



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**

### Ausführung

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



**Modell Stella**

### Technische Daten:

Modell	Füllmenge je Zyklus	Stunden Leistung	Stromart	Nenn- leistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Netto- Gewicht
Mini	0,75 kg	2,25 kg	230 V 50 Hz/1	0,1 kw	Luft	27 cm	30 cm	45 cm	18 kg
Stella	1,25 kg	3,75 kg	230 V 50 Hz/1	0,4 kw	Luft	31 cm	51 cm	35 cm	30 kg

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. G10).

Alarmlampe für Entnahme bei nicht korrekter Produkttemperatur (nur bei Mod. G10).



**Modell G 5**

**Technische Daten:**

Modell	Füllmenge je Zyklus	Stunden Leistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
<b>G5</b>	1,7 kg	5 kg	230 V 50 Hz/1	0,7 kw	Luft	32 cm	43 cm	47 cm	46,8 kg
<b>G10</b>	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.



**Granité-Schalter, (unten)**  
arbeitet impulsweise



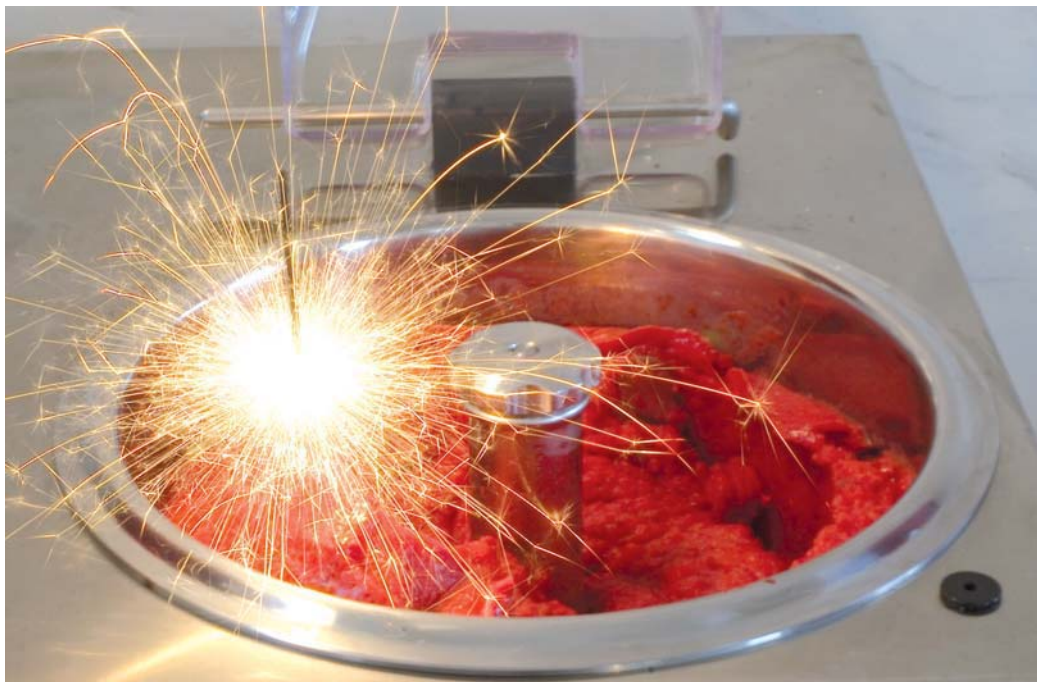
**Überwachungsschalter**  
hält Ihr Eis servierbereit. Wird die Temperatur unterschritten und das Eis schmilzt, fängt die Maschine automatisch wieder an zu kühlen => Immer perfekt servierfertiges Eis. Dies ist der Vorteil der Eismaschine G10.



**Durchfluss-Reinigungsöffnung**  
für schnelle Reinigung.



**Überraschen Sie Ihre Gäste mit selbstgemachtem Eis und Sorbet.**



**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-303/403**  
Die leistungsstarken  
Gemüseschneider  
von Kronen



**KM-4**  
Die neuen  
Gewerbemixer  
von Kronen

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

**Bermixer B3000**  
Für Früchte,  
Cremes, Eismassen  
u.v.m.



**CutStar 2 I**  
Der kleine Cutter

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

**CutStar 40 I**  
Mit 2 Geschwindig-  
keiten oder stufenlos



**Ditomix 5**  
Kompaktgerät  
mit 5 l Kesselinhalt

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

**XBE80**  
Planetenrührwerk  
mit 80 l Fassungs-  
vermögen



**Zitruspresse PI**  
Mit Deckel-  
automatik

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

**Saftsack Citrocasa**  
8000SB



**Verlangen Sie detaillierte Unterlagen**