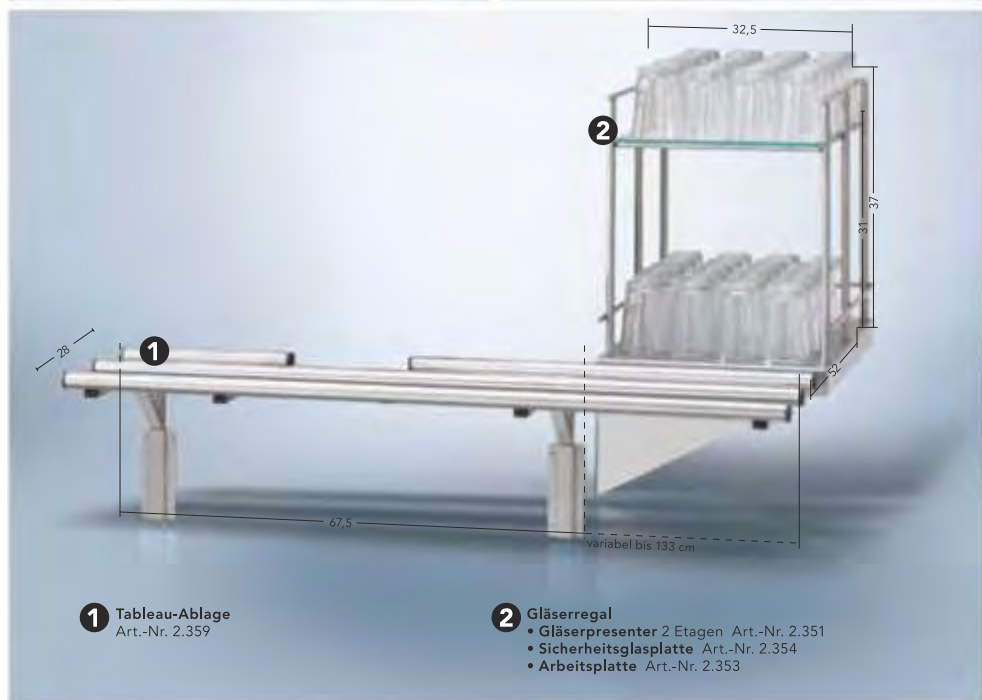


**Flaschenspender**

- 1 Liter Art.-Nr. 2.360
- ½ Liter Art.-Nr. 2.355
- ½ Liter & ⅓ Liter (2 Schächte ½ Liter, 1 Schacht ⅓ Liter bzw. ¼ Liter) Art.-Nr. 2.365
- 3 Schächte (⅓ Liter oder ¼ Liter) Art.-Nr. 2.367



**Kompaktkühlereinheit mit Unterbau**  
Art.-Nr. 50.129, Art.-Nr. 23.2037

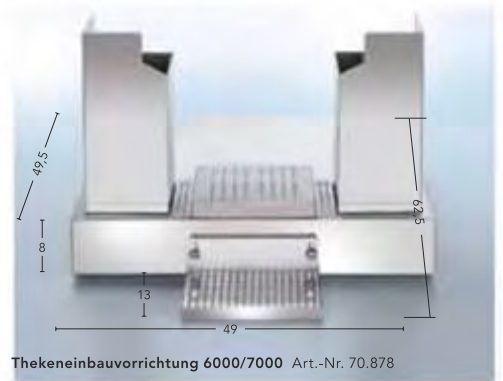


**1** **Tableau-Ablage**  
Art.-Nr. 2.359

**2** **Gläserregal**  
• Gläserpresenter 2 Etagen Art.-Nr. 2.351  
• Sicherheitsglasplatte Art.-Nr. 2.354  
• Arbeitsplatte Art.-Nr. 2.353

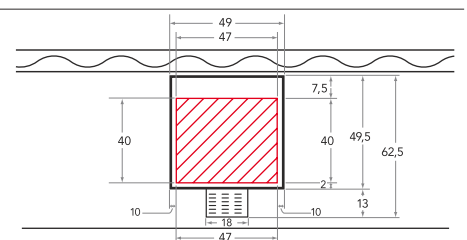
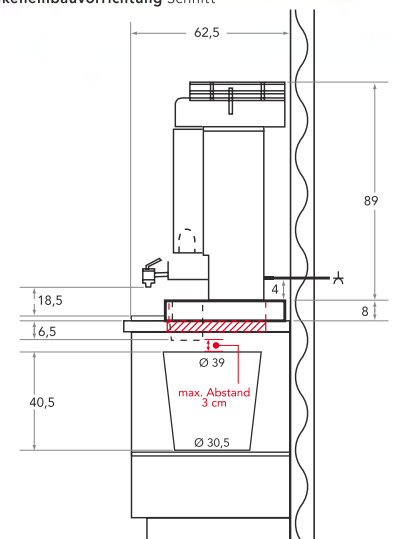


**Thekeneinbauvorrichtung Serie 6000 / 7000**



**Thekeneinbauvorrichtung 6000/7000** Art.-Nr. 70.878

**Thekeneinbauvorrichtung Schnitt**



- Ausschnitt: 47 x 40 cm
- Tropfzasse: 18 x 13 cm

Alle Bemaßungen in cm.

## Wir empfehlen Citrocasca Orangen und Flaschen

CITROCASA verwendet nur unkonservierte Früchte. Regelmäßige, begleitende Laboruntersuchungen garantieren gleichbleibende Qualität (kostenlose Bereitstellung der Laborergebnisse auf Anfrage).

CITROCASA setzt nicht nur bei den Fruchtpressen neue Standards. Auch in der Abfüllqualität kennt man keine Kompromisse.

**Für den Bezug von Orangen wenden Sie sich bitte an:**



## Und so rechnet sich Ihre Investition

<b>Tasse Kaffee</b>	
Verkaufspreis Tasse Kaffee	<b>2,00 €</b>
Kosten Kaffee (7 g zu 15,- € / kg)	0,11 €
Energie, Geschir, Reinigung	0,09 €
Milch, Zucker, Kekes	0,04 €
Fixkosten Maschine, Service	0,18 €
Kosten gesamt	<b>- 0,42 €</b>
Rohertrag	<b>= 1,58 €</b>
Basis Kaffeautomat	8.500,00 €
40 Tassen täglich =	63,20 €
<b>27 Arbeitstage, Ertrag je Monat =</b>	<b>1.706,40 €</b>



**Ihre Kaffee-  
maschine ist in  
ca. 5 Monaten  
bezahlt.**

<b>Glas frischer Orangensaft</b>	
Verkaufspreis 0,2 l	<b>1,90 €</b>
Kosten Orangen (15 kg = 6,5 l = 1 Kiste 13,50 €)	0,41 €
Energie, Glas, Reinigung	0,06 €
Fixkosten Maschine, Service	0,08 €
Kosten gesamt	<b>- 0,55 €</b>
Rohertrag	<b>= 1,35 €</b>
Saftsack Citrocasca 6000 XB	3.730,00 €
35 Gläser täglich =	47,25 €
<b>27 Arbeitstage, Ertrag je Monat =</b>	<b>1.275,75 €</b>



**Ihre Orangensaft-  
maschine ist in  
ca. 3 Monaten  
bezahlt.**

## Aber Sie müssen es richtig machen!

- Es muss **schnell** gehen – automatisch.
- Der Gast muss **Orangen** sehen.
- Der Gast muss **sehen**, dass es **schnell** geht.
- Der Gast muss **sehen**, dass es **frisch** ist – wie beim **Kaffee**.



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





**Automatische Orangensaftmaschine „Fantastic“  
Schön, schlank und sehr schnell**

# Noch nie erreichte Saftreinheit!

2

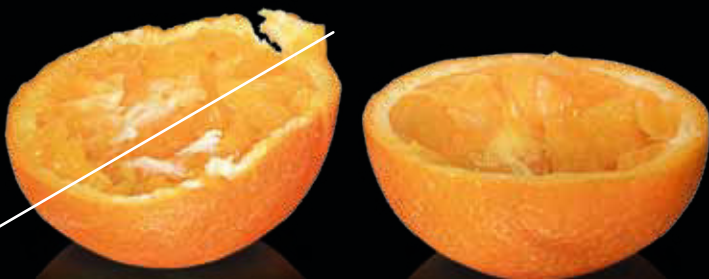
Perfektes Schneiden für  
höchste Saftreinheit.

## SCS Up & Down – so rein

Dank des neuen SCS „Up & Down“-Schneidesystems  
bleibt der Saft, der aus der Fantastic kommt, immer rein.

Denn der perfekte Schnitt der Früchte verhindert das  
Einreißen der Schale und damit die Kontamination des  
Saftes mit Schalenbitterstoffen. Und zwar vollständig.

Heraus kommt einzig und allein höchster Fruchtgenuss.



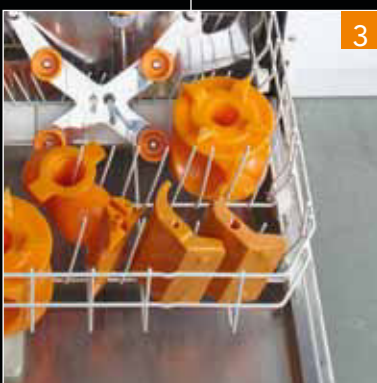
**Ohne** SCS Up & Down:  
gerissen

**Mit** SCS Up & Down:  
geschnitten



# 90% Zeitersparnis bei der Reinigung

durch Double-Cover-System  
und Cross-Holder



- 1 Nach öffnen des Cross-Holder kann man alle andere Komponenten leicht abnehmen.
- 2 Durch das Double-Cover System ist an der Maschine selbst nichts mehr zu reinigen.
- 3 Sämtliche Teile, die mit Saft in Berührung kommen, können in der Spülmaschine problemlos gereinigt werden.



# CITROCASA Fantastic M/AS: Automatisch geht's los!

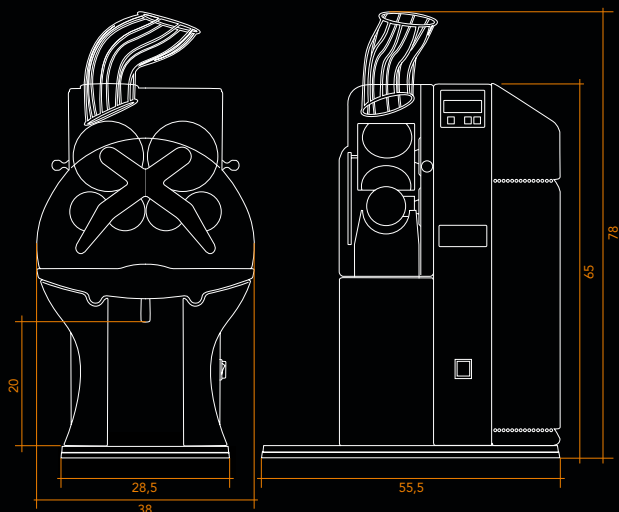
4



Ideal für Standorte mit hohem Qualitätsanspruch und Sinn für Ästhetik.

Das Non-Plus-Ultra in Sachen Leistung und Bedienungskomfort, bei geringstem Reinigungsaufwand und kleinstem Platzbedarf.

- Automatic-Start durch Zuführung von Früchten
- Geringer Platzbedarf (Standfläche)
- Hohe Presskapazität
- Schnelle und einfache Reinigung durch Double-Cover-System und Cross Holder
- Reinsten Orangensaft durch SCS Up & Down-Schneidesystem
- Großes digitales Display mit Zählwerk der gepressten Früchte
- Einfache und benutzerfreundliche Bedienung



## CITROCASA Fantastic M/AS – Technische Spezifikationen

Orangen pro Minute	Kapazität Fruchtkorb	Optimale Fruchtgrößen	Abmessungen (H x B x T in cm)	Nettogewicht (in kg)	Leistung	Schutz	Sicherung
30 Stk. ca. 2 l Saft	-	Ø 65 – 78 mm	78 x 38 x 55,5 cm	47 kg	0,2 kW	IPx4	6,3 A

# CITROCASA Fantastic M/SB: Selbstbedienung ganz einfach!



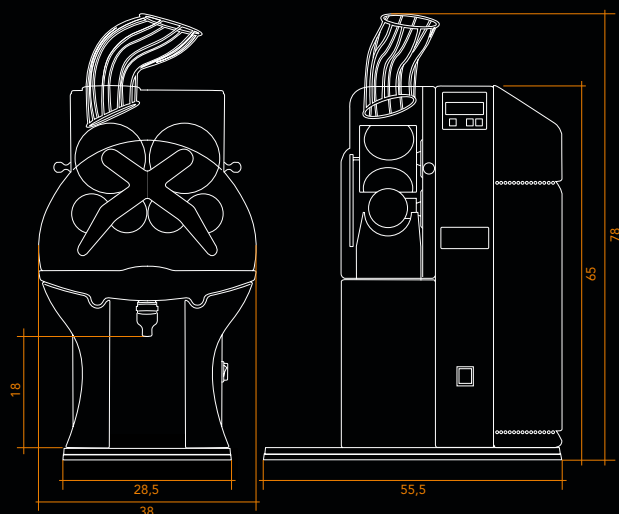
5



## Ästhetik trifft einfache Bedienung.

Die CITROCASA Fantastic M/SB macht Selbstbedienung durch ausgeklügelte Technik zu einem Erlebnis mit Luxuscharakter.

- Starten der Maschine durch Drücken des Zapfhahns
- Geringer Platzbedarf (Standfläche)
- Hohe Presskapazität
- Schnelle und einfache Reinigung durch Double-Cover-System und Cross Holder
- Reinsten Orangensaft durch SCS Up & Down-Schneidesystem
- Großes digitales Display mit Zählwerk der gepressten Früchte
- Einfache und benutzerfreundliche Bedienung



### CITROCASA Fantastic M/SB – Technische Spezifikationen

Orangen pro Minute	Kapazität Fruchtkorb	Optimale Fruchtgrößen	Abmessungen (H x B x T in cm)	Nettogewicht (in kg)	Leistung	Schutz	Sicherung
30 Stk. ca. 2 l Saft	-	Ø 65 – 78 mm	78 x 38 x 55,5 cm	47 kg	0,2 kW	IPx4	6,3 A

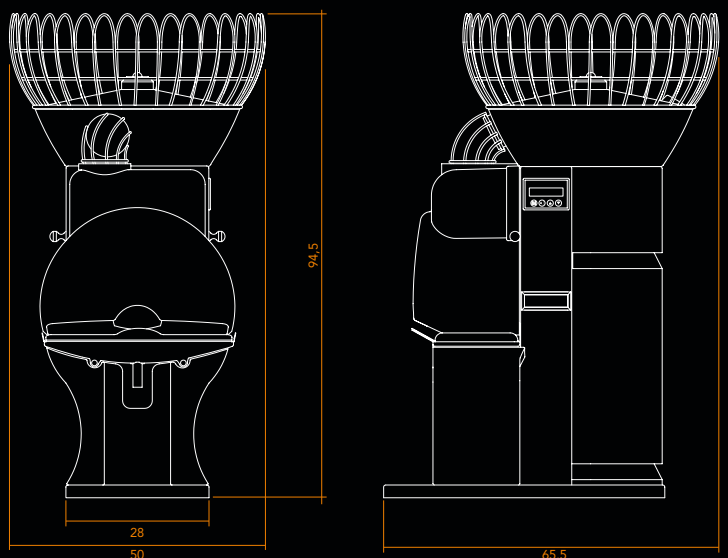
# CITROCASA Fantastic F/D: Design mit System.



## Die Verbindung von Hightech und purer Effizienz.

Die Fantastic F/D ist die ideale Lösung für die hoch qualitative und effizienzorientierte Welt der Gastronomie.

- Automatische Zufuhr der Früchte
- Großer Fruchtkorb (Kapazität für 17 kg Orangen) mit Two Level Feeding-System (TLF)
- Multifunktionelles Display: Einstellung der zu pressenden Früchte, Fruchtzähler, 5-sprachig
- Serielle Schnittstelle für Kassensysteme
- Geringer Platzbedarf (Standfläche 28 cm)
- Schnelles Pressen (2 Liter pro Minute)
- Schnelle, einfache und hygienische Reinigung
- Reinsten Orangensaft durch SCS Up & Down-Schneidesystem
- Einfache und benutzerfreundliche Bedienung



CITROCASA Fantastic F/D – Technische Spezifikationen

Orangen pro Minute	Kapazität Fruchtkorb	Optimale Fruchtgrößen	Abmessungen (H x B x T in cm)	Nettogewicht (in kg)	Leistung	Schutz	Sicherung
30 Stk. ca. 2 l Saft	17 kg	Ø 65 – 78 mm	94,5 x 50 x 65,5 cm	52 kg	0,2 kW	IPx4	6,3 A

# CITROCASA Fantastic F/SB: Eleganz gepaart mit Wettbewerbsvorteil.



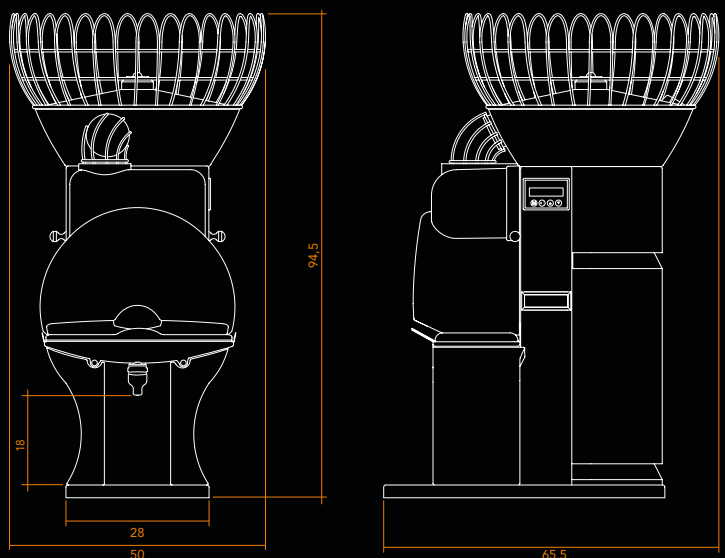
7



## Der neue Standard in der Selbstbedienung.

Die Fantastic F/SB überzeugt mit geringem Wartungsaufwand und hält Personalkosten gering. Einfach ideal für Supermärkte und die SB-Gastronomie:

- Automatische Zufuhr der Früchte
- Großer Fruchtkorb (Kapazität für 17 kg Orangen) mit Two Level Feeding-System (TLF)
- Starten der Maschine durch Drücken des Zapfhahns
- Multifunktionelles Display: Fruchtzähler, 5-sprachig
- Serielle Schnittstelle für Kassensysteme
- Geringer Platzbedarf (Standfläche 28 cm)
- Schnelles Pressen (2 Liter pro Minute)
- Schnelle, einfache und hygienische Reinigung
- Reinsten Orangensaft durch SCS Up & Down-Schneidesystem
- Einfache und benutzerfreundliche Bedienung



CITROCASA Fantastic F/SB – Technische Spezifikationen

Orangen pro Minute	Kapazität Fruchtkorb	Optimale Fruchtgrößen	Abmessungen (H x B x T in cm)	Nettogewicht (in kg)	Leistung	Schutz	Sicherung
30 Stk. ca. 2 l Saft	17 kg	Ø 65 – 78 mm	94,5 x 50 x 65,5 cm	52 kg	0,2 kW	IPx4	6,3 A



★ P.S.I. = Qualitätsendkontrolle jeder einzelnen Maschine durch TÜV.



# Anpassungsfähig

durch optionales Zubehör!



## 1 Fruchtvorratskorb

Mit dem optionalen Fruchtvorratskorb haben Sie und Ihre Gäste die Orangen stets griffbereit ohne zusätzliche Thekenfläche zu beanspruchen. Fassungsvermögen: ca. 13 kg.

## 2 Podest klein / groß

Podest klein (4 cm) für Gläser mit einer Höhe bis 15 cm.  
Podest groß (8 cm) für Gläser mit einer Höhe bis 11 cm.

## 3 Abfallbehälter / Gerade

Für durchschnittliche Mengen an Orangenschalen ist der größere Abfallbehälter / Gerade für die CITROCASA Fantastic die perfekte Lösung. Idealerweise bis zu 30 Port. à 0,25 Lit. / Tag.

## 4 Thekeneinbauvorrichtung

Mit der optionalen Thekeneinbauvorrichtung, bestehend aus Grundplatte und Abfallbehälter mit offenem Boden, wird Ihre CITROCASA Fantastic zum fixen Bestandteil in Ihrer Theke. Gepresste Schalen fallen direkt in den großen Schalenkübel unter der Theke.

Damit schaffen Sie Voraussetzungen für die volle Ausnutzung der Presskapazität der Maschine unter Beibehalt des höchsten Bedienkomforts. Für mehr als 30 Port. à 0,25 Lit. / Tag.

## 5 Unterbauwagen / Edelstahl

Mit dem Unterbauwagen aus Edelstahl der CITROCASA Fantastic haben Sie die ideale Lösung wenn Mobilität sowie die volle Ausnutzung der Presskapazität der Maschine gefragt ist. Für mehr als 30 Port. à 0,25 Lit. / Tag.



# Anpassungsfähig

durch optionales Zubehör!



## 6 Flaschenspender und Arbeitsplatte

Mit dem optionalen Flaschenspender (für Flaschengrößen: 0,25, 0,33, 0,5 und 1 Liter) sind die Leerflaschen stets griffbereit.

## 7 Gläserregal

Verfügbar mit 2 oder 3 Etagen, inklusive Sicherheitsglassplatten und Arbeitsplatte.

## 8 Tableauablage

Ideal für Free-flow- und Kantinenbereich.  
81,5 x 28,5 cm (Breite x Tiefe)

## 9 Crushed Ice Cabinet

Das optionale Crushed Ice Cabinet ermöglicht eine äußerst attraktive Präsentation der vorgefüllten Flaschen in der idealen Temperaturzone.

## 10 Kompaktkühlung mit Unterbau

Die Kompaktkühlung hat ein Fassungsvermögen von ca. 40 Flaschen (0,5 Liter). Das Unterbaucabinet bietet zusätzlichen Stauraum.

## Wir empfehlen Citrocasca Orangen und Flaschen

CITROCASA verwendet nur unkonservierte Früchte. Regelmäßige, begleitende Laboruntersuchungen garantieren gleichbleibende Qualität (kostenlose Bereitstellung der Laborergebnisse auf Anfrage).

CITROCASA setzt nicht nur bei den Fruchtpressen neue Standards. Auch in der Abfüllqualität kennt man keine Kompromisse.

**Für den Bezug von Orangen wenden Sie sich bitte an:**



## Und so rechnet sich Ihre Investition

<b>Tasse Kaffee</b>	
Verkaufspreis Tasse Kaffee	<b>2,00 €</b>
Kosten Kaffee (7 g zu 15,- € / kg)	0,11 €
Energie, Geschirr, Reinigung	0,09 €
Milch, Zucker, Kekse	0,04 €
Fixkosten Maschine, Service	0,18 €
Kosten gesamt	<b>- 0,42 €</b>
Rohertrag	<b>= 1,58 €</b>
Basis Kaffeautomat	8.500,00 €
40 Tassen täglich =	63,20 €
<b>27 Arbeitstage, Ertrag je Monat =</b>	<b>1.706,40 €</b>



**Ihre Kaffee-  
maschine ist in  
ca. 5 Monaten  
bezahlt.**

<b>Glas frischer Orangensaft</b>	
Verkaufspreis 0,2 l	<b>1,90 €</b>
Kosten Orangen (15 kg = 6,5 l = 1 Kiste 13,50 €)	0,41 €
Energie, Glas, Reinigung	0,06 €
Fixkosten Maschine, Service	0,08 €
Kosten gesamt	<b>- 0,55 €</b>
Rohertrag	<b>= 1,35 €</b>
Saftsack Fantastic F/D	6.190,00 €
35 Gläser täglich =	47,25 €
<b>27 Arbeitstage, Ertrag je Monat =</b>	<b>1.275,75 €</b>



**Ihre Orangensaft-  
maschine ist in  
ca. 5 Monaten  
bezahlt.**

## Aber Sie müssen es richtig machen!

- Es muss schnell gehen – automatisch.
- Der Gast muss Orangen sehen.
- Der Gast muss sehen, dass es schnell geht.
- Der Gast muss sehen, dass es frisch ist – wie beim Kaffee.



KRONEN KÜCHENGERÄTE GmbH

Gewerbstraße 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



**Die Kronen Saftpressen KP 3  
Tropfen für Tropfen naturreiner Saft.  
Hohe Ausbeute, leichte, schnelle Reinigung.**

## Die Kronen Saftpresse KP 3

Sehr einfach zu bedienen, nur Frucht auflegen – fertig.  
Sie schaltet automatisch ein und wieder aus.  
Platzsparend. Elegantes Edelstahlgehäuse.  
Die Edelstahltropfwanne liefern wir immer mit.



Der Kippauslauf verhindert Nachtropfen, sammelt den guten Saft für das nächste Glas.



Die Reinigung kann einfacher nicht sein. Teile abnehmen – fertig.

### Technik:

Motor wassergeschützt  
Leistung: 0,8 kW  
Gehäuse: Kunststoff und Edelstahl  
Maße: 290 x 220 x 220 mm  
Gewicht: 2,4 kg

## Die Sunkist Nr. 8

Jetzt bei KRONEN erhältlich

Man sagt, sie sei die beste der Welt

enorm leistungsstark, drei Presskegel, für alle Zitrusfrüchte, „Rüttelsieb“ für hohe Ausbeute.

190 W  
1400 U/min  
230 V  
Maße: 450 x 210 x 210 mm  
Gewicht: 15 kg



## P I „Automatic“

mit Deckelautomatik.

Nur Frucht einlegen – fertig!  
Durch das Schließen des Deckels schaltet die Maschine ein.  
Alle Teile zur Reinigung abnehmbar.  
Gehäuse säurefest aus Edelstahl.

350 Watt  
1400 U/min  
230 V  
Maße: 360 x 180 x 300 mm  
Gewicht: 8,5 kg



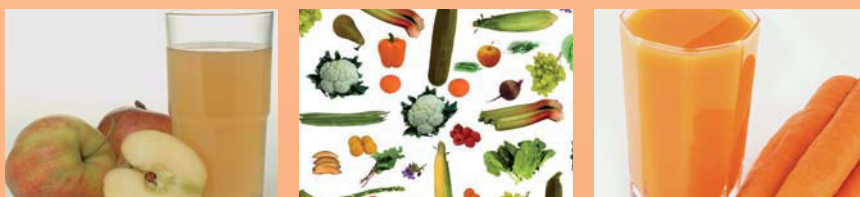
## P II „Manuell“

mit Handbetrieb.

Alle Teile zur Reinigung abnehmbar.

350 Watt  
1400 U/min  
230 V  
Maße: 320 x 195 x 200 mm  
Gewicht: 6,5 kg





**Die Kronen Saftzentrifugen,  
Tropfen für Tropfen naturreiner Saft.  
Hohe Ausbeute, leichte Reinigung,  
überall einzusetzen.**

## Saftzentrifugen – Beeindruckend leistungsstark, handlich und leise!



Die neuen Kronen Saftzentrifugen holen Tropfen für Tropfen naturreinen Saft aus Gemüse und Früchten. Enorm leistungsstark mit hoher Ausbeute. Sie sind besonders leise, um auch im Gastraum ohne Störung der Gäste arbeiten zu können.



### DAS WICHTIGSTE:

- Hohe Stundenleistung besonders bei Z 170
- Z 170 mit 2 Öffnungen für ganze Äpfel und für längliche Produkte wie Karotten
- Leistungsstarker, leiser Direktantrieb
- Hohe Ausbeute durch großen Zentrifugenkorb
- Hygienische Bauweise, ohne Werkzeug auseinanderzunehmen
- Großer Tresterbehälter



## Saftzentrifugen - Leicht zu bedienen, überall einzusetzen



In Bars,  
Coffeeshops,  
Saunen

Im Saftladen,  
Supermarkt,  
Fitness-Studio



**Einfach toll die Bedienung und Reinigung,  
große Öffnungen, da geht was durch.**



Reinigung  
und Montage –  
kinderleicht.

Einfach  
Deckel  
abnehmen



Tolle Idee,  
Siebkorb und  
Reibescheibe  
werden durch  
einen Magnet  
gehalten,  
also kein  
Werkzeug  
erforderlich.

Große Leistung  
braucht großen  
Tresterbehälter,  
da ist er!



**Technik:**



Z 150



Z 170

	Z 150	Z 170
<b>Nennleistung:</b>	700 W	800 W
<b>Drehzahl/min:</b>	3000	3000
<b>Netzanschluss:</b>	220V/50Hz	220V/50Hz
<b>Größe:</b>	240 x 380 x 490 mm	280 x 440 x 510 mm
<b>Gewicht:</b>	15,5 kg	17,0 kg

**Zur Ergänzung empfehlen wir weitere Maschinen:**

**Saftpressen**



**Zitruspresse PI**  
Mit Deckelautomatik.  
Frucht einlegen – Deckel schließen  
und die Maschine schaltet ein.

**Mischen**



**Der Kronen Gewerbe-Mixer ganz  
in Edelstahl.**  
Qualität, Leistung, Top-Ergebnisse  
für Ihre Mischsäfte.

**Vollautomat**



**Die vollautomatische Orangen-  
saftmaschine 7000 SB**  
Eine von vielen Lösungen für frisch  
gepresste Säfte bei hoher Leistung.



**Kronen Entsafter KE-5500**  
Der mit der hohen Leistung und ganz in Edelstahl

## Neu! Der Kronen Entsafter KE-5500



**Unsere Kunden sagten:**

**Wir brauchen mal was Vernünftiges:**

- es muss richtig stabil sein
  - es sollte mehr Saftausbeute haben
  - leise genug für den Gastraum sein
  - jeder sollte es einfach bedienen können
  - leicht und schnell zu reinigen sein
- und, wenn's geht, in Edelstahl.

**Das haben wir uns zu Herzen genommen.**

**Hier das Ergebnis:**

**Der Entsafter KE-5500.**



Einfach und schnell lassen sich alle Teile zur Reinigung abnehmen. So sehen Hygiene und schnelle Reinigung aus.

**Technische Daten:**

Motor: 1500 W Spitze / 800 W Dauer

Drehzahl: 5500 U/min.

Gewicht: 16 kg

Maße: 90 x 470 x 320 mm.

Der Kronen Entsafter ganz in Edelstahl, mit 5500 U/min., das bringt 20 bis 30% mehr Ausbeute als herkömmliche Geräte. Starker leiser Motor für große Mengen. Ausgewuchteter großer Schleuderkorb sorgt für ruhigen Lauf, hohe Ausbeute und trockenen Trester. Die große Einfüllöffnung und die hohe Umdrehung von 5500 U/min. sorgen für Geschwindigkeit, damit Sie schnell fertig sind. Natürlich ist der KE-5500 CE-konform.



Der KE-5500 passt in alle Betriebe, in denen Leistung gefordert wird.

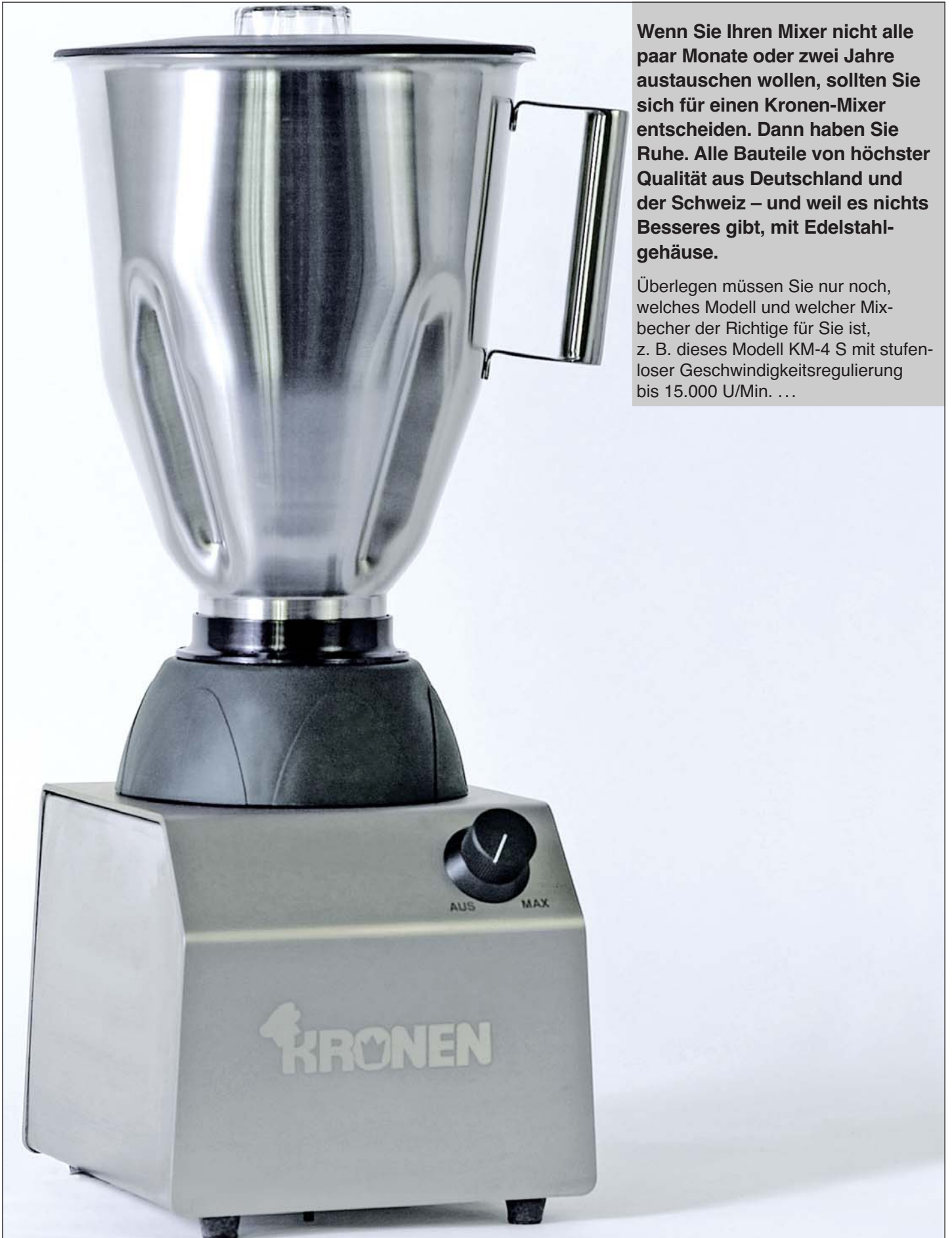
**KRONEN KÜCHENGERÄTE GmbH**

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



**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.

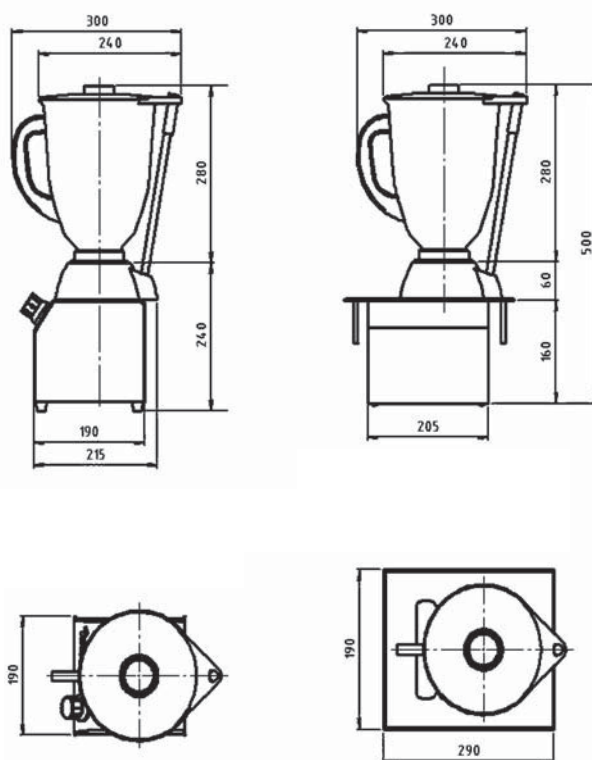


Die Messer sorgen für unerreichte Mixeigenschaften. Messer, Kugellager aus gehärtetem Edelstahl, für lange Lebensdauer. Einfach zu wechseln, hitze- und kältebeständig. Standard CC- Messer (rechts), FD-Messer (links) für hohe Aufschäumleistung.

## Technik

<b>Netzanschluss:</b>	230 V / 4,2 A +/-6%, 48...62 Hz, Sinusförmig, Interferenzfrei
<b>Leistungsaufnahme:</b>	max. 900 W bei Dauerbetrieb
<b>Motor:</b>	Hochtemperaturbeständiger Kollektormotor mit Ventilator
<b>Motorsteuerung:</b>	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
<b>Elektrische Ausrüstung:</b>	Sicherheitssteuerung für Deckelüberwachung Schutzklasse I gemäß EN 60335-1 Funkentstört nach EMV-Richtlinie
<b>Ausführung:</b>	Motorsockel aus rostfreiem Edelstahl Messerkopf aus rostfreiem Messerstahl
<b>Gewicht:</b>	6 kg netto, ohne Aufsatz
<b>Geräuschemission:</b>	≤70 dBA bei normalem Gebrauch

## Maße:





**Küchencutter von 2 bis 16 ltr.  
Die Vielseitigen.**



Wenn bei den Olympiaden der Köche Kronen Cutter gewünscht werden, gibt es gute Gründe.

Was rauskommt, muss natürlich top sein. Die Bedienung leicht, ohne Schnickschnack. Die Qualität und Hygiene so, wie es Olympioniken erwarten.

Hier sehen Sie, wie Kronen Cutter aussehen. Komplett in Edelstahl gebaut, enorm stabil, mit Schüsselabstreifer und mit dem richtigen Messerschlif.



#### Die Cut Star-Serie

2 ltr. mit einer Geschwindigkeit 1500 U/Min., ohne Abstreifer.  
3 ltr. mit einer oder zwei Geschwindigkeiten, 1500 und 3000 U/Min., alle mit Impulsschaltung.



#### Cut Star 11 oder 15 ltr. Schüssel

Mit zwei Geschwindigkeiten oder stufenlos regelbar. Weitere Modelle bis 60 ltr. auf Anfrage.

**Köche kaufen keinen Cutter,  
sie wollen einen NAKO.**

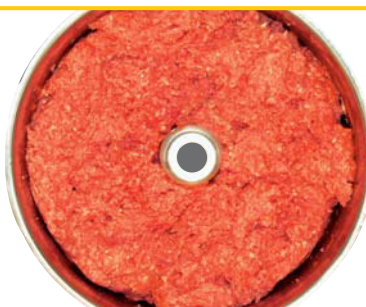
**Er ist seit 25 Jahren der Inbegriff von  
Qualität, Kraft und Zuverlässigkeit.**

**Zwei Geschwindigkeiten, 1500 und  
3000 U/Min. Schüsselabstreifer, kinder-  
leichtes Montieren und Reinigen.**

**Wir haben den Cutter nicht erfunden –  
aber, wie Sie sehen, das Beste daraus  
gemacht.**



**Mischergebnisse  
wie noch nie,  
bei geringster Erwärmung.**



Farcen, Tatar, Hackfleisch etc.



Petersilie, Kräuter



Mayonnaise, Saucen, Dressings,  
Soufflés



Mandeln, Nüsse, Paniermehl,  
Käse



Suppen, Saucen, Desserts,  
Cremes etc.

## Deshalb Kronen Cutter



Gehäuse ganz in Edelstahl mit glatten Flächen. Alles ohne Werkzeug blitzschnell zu demontieren. So sieht hygienischer Maschinenbau aus.



Die Deckel der Kronen Cutter sind aus 2 cm dickem unverwüstlichem Polycarbonat mit integriertem Schüsselabstreifer und einer Dichtung, damit Sie auch Flüssiges verarbeiten können.



Die Messerlingen sind gehärtet, damit sie lange schneiden. Zusätzlich können Sie die Klingen zum Nachschleifen abschrauben.

### Technischen Daten:

Modell/Menge	2 l	3 l	3 l	5 l NAKO	11,5 l	15 l
Leistung kW	0,35	0,4	0,6	1,5	4,5	4,5
Geschwindigkeit	1400	1400	1400 + 2800	1500 + 3000	1400 + 2800	1400 + 2800
Maße cm						
Höhe	32	35,5	35,5	51	52,5	60
Breite	20	20	20	24	41,5	41,5
Tiefe	25	25	25	24	50	50
Gewicht kg	8	10	10	24	45	55

Weitere Modelle mit 25, 40 und 60 ltr. auf Anfrage.

*Wir haben,  
was Sie brauchen.*

## Kronen, die Nr. 1 für Ihre Küchengeräte

Zur Ergänzung empfehlen wir weitere Maschinen:

*zum Waschen,*



### Kronen Salat-Waschmaschine KW-81A

Waschtechnik für prickelnd saubere Lebensmittel. 9 Waschprogramme und einfache Bedienung.

*Schneiden*



### Kronen Gemüseschneider KG Serie

Ganz aus Edelstahl, langlebig und zuverlässig. Herausnehmbare Schneidwanne aus CRNI – beste Schnittergebnisse.

*und Mixen*



### Kronen Mixer KM-Serie

Für die Küche oder Bar – ganz in CRNI, mit 1 Geschwindigkeit oder stufenlos. Becher mit 2- od. 4-l-Inhalt – aus Edelstahl oder bruch sicherem Polycarbonat.

**KRONEN KÜCHENGERÄTE GmbH**



**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
<b>Mini</b>	0,75 kg	2,25 kg	230 V 50 Hz/1	0,1 kw	Luft	27 cm	30 cm	45 cm	18 kg
<b>Stella</b>	1,25 kg	3,75 kg	230 V 50 Hz/1	0,4 kw	Luft	31 cm	51 cm	35 cm	30 kg
<b>Giardino</b>	2,25 kg	9 kg	230 V 50 Hz/1	0,7 kw	Luft	43 cm	62 cm	42 cm	62 kg
<b>Club</b> fahrbares Standmodell	2,25 kg	9 kg	230 V 50 Hz/1	0,7 kw	Luft	85 cm	42 cm	45 cm	65 kg
<b>Consul</b> 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.

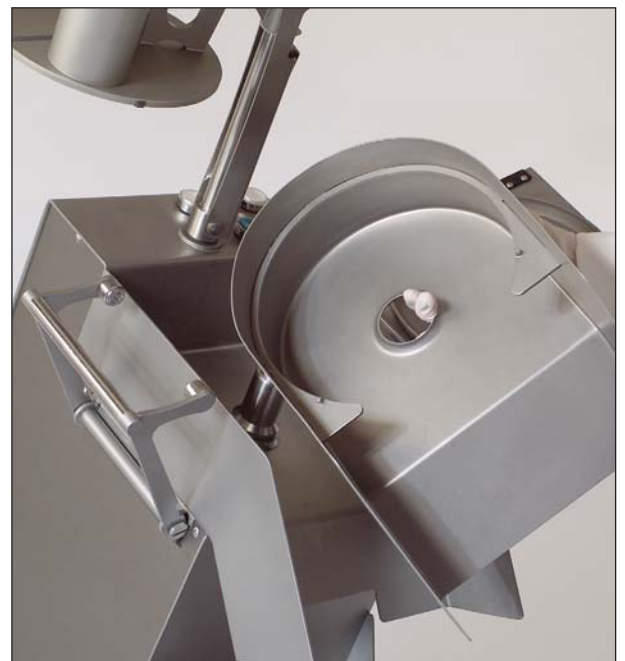
**Ob in der Großküche, im Salatshop,  
im Restaurant oder der Bäckerei.  
Kronen Maschinen bringen Qualität auf den  
Teller. Sie sind einfach zu bedienen und  
sorgen dafür dass alles schnell fertig ist.**



**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 I**  
Kronen Cutter  
mit Pulsschaltung

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

**CutStar 40 I**  
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.

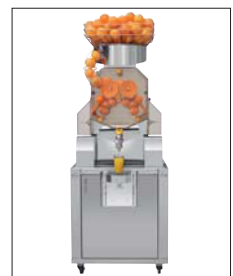
**Planetenrührwerk**  
**KP-60**  
mit 60 l Fassungs-  
vermögen



**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



**Mit den Nudelmaschinen von Kronen:  
Mehr Biß, mehr Geschmack, einfach lecker  
und schnell zubereitet!**

## Die Motorbetrieene

**Frische Nudeln von Hand gemacht.  
Ihr Gast wird es merken, denn frisch  
gewalzt schmeckt besser.  
Mehr Biss, mehr Geschmack,  
einfach lecker „al dente“.**

**Modell RMN-220  
Unser meistverkauftes Modell.**

Zum Ein- und Auslegen der Teigbahnen  
oder geschnittenen Nudeln haben Sie,  
dank Motorantrieb, beide Hände frei.

Wie alle Modelle kann auch die RM-220  
nur zum Ausrollen verwendet werden.

Über das mitgelieferte Kupplungsstück wird  
auch die Schneidwalze angetrieben.



*Die Motorbetrieene: Modell RMN-220*

## Die Handbetrieene

**Modell R-220**

Zum Arbeiten wird sie an einen stabilen  
Tisch befestigt.  
Die große Kurbel treibt die Ausrollwalze an.

Die Schneidwalzen werden eingehängt  
und mit der kleinen Kurbel  
angetrieben.



*Die Handbetrieene: Modell R-220*

## Die Stufenlose

Mit den KRONEN Nudelmaschinen haben Sie blitzschnell Ihre eigenen frischen Nudeln oder Teigspezialitäten, à la minute oder auf Vorrat. Die Maschine knetet, rollt aus und schneidet den Teig, wie Sie ihn brauchen. Wählen Sie Ihr Modell.

### Modell RME-220

Bei der RA-220 können Sie die Geschwindigkeit der Ausroll- und Schneidewalze stufenlos verstellen.

So passen Sie die Umdrehung genau Ihrem Teig an, ob fest oder weich, ob langsam kneten oder schnell ausrollen.



Die Stufenlose: Modell RME-220

**Wählen Sie unter 5 Schneidewalzen,**  
passend für alle Modelle; jeweils 220 mm Walzenbreite



1,5 mm Breite



2,0 mm Breite



4,0 mm Breite



6,5 mm Breite



12 mm Breite

Walzen nicht im Preis enthalten

## Technische Daten/Zubehör

### Technische Daten Nudelmaschinen

Modell	R-220	RM-220	RA-220
Leistung kW	manuell	0,19 kW	0,29 kW
Drehgeschwindigkeit der Rollen	manuell	45 U/Min.	stufenlos 5–100 U/Min.
Netzspannung	–	230V/50Hz 110V/60Hz	230V/50Hz
Rolleneinstellbereich	0 – 5 mm	0 – 5 mm	0 – 5 mm

### Maße

Modell	R-220	RM-220	RA-220
Breite	325	300	310
Tiefe	220	220	260
Höhe	275	250	295
Gewicht	9,3 kg	14,8 kg	19,0 kg

### Ergänzend zu unseren Nudelmaschinen:

Für Ihre individuellen Spezialitäten ganz speziell gefertigte Ausstecher und Räder für gefüllte Nudeln, Vorspeisen, Einlagen, Hauptgerichte oder einfach nur für Maultaschen.

Alle Ausstecher ganz aus hochwertigem Messing.

Griffe aus Holz, abschraubbar.

Der Schliff ist aufwändig schräg angeordnet, sodass zwei Teighälften ohne Drücken von Hand geschlossen werden.



### Ausstecher rund und eckig mit gefedertem Innenteil

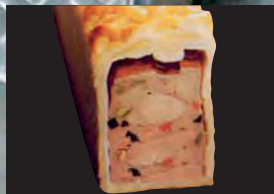
- |   |                      |                  |
|---|----------------------|------------------|
| 1 | Ø 38 mm              | Art. Nr. TAR 38  |
| 2 | Ø 50 mm              | Art. Nr. TAR 50  |
| 3 | Ø 65 mm              | Art. Nr. TAR 65  |
| 4 | Ø 90 mm              | Art. Nr. TAR 90  |
| 5 | Rechteckig, 35x35 mm | Art. Nr. TA 3535 |
| 6 | Rechteckig, 45x45 mm | Art. Nr. TA 4545 |
| 7 | Rechteckig, 45x55 mm | Art. Nr. TA 4555 |

### Teigräder

- |    |   |                   |
|----|---|-------------------|
| 8  | 2er Teigrad, verstellbar, für Nudeln und eckige Taschen | Art. Nr. TR 2 RV  |
| 9  | Teigrad, gezahnt und glatt                              | Art. Nr. TR 2 RGG |
| 10 | Teigrad, feine Zähne                                    | Art. Nr. TR 3     |
| 11 | Teigrad, grobe Zähne                                    | Art. Nr. TR 5     |







**Formen und Ideen für  
Pasteten, Terrinen,  
Desserts . . .**

Formen aus dickem Edelstahl gefertigt.  
Sauber poliert, Ecken geschlossen.

Die halbrunden Formen



## Die Dreieck Formen



L. 30 cm  
Spezial Dreieck bauchig  
Art. Nr. 28906  
Deckel  
Art. Nr. 28834



L. 30 cm  
Art. Nr. 28840  
Deckel  
Art. Nr. 28833

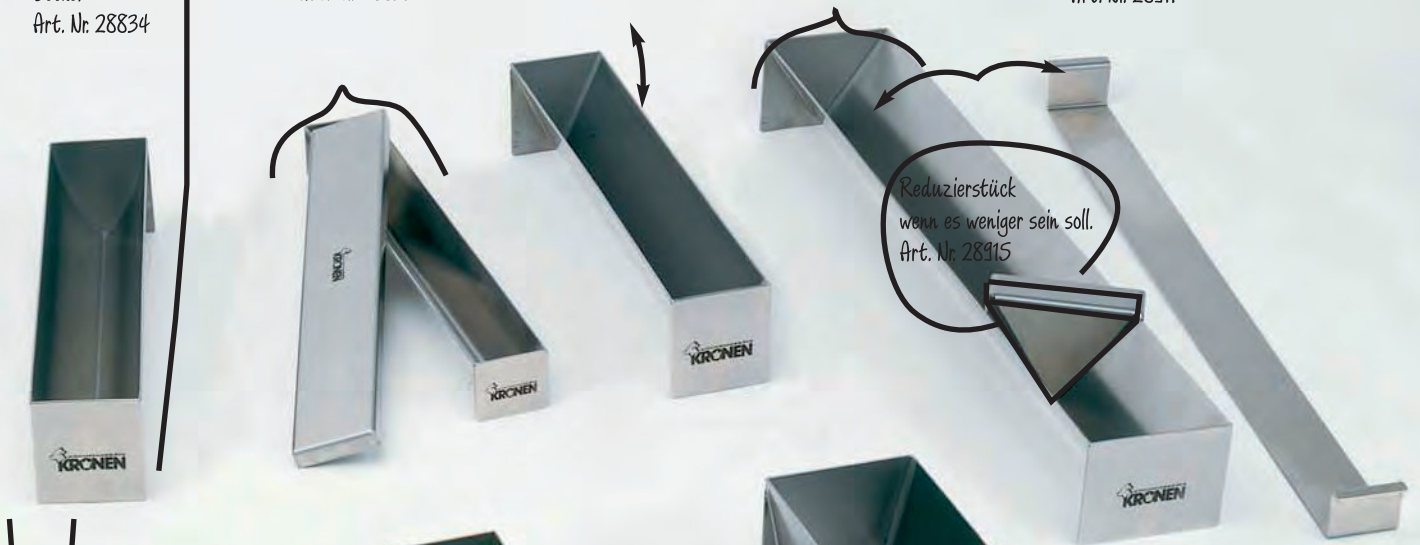


L. 30 cm  
Art. Nr. 28864  
Deckel  
Art. Nr. 28834



L. 50 cm, Art. Nr. 28888  
Deckel, Art. Nr. 28835

Einlegeblech  
aus Dreieck  
wird Trapez  
Art. Nr. 28917



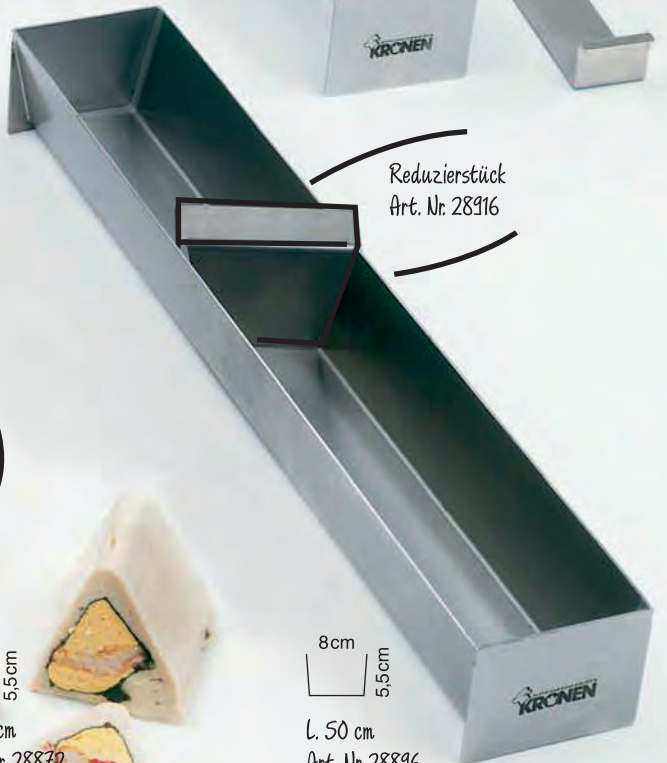
## Die Trapez-Formen



L. 30 cm  
Art. Nr. 28848  
Deckel  
Art. Nr. 28833



L. 30 cm  
Art. Nr. 28872  
Deckel  
Art. Nr. 28834



L. 50 cm  
Art. Nr. 28896  
Deckel  
Art. Nr. 28835



Die bewährten Gussformenzusätzlich teflonbeschichtet.

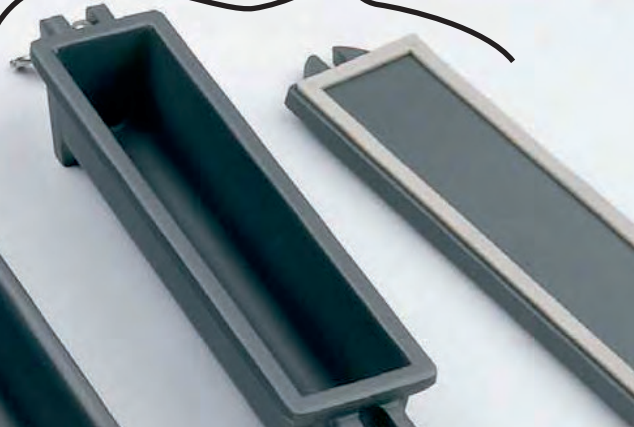
PA 4 halbrund  
mit Deckel und Dichtung  
Inhalt ca. 1100 g  
280 x 75 mm/H 65 mm  
Art. Nr. 400



PE 1 Dreieck  
mit Deckel und Dichtung  
Inhalt ca. 800 g  
280 x 80 mm/H 70 mm  
Art. Nr. 100



PA 3 klein, halbrund  
mit Deckel und Dichtung  
Inhalt ca. 550 g  
235 x 50 mm/H 55 mm  
Art. Nr. 300

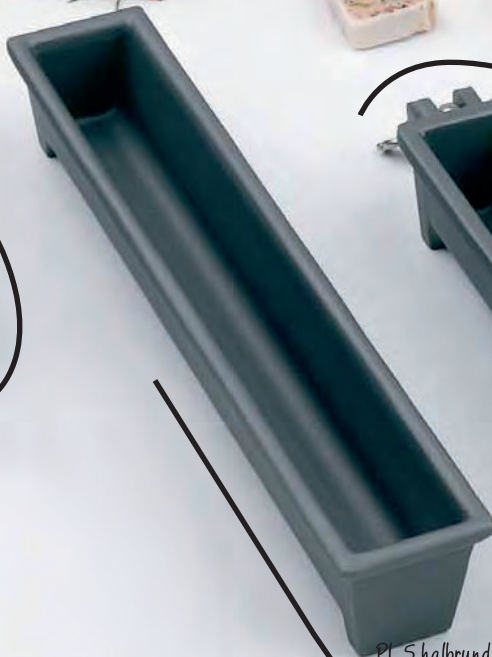


PL 6 Dreieck  
ohne Deckel  
Inhalt ca. 450 g  
350 x 50 mm/H 55 mm  
Art. Nr. 600



Die Formen mit Deckel eignen sich besonders zum Poschieren von Terrinen, Gänseleber, Mousse usw. Teflonbeschichtung von hoher Qualität. Hitzebeständig bis 200°C.

PL 5 halbrund  
ohne Deckel  
Inhalt ca. 800 g  
350 x 50 mm/H 55 mm  
Art. Nr. 500



## Vorspeisen und Desserts – suchen Sie aus!

Halteschiene  
für Pyramiden  
und Halbkugeln  
Art. Nr. 53501

Tortenring

16 cm, Art. Nr. 73000

20 cm, Art. Nr. 73001

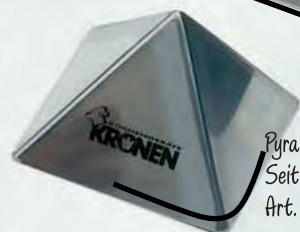
26 cm, Art. Nr. 73002



Pyramide  
Seitenlänge 12 cm  
Art. Nr. 53312



Pyramide  
Seitenlänge 9 cm  
Art. Nr. 53309



Pyramide  
Seitenlänge 6 cm  
Art. Nr. 53306



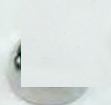
Halbkugel 8 cm  
Art. Nr. 53408



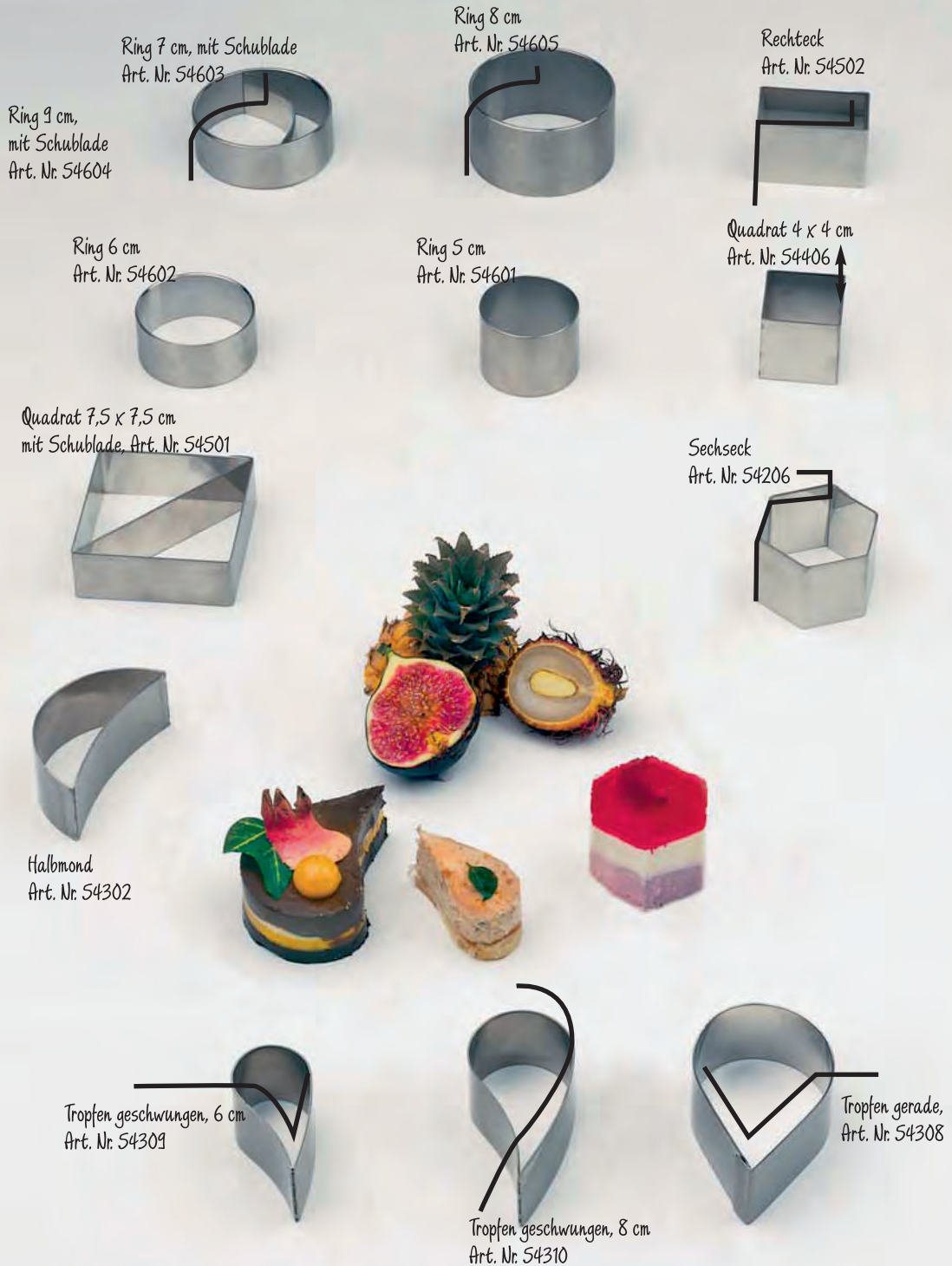
Halbkugel 6 cm  
Art. Nr. 53406



Halbkugel 4,5 cm  
Art. Nr. 53404



## Ideenreiche Desserts, schöne Vorspeisen.



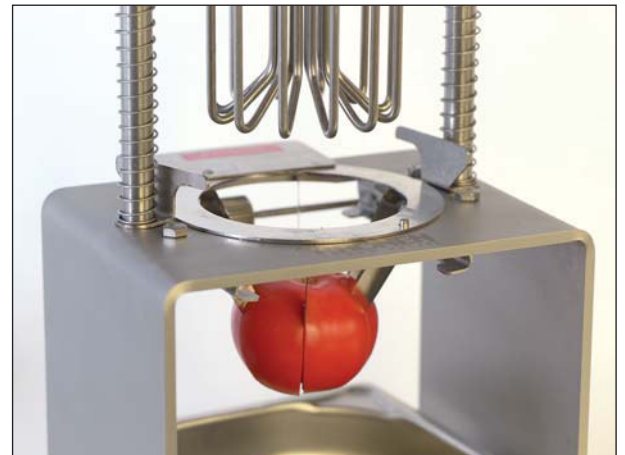


**Kronen Kombischneider KKS 1 – 3**  
**Ein Gerät für 3 Anwendungen**  
**Scheiben – Sticks – Ecken**

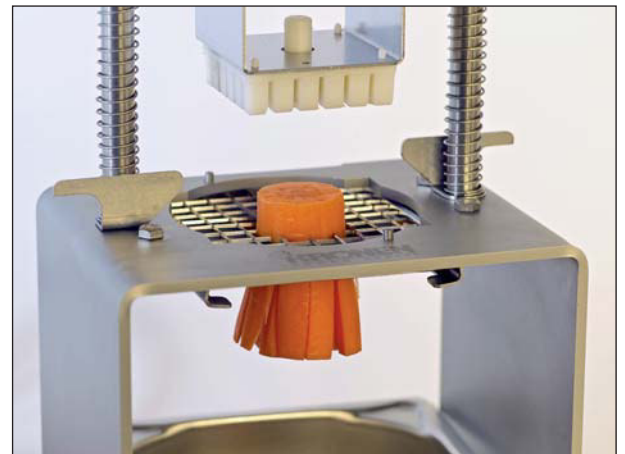
## Kronen Kombischneider KKS 1 – 3 für Scheiben – Sticks – Ecken



Scheibeneinsatz für Tomaten 5,5 mm



6er Eckenteiler für Tomaten und Zitronen



Stickschneider für Karotten und Kohlrabi  
10 x 10 mm

### **Neu** Kronen KKS 1–3 ein Gerät für Scheiben – Sticks – Ecken

Auf dem Platz eines DIN-A4 Blattes haben Sie drei Geräte. Sie schneiden Tomatenscheiben in 5,5 mm, 6er Ecken oder Karotten und Kohlrabi in Sticks von 10 x 10 mm.

Das alles ganz einfach durch Tauschen der Schneideinsätze und Stößel.

Wählen Sie eine oder alle drei Anwendungen, je nach dem, was Sie gerade brauchen.

Gerät ganz aus Edelstahl, sauberer Schnitt, leichte Bedienung und geringer Platzbedarf.





**Köpfen**



**Schälen**



**Scheiben**



**Ecken**



**Alle Arbeitsgänge  
für Ihre frische Ananas Convenience  
mit einem einzigen Gerät.  
Die neuen Kronen Ananas-Combi KA I und KA II.**

**Das neue Ananas Combi Gerät  
von Kronen.  
Blitzschnell bereiten Sie Ihre  
frische Ananas Convenience  
auf geringstem Platz.  
Einfach und schnell.**

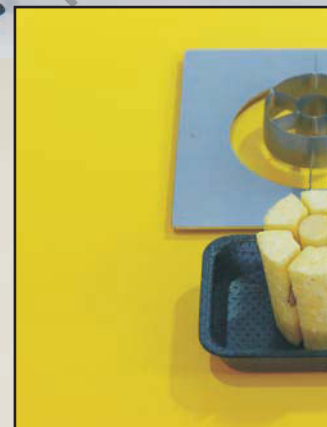


**Ananasköpfermesser  
Köpfen blitzschnell  
Für kleine, mittlere  
Ananas.**



**Scheibenmesser  
schneidet in gleiche Scheiben,  
ohne Abfallstück.**

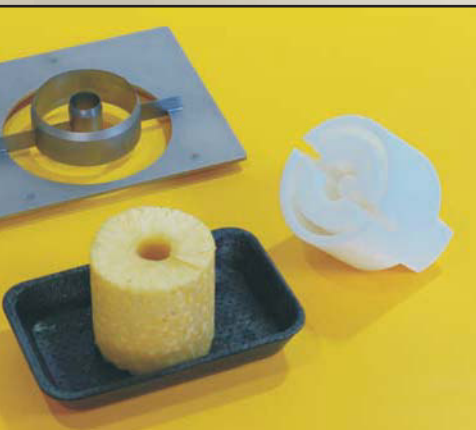
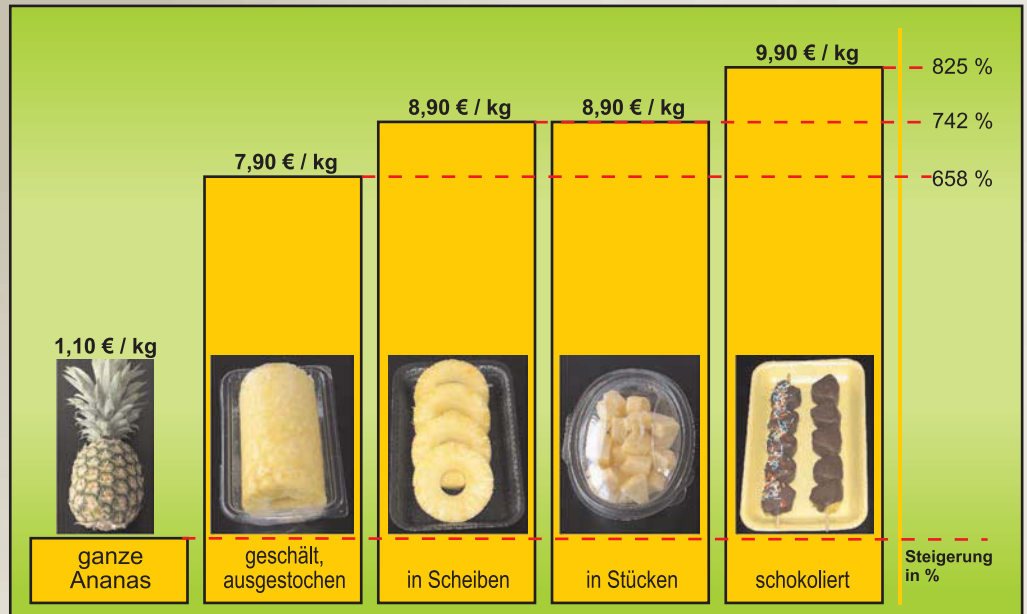
**Messer und Stößel  
für gleichmäßige Ecken,  
als Basis für Ihren Obstsalat  
oder Ananasstücke.**



Ihre Ananas frisch im Markt zubereitet,  
lohnender als jede Aktie ...



er  
und gerade.  
und große



Schälmesser und Stöbel  
für alle Ananas-Größen.

- 74 mm Ø
- 89 mm Ø
- 96 mm Ø
- 102 mm Ø



Das Tischmodell mit  
optimaler Arbeitshöhe  
auch für kleine Personen.  
Leicht und mit geringstem  
Kraftaufwand zu bedienen.



Das Standmodell mit Rollen.  
Schnell überall einsetzbar.  
Auch mit Spritzschutz  
erhältlich.

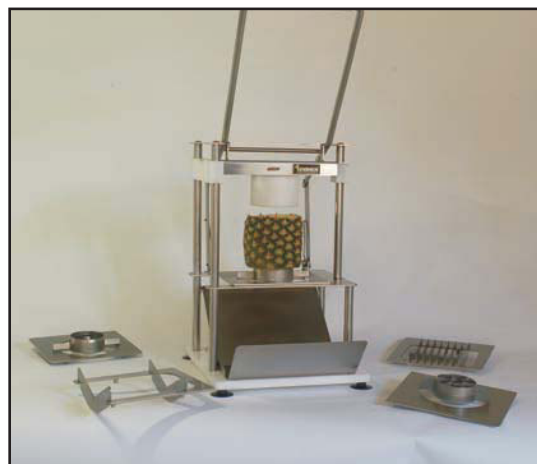
## Zubehör



Der Spritzschutz wird nur eingehängt.  
Ideal beim Einsatz direkt vor dem Kunden.  
Er verhindert Spritzer, auf Wunsch mit  
Werbeaussage auf der Kundenseite.



**Maße:**  
Stellfläche  
360 mm x 400 mm



Alle Teile sind blitzschnell ohne Werkzeug  
abnehmbar. Alles kann in die Spülmaschine.

Zur Ergänzung Ihrer Obst- und Gemüseabteilung empfehlen wir weitere Maschinen:

### Melonenteiler

Weil Sie mit Melone und  
Dienstleistung Geld verdienen.



Schnell, sauber und gleichmäßig  
in 4 oder 6 Stücke.

### Kokosnusssknacker

Vorbei die Zeiten von Hammer  
und Meißel zum Schälen von  
Kokosnuss.



Blitzschnell geht das mit dem  
KRONEN Kokosnusssknacker.

### Saftsack

Frisch gepresster Orangensaft  
schmeckt lecker und ist mit unseren  
vollautomatischen Saftmaschinen  
schnell gemacht.



Saftsack - Citrocasa 7000 SB

**KRONEN KÜCHENGERÄTE GmbH**

## Kokosnussknacker



Vorbei die Zeiten von  
Hammer und Meißel zum  
Schälen von Kokosnuss.

Blitzschnell geht das mit dem KRONEN  
Kokosnussknacker KN-1.

Die Schale wird sauber  
getrennt.

Zeit: 30 – 60 Sekunden.



Nur Kokosnuss einsetzen ...



30 Sek. Hebel rauf und runter ...



lösen und Schale entnehmen ...



fertig!



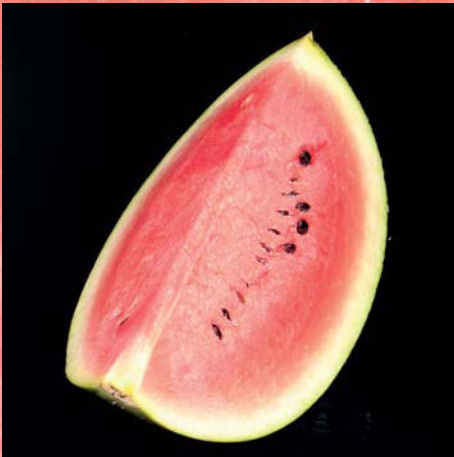


**KRONEN**<sup>®</sup>

Systeme für Convenience

## Wassermelonenteiler

Mit Dienstleistung  
Geld verdienen



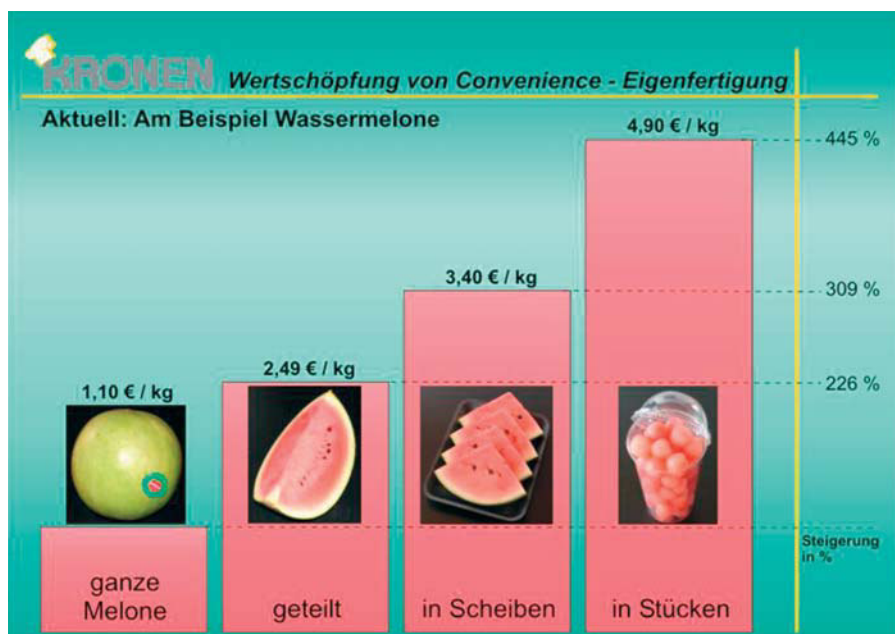
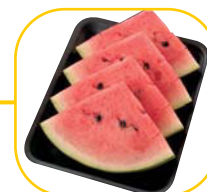
**KRONEN**<sup>®</sup>

G E O R G K R O N E N

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.kronen-germany.de](http://www.kronen-germany.de)  
[info@kronen-germany.de](mailto:info@kronen-germany.de)

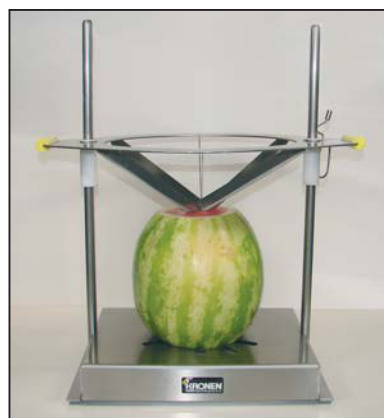
Wir liefern alles für frische Convenience,  
ob Obst, Gemüse, Saft, Sandwich oder Pizza

*Für mehr Unterlagen:*



Weil Sie mit Melone und Dienstleistung Geld verdienen!

Schnell, sauber und gleichmäßig in 4 oder 6 Stücke!



Einlegen



Durchdrücken



Fertig!

Tischgerät inkl. Saftschale und 6er Teilmesser    Best.Nr. 47100    Modell MT-6  
 Zubehör: 4er Teilmesser    Best.Nr. 47101    Modell MT-4  
 Maße: 470 x 380 mm (B x T)

Passend dazu: der Melonenschneider!



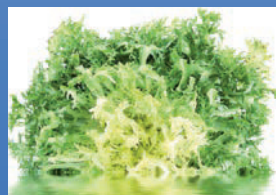
Schnell und sicher schneiden Sie Melonen in gleichmäßige Scheiben.

Präzise Schnittführung, Messerschutz mit Arretierung.

Best.Nr. 16300  
 Maße: 240 x 530 mm (B x T)

Wir liefern alles für frische Convenience,  
 ob Obst, Gemüse, Saft, Sandwich oder Pizza

Für mehr Unterlagen:



**Die neue Kronen Salatschleuder KS-22**  
**Technik für trockene Salate, Rohkost und Früchte**





Ob auf dem Teller,  
in der Salatschale oder  
im Becher:  
Salat muss trocken sein.  
Nur so bleibt er haltbar,  
frisch und die Salatsauce  
bleibt haften.

Die Kronen Salatschleuder:  
Einfach nur Korb mit Salat  
einlegen, Deckel drauf – fertig.  
Sie schaltet selbstständig ein  
und beendet das Programm  
nach drei Minuten.



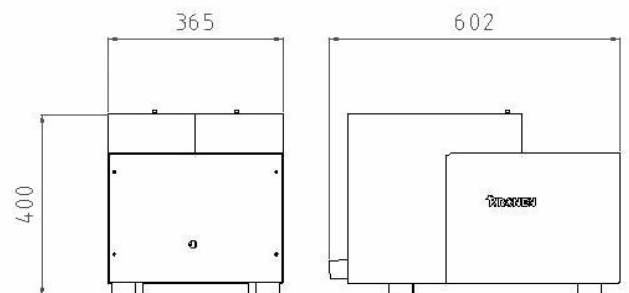
70% unserer  
Schleudern werden  
direkt in den Tisch  
neben dem Becken  
eingebaut.  
Das spart Platz.

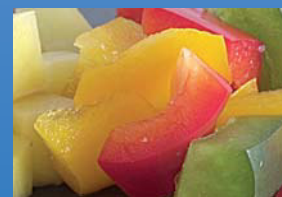


Der Schleuderkorb  
fasst 22 Liter.  
Er ist – wie alles –  
ganz aus Edelstahl.  
Leicht zu entnehmen

#### Technische Daten:

Drehzahl:	280 U/Min.
Füllmenge:	5 kg
Anschluss:	450 W
Spannung:	230 V 50 Hz 3,6 A
K-Energie:	105
Gewicht:	33 kg
Maße:	365 x 400 x 602 mm





**Die neue Kronen Salat-Waschmaschine KW-81 A:  
Waschtechnik für prickelnd saubere Lebensmittel**

**Gut zu wissen:**  
**Salate, Obst und Gemüse landen  
perlend sauber auf dem Teller  
oder in der Schale.**

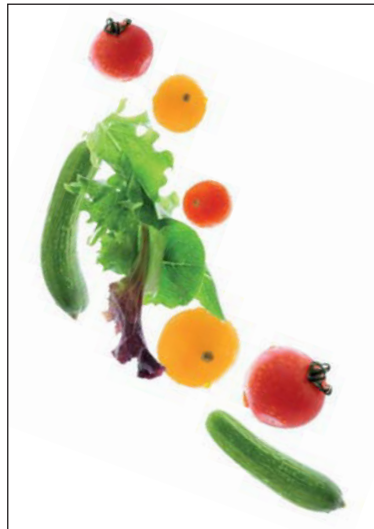
In der Kronen Waschmaschine KW-81A stecken  
35 Jahre Erfahrung aus Küche und Industrie.  
Es gibt eine regulierbare Waschintensität und  
Zeitintervalle für stark oder weniger stark  
verschmutzte Salate – oder Waschen nur im  
Wasserstrom, z. B. bei Treibhaus-Salat.  
Dann effektvolles Schleudern.



**Salate, Obst und Gemüse sind so unterschiedlich wie die Natur. Mit einem Knopfdruck wählen Sie das richtige Programm, alles andere macht die KW-81A.**

Dabei achtet die Technik auf schwimmende Schmutzpartikel, wie Insekten, genauso wie auf Sand und Schmutz, der nach unten fällt.

Nicht das sowieso Unmögliche, mit 3 ltr. Wasser 2 Kisten verschmutzten Blattsalat zu waschen, ist unserer Ziel. Sondern wirkliche Sauberkeit für Salat zum genussvollen Reinbeißen.



Einfachste Bedienung: Mit Plus-Minus das Programm wählen, Intensität einstellen – fertig. Das ist alles. Ach ja ... nach 7–12 Min. den Salat entnehmen.



Insekten, Späne etc. schwimmen oben. Sand, Schmutz fällt nach unten. Das Filtersystem der KW-81A trägt dem Rechnung. Im Filter seitlich werden schwimmende Teile aufgefangen, im Filter unten sinkende Teile.

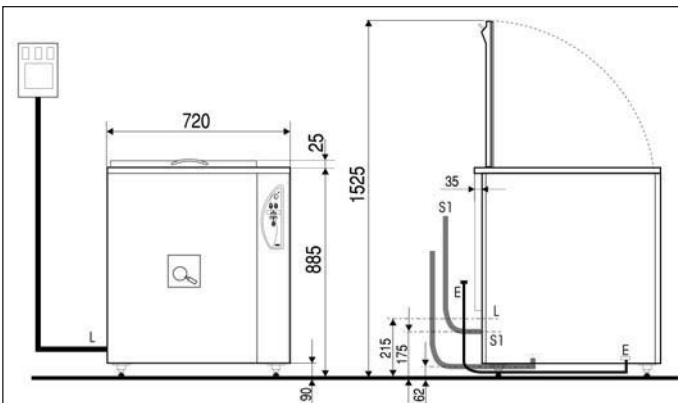


Der Innenraum ist leicht zu reinigen, abgerundet, komplett zugänglich. Zusätzlich erleichtert ein einsteckbarer Reinigungsschlauch die Arbeit. An alles ist gedacht.



Der Korb ist natürlich auch aus Edelstahl, mit 8 x 8 mm Löchern, weil diese sich für fast alles eignen. 2 Körbe liefern wir direkt mit.

#### Technische Daten:



1	softwaschen	1. waschen	spülen	schleudern
2		2. waschen	spülen	
3			spülen	schleudern
4			spülen	
5				schleudern
6	softwaschen		spülen	schleudern
7	softwaschen		spülen	
8		1. waschen	spülen	schleudern
9		2. waschen	spülen	
10	programmierbar			

9 Waschprogramme per Knopfdruck. Und im Deckel sehen Sie, welches Programm Sie wofür verwenden. Ob Softwaschen nur durch Bewegung oder mit regulierbarem Wasserdruck bei stärkerer Verschmutzung. Den Programmverlauf können Sie auf dem Display verfolgen.



So sieht Hygiene aus: Innenraum aus Edelstahl, abgerundet, Waschdüsen unten und seitlich ebenfalls Edelstahl. Alles leicht zugänglich, alles schnell ohne Werkzeug zur Reinigung zu entnehmen.

Korb Fassungsvermögen	2,5/3 kg, 12/15 kg
Arbeitshöhe	885 mm
Spannung	230/1 V
Wasch-Pumpe	1100 W
Motor Drehzahl	790 W
Korb-Rotationsmotor	350 W
Gesamt	1450 W
Behälterkapazität	70 Lt/c.
Wasserkreislauf Verbrauch	65 Lt/c.
Wasseranschluss	3/4"
Wasserauslauf	Ø 28 mm
Nettogewicht	118 kg
Bruttogewicht	124 kg



**Kronen Planetenrührmaschinen  
Modell KP-60 3 – KP-60 ST**

**Geballte Kraft für Ihre Teige, Massen, Cream,  
ob in der Küche oder Backstube**

## Kronen Planetenrührmaschinen Modell KP-60 3 KP-60 ST

So stellt man sich eine Rührmaschine vor:  
Unverwüstliches Zahnradgetriebe mit  
Edelstahl-Korpus.  
Hebesenkvorrichtung für Kessel,  
mit 3 Geschwindigkeiten oder  
stufenloser Geschwindigkeit.

Motorbetriebenes Heben und Senken  
des Kessels auf jede beliebige Höhe.  
Ohne Kraftaufwand



**Antrieb:**  
Vollzahnradgetriebe im Ölbad laufend,  
wartungsfrei.



**Zusatzausstattung:**  
30-ltr.-Kessel und Werkzeuge.



**Komplette Ausstattung:**  
60-ltr.-Edelstahlkessel, Rührbesen, Flachrührer, Knethaken,  
Kesselwagen, Anstecknabe für Ansatz-Geräte.

### Technische Daten:

	Modell KP-60 3	Modell KP-60 ST
Maße BxHxT:	570 x 1.140 x 1.070 mm	570 x 1.140 x 1.070 mm
Gewicht:	430 kg	400 kg
Anschluss:	3/N/PE / 400 V / 50 Hz	1/N/PE / 230 V / 50 Hz
Motor:	3 Gänge (1,5 kW / 2,2 kW / 2,8 kW)	stufenl. Drehzahlreg. (2,2 kW)
Leistung:	60-Liter-Kessel 15 kg Teig	



**Planeten Rühr- und  
Schlagmaschinen  
von 5 – 80 l**





# Planeten-Rührmaschinen BE5 / BE8

50 Jahre Erfahrung in Innovation und Design von Planeten- Rühr- und Schlagmaschinen sind in einem einzigartigen, kompakten Modell vereint worden.



BE8

BE5



- **Anwender:** Restaurants/ Gastronomie / Teigzubereitung
- **Von 10 bis 50 Mahlzeiten**



- **Haupteinsatz:** Kneten, Rühren und Schlagen



- **5 und 8 l Kapazität**
- Leistungsstarker, asynchroner Motor mit Frequenzinverter für genaue Geschwindigkeitsreglung des Planetenmechanismus von **20 bis 220 U.p.M.**
- **Variable Geschwindigkeit** für die Ansatznabe von **67 bis 740 U.p.M.**

- Werkzeuge, die sich **perfekt** dem Kessel **anpassen** für **gleichmäßiges** Rühren selbst kleinster Mengen.

- **100% Edelstahlwerkzeug** und 8 l Edelstahlkessel mit 2 Griffen



## Hoch widerstandsfähige Schutzblende, Bisphenol A frei

Garantiert maximale Zuverlässigkeit.

- Transparente Schutzblende aus innovativem Copolyester\*, Bisphenol A frei (BPA): stoßfest, bleibt selbst nach hunderten Spülzyklen klar und haltbar.

\* Eastman und Tritan sind Markenzeichen der Firma Eastman Chemical.

- **Leichtes Abnehmen** der Schutzblende zum Reinigen durch neues „Klick“-System ohne Schrauben.
- Innovative Form für **einfaches Zufügen von Zutaten** während des Betriebes.



„Klick“-System für einfaches Abnehmen



Verstärkte Schutzblende



Ein einfaches Bewegen der Schutzblende aktiviert das Heben und Senken des Kessels.



Ergonomischer Regler

- **Ergonomischer Regler** zum Einstellen der variablen Geschwindigkeit des Planetenmechanismus **von 20 - 220 U.p.M.**
- Robuste **Zubehöransatznabe** aus Metall für starke Beanspruchung
- Gemüseschneider, Fleischwolf und Pastaaufsatz als **Option** lieferbar (für Modelle mit Ansatznabe)



Zubehöransatznabe (an einigen Modellen)



## 3 Werkzeuge für 100% Leistung

- **100% Qualität**  
Edelstahlwerkzeuge
- **100% Haltbarkeit**  
für intensiven Gebrauch und längere Lebensdauer



	Knethaken		Flachrührer		Schlagbesen	
	Teig mit 60% Feuchtigkeit		Kartoffel-püree		Eischnee	
	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max
<b>BE5</b>	100 g	1,5 kg	100 g	2 kg	1	10/12
<b>BE8</b>	120 g	2,5 kg	100 g	3,2 kg	1	14/16

**BE5**

**BE8**

# Planeten-Rührmaschine

**Robust und zuverlässig mit Kapazitäten von 10 bis 80 l:  
eine breite Palette an Planeten-, Rühr- und Schlagmaschinen für Sie!**



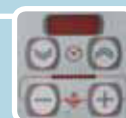
Schutzblende



Kessel, Knethaken,  
Flachrührer und Schlagbesen



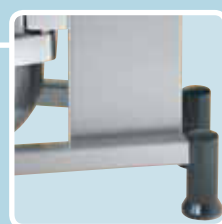
**XBE10**



Timer 1 bis 59  
Minuten



Flache, wasserdichte  
Bedienblende (IP55)



Edelstahlsäule



- **Anwender:** Restaurants / kleine und mittlere Cateringbetriebe
- **Von 10 bis 100 Mahlzeiten**



- **Haupteinsatz:** Rühren, Kneten, Emulgieren und Schlagen



- **10 l** Tischmodell
- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **lange Lebenszeit**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsreglung von 26 bis 180 U.p.M. lieferbar
- Abnehmbare Schutzblende in Verbindung mit dem Heben und Senken des Kessels

- Werkzeug-Drehgeschwindigkeit: 82 bis 570 U.p.M.
- Spritzsicheres Planetengetriebesystem
- Modelle mit **Zubehöransatznabe** (Typ H) lieferbar
- Edelstahlsäule
- Kapazität (kg Mehl): 3,5 kg

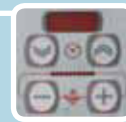
# Planeten-Rührmaschine



Abnehmbare Tülle



Kessel, Knethaken,  
Flachrührer, Schlagbesen



Timer 0 bis 59  
Minuten



Flache, wasserdichte  
Bedienblende (IP55)

**XBE20**  
Tischmodell



Mechanische Versionen mit 8  
Geschwindigkeitsstufen



- **Anwender:** Restaurants / kleine und mittlere Cateringbetriebe
- **Von 50 bis 150 Mahlzeiten**



- **Haupteinsatz:** Rühren, Kneten, Emulgieren und Schlagen



- **20 l** Tischmodell
- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und längere Lebensdauer
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **von 30 bis 180 U.p.M.** (siehe Modelle)

- Werkzeug-Drehgeschwindigkeit: 73 bis 440 U.p.M.
- Spritzsicheres Planetensystem
- Modelle mit **Zubehörsatznabe** (Typ H) lieferbar
- 10 l Kessel-Reduziersatz lieferbar
- Kapazität (kg Mehl): 6 kg

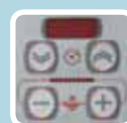
# Planeten-Rührmaschinen



Schutzblende mit abnehmbarer Tülle für einfaches Hinzufügen von Zutaten



Kessel, Knethaken, Flachrührer, Schlagbesen



Timer 0 bis 59 Minuten



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55)



Spezialmodell mit Edelstahlsäule

**XBE30**



- **Anwender:** Restaurants / mittelgroße Cateringbetriebe
- **Von 50 bis 300 Mahlzeiten**



- **Haupteinsatz:** Rühren, Kneten, Emulgieren, Schlagen



- **20 und 30 l** Bodenmodelle
- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **von 30 bis 180 U.p.M.** (siehe Modelle)

- Werkzeug-Drehgeschwindigkeit: 73 bis 40 U.p.M.
- Spritzsicheres Planetengetriebesystem
- Modelle mit **Zubehöransatznabe** (Typ H) lieferbar
- 10 oder 20 l Kessel-Reduziersatz lieferbar
- Rollensatz als Option
- Kapazität (kg Mehl): **6 kg / 7 kg**



# Bäckereien, Konditoreien, Pizzaherstellung

Planetenmaschinen für intensive, professionelle Produktion von Bäckerei-,  
Konditorei- und Pizzateigen mit 20, 30 und 40 l Kapazität.



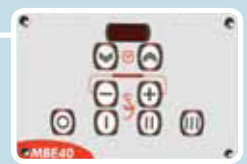
Abnehmbares Schutzgitter  
mit abnehmbarer Tülle zum  
einfachen Hinzufügen von  
Zutaten



Kessel, Knethaken,  
Flachrührer und  
verstärkter Schlagbesen



**MBE40**



Bedienblende mit  
Timer, elektronisch  
variabler und 3 festen  
Geschwindigkeiten



Füße und Säule extra  
verstärkt für starke  
Beanspruchung



• **Anwender:** Bäckerei-, Konditorei-  
und Pizzateighersteller



- **40 l** Inhalt
- Leistungsstarker, asynchroner Motor (**2200 W**) für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- MB40: 3 feste Geschwindigkeiten (40, 80, 160 U.p.M.)
- MBE40: 3 feste Geschwindigkeiten (40, 80, 160 U.p.M.) und elektronisch variable Geschwindigkeit (30 bis 175 U.p.M.)



• **Hauptinsatz:** Kneten, Rühren,  
Schlagen und Emulgieren

- Werkzeug-Drehgeschwindigkeit: 125,250 und 500 U.p.M. (MB40), von 94 bis 540 U.p.M. (MBE40)
- Verstärkte Struktur und Transmission
- 20 l Kessel-Reduziersatz lieferbar
- Spritzsicheres Planetengetriebesystem
- Kesselwagen (Option)



Kesselschaber



Kesselwagen



3 Werkzeuge: Kneithaken, Flachrührer und verstärkter Schlagbesen



- **Anwender:** Bäckerei-, Konditorei- und Pizzateigerhersteller



- 20 und 30 l Inhalt
- Leistungsstarker, asynchroner Motor (**1500 W**) für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Geschwindigkeiten: **3 feste Geschwindigkeiten (40, 80, 160 U.p.M.)** und elektronisch variable von 30 bis 175 U.p.M.
- Werkzeug-Drehgeschwindigkeit: von 73 bis 425 U.p.M.
- Verstärkte Struktur und Transmission
- Spritzsicheres Planetengetriebesystem
- Bedienblende mit 0-59 Minuten Timer
- **Abnehmbare**, drehende **Edelstahl-Schutzblende** mit abnehmbarer Tülle
- Hebel zum Heben und Senken des Kessels
- Rollensatz und Kesselwagen (Option)



**XBB30**

Für die Großküche – elektronische Variante			
Modell	Inhalt	Haken*	Besen*
<b>BE5</b>	5 l	1,5 kg	10
<b>BE8</b>	8 l	2,5 kg	14
<b>XBE10</b>	10 l	3,5 kg	18
<b>XBE20</b>	20 l	6 kg	32
<b>XBE30</b>	30 l	7 kg	50
<b>MBE40</b>	40 l	10 kg	70
<b>XBE60</b>	60 l	20 kg	100
<b>XBE80</b>	80 l	25 kg	120

Modelle auch mit mechanischer Geschwindigkeitsregelung lieferbar

Bäckerei, Konditorei, Pizzateig			
Modell	Inhalt	Haken*	Besen*
<b>BE5</b>	5 l	1,5 kg	10
<b>BE8</b>	8 l	2,5 kg	14
<b>XBB20</b>	20 l	7 kg	32
<b>XBB30</b>	30 l	8 kg	50
<b>MB40</b>	40 l	10 kg	70
<b>MBE40</b>	40 l	10 kg	70
<b>XBE60</b>	60 l	20 kg	100
<b>XBE80</b>	80 l	25 kg	120

\*Haken: kg Mehl für Teig (mit 60% Feuchtigkeitsgehalt)  
\*Besen: max. Anzahl Eiweiß