



Mixen



Crashed Ice



Aufschlagen

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

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



KRONEN[®]
G E O R G K R O N E N

Für die Bar:



Modell KM B

mit drei programmierten Geschwindigkeiten und der genial einfachen und schnellen Kippschalter-Bedienung.

Hier können Sie zwischen drei Modellen wählen: Einzel-, Duo- oder Einbaumixer.

Alle in Edelstahl, alle in Profiqualität.

Alle mit Mixbecher nach Wahl.



Modell Duo

Ideal, wo gleichzeitig verschiedene Getränke zu mixen sind.

Das Einbaumodell

Platzsparend zu integrieren in Bars oder Thecken.





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



Praktisch und platzsparend:
Die Becher sind stapelbar.



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

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



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



Bedienungs-Paneel mit drei fest programmierten Geschwindigkeiten. 3.500 – 8.700 – 13.500 U/Min. Einfacher und sicherer geht es nicht.



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

Für die Küche:



Der robuste Kronen-Mixer

Modell KM ST

mit stufenloser Geschwindigkeitsregulierung bis 17.000 U/Min. für unerreichte Mixeigenschaften. Ganz in stabilem pflegeleichtem Edelstahl. Enorme Sogwirkung durch intelligente Messer- und Becher-Bauweise. Zum Aufschlagen, Pürieren, Emulgieren, Mixen oder Rühren. Gebaut für den Einsatz im Gewerbebetrieb mit höchster Leistung, je nach Mixgut von 800 bis 1.500 Watt.



Die Mixbecher:

Vier zur Wahl mit 2 und 4 Liter Inhalt.

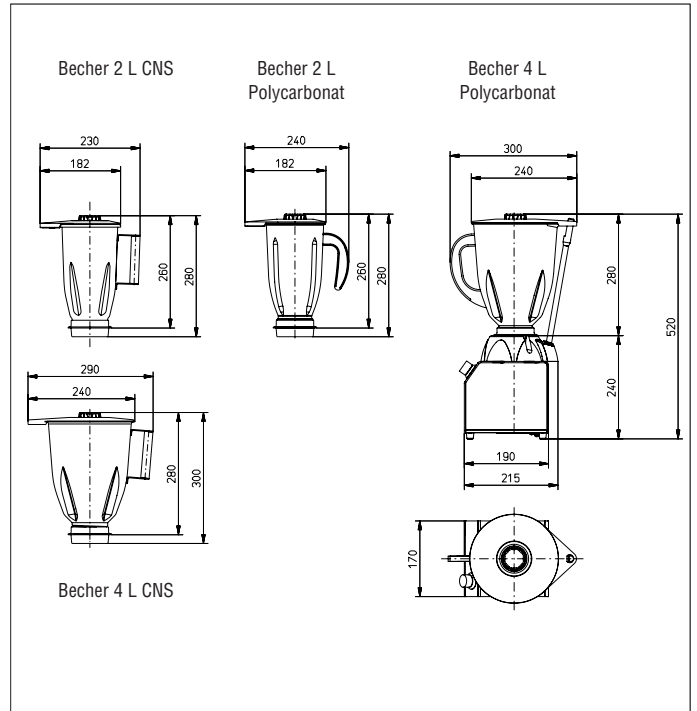
Aus hygienischem Edelstahl oder fast unverwundlichem Polycarbonat. Alle Becher mit Deckelöffnung zum Nachfüllen während des Laufens.

Heraus drehbare Messer, dann spülmaschinengeeignet. Kaum Wärmeübertragung auf die Griffe.

Standardmäßig liefern wir mit CC-Messer.

Technik

Netzanschluss:	230 V / 4,2 A +/-6%, 48...62 Hz, Sinusförmig, Interferenzfrei
Leistungsaufnahme:	max. 900 W bei Dauerbetrieb
Motor:	Hochtemperaturbeständiger Kollektormotor mit Ventilator
Motorsteuerung:	Sanftanlauf Modell B: 3 Geschwindigkeiten (3.500, 8.700, 13.500 U/Min.) mit elektronisch geregelte Konstanz- haltung der Drehzahl Modell ST: mit stufenloser Geschwin- digkeit bis 17.000 U/Min Thermischer Geräteschutzschalter und elektronische Überwachung
Elektrische Ausrüstung:	Sicherheitssteuerung für Deckel- überwachung Schutzklasse I gemäß EN 60335-1 Funkentstört nach EMV-Richtlinie
Ausführung:	Motorsockel aus rostfreiem Edelstahl Messerkopf aus rostfreiem Messer- stahl
Gewicht:	6 kg netto, ohne Aufsatz
Geräuschemission:	≤70 dBA bei normalem Gebrauch



Zur Ergänzung empfehlen wir weitere Maschinen:

zum Cuttern,



Nako Cutter 5 L

2 Geschwindigkeiten, Gehäuse,
Topf und Messer aus 100% CNS.
Für Farcen, Suppen, Terrinen,
Saucen, zum Aufmontieren etc.

Soft pressen



Z-150 oder Z-170

Höchste Saftqualität und -ausbeute
bei perfekter Hygiene.

und Mischen



Stabmixer B 3000

für Früchte, Cremes, Eismassen uvm.