



HELMICH
HOTELAUSSTATTUNG

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

*Maschinenbau
mit einem
unverschämten
Vorsprung*



Kronen Salat- und Gemüseschneider.
**Eine neue Qualität in Technik und
Schnittqualität.**



Mit großer Leidenschaft haben wir Gemüseschneider gebaut, die es so noch nie gab.

Hochwertig, langlebig, zuverlässig.

In herausragender Qualität, mit perfekten Schnittergebnissen für schöne Salate.

Modell KG 201

mit einer Geschwindigkeit von 300 U/Min.
Leistung braucht Platz.

Deshalb passt unter jeden Auslauf aller Kronen Maschinen eine große, 30 cm hohe 1/1 GN Schale.

Unsere Techniker sind stolz auf die erreichte Schnittqualität.

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.



Modell KG 203

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



Modell KG 251 und 253

Mit kompl. offener Schneidekammer, dank innerem Ausräumer. Ideal für schnelles Befüllen, zur Aufnahme großer Stücke wie ganze Eisberg-Köpfe, Kohl, Schüttgut.



**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.**



Die Einlegeschale in Edelstahl

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.
Jetzt stimmt die Hygiene.



Egal, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind, den Drücker der Kronen-Maschine können Sie von rechts, links oder vorne bedienen.



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

Saubere exakte Schnitte dank Klingen aus Messerstahl



Verlangen Sie unser extra Prospekt mit großer Auswahl an Schnittmustern

Modelle – Ausführung – Technik:



KG 201 Mit einer Geschwindigkeit 300 U/min.
Einfüllöffnung mit Mittelsteg geschlossen.
Für 50 bis 500 Essen.

KG 203 Mit drei Geschwindigkeiten 250/350/450 U/min.
Einfüllöffnung mit Mittelsteg geschlossen.
Für 50 bis 500 Essen.



KG 251 Mit einer Geschwindigkeit 300 U/min.
Mit großer Volumen-Einfüllöffnung.
Mittig offen mit Ausräumer. Für 100 bis 650 Essen.

KG 253 Mit drei Geschwindigkeiten 250/350/450 U/min.
Mit großer Volumen-Einfüllöffnung.
Mittig offen mit Ausräumer. Für 100 bis 650 Essen.



Große Einfüllöffnung für ganze Stücke zum Befüllen mit beiden Händen.



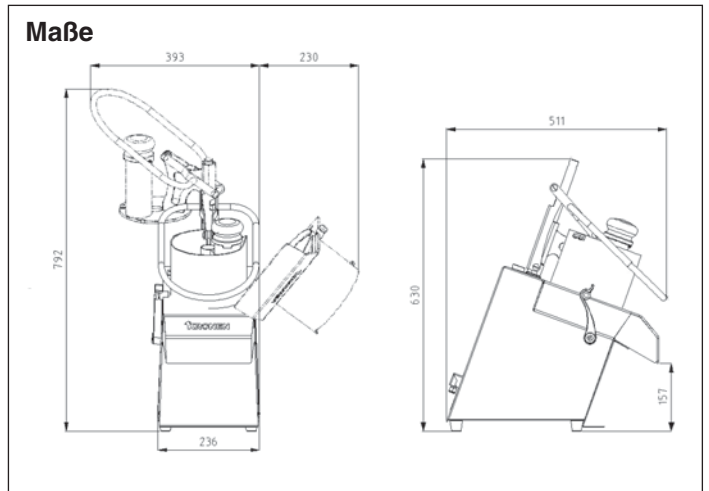
Sicherheits-Andrücker, zur Reinigung zu entnehmen.



Messerscheiben komplett aus Edelstahl.
Hygienisch glatt poliert, mit Grifföchern zur leichten Entnahme.



Für noch mehr Leistung fragen Sie nach unseren Modellen KG 303 und 403.



Technische Daten

	KG 201/251	KG 203/253
Drehzahl	300	250/350/450
Anschluss	0,45 kw	0,45 kw
Gewicht	25 kg	25,2 kg
Spannung	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Strom	10 A	10 A



HELMICH
HOTELAUSSTATTUNG

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