



**Küchencutter von 2 bis 16 ltr.  
Kompakt, schnell, hochwertig.**



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 Messerschiff.



**HELMICH**  
HOTELAUSSTATTUNG

Krögerskoppel 13 · 24558 Henstedt-Ulzburg  
Telefon: 0 41 93/90 13-6 · Telefax: /90 13-83  
e-Mail: [info@helmich-hotelausstattung.de](mailto:info@helmich-hotelausstattung.de)



#### 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.**



**HELMICH**  
HOTELAUSSTATTUNG

Krögerskoppel 13 · 24558 Henstedt-Ulzburg  
Telefon: 0 41 93/90 13-6 · Telefax: /90 13-83  
e-Mail: info@helmich-hotelausstattung.de

**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 unverwüchtlichem 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 Schneiden,*



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

*Mischen*



**Stabmixer B 3000**  
für Früchte, Cremes

*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.



**HELMICH**  
HOTELAUSSTATTUNG