



**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.



**Modell Mini**

Beide Modelle wurden speziell für  
die Herstellung von Sorbet entwickelt.  
Mithilfe einer leistungsfähigen  
Kältemaschine bereiten Sie in ca.  
20 Min. Ihr eigenes Sorbet zu.

### 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
<b>Mini</b>	0,75 kg	2,25 kg	230 V 50 Hz/1	0,1 kw	Luft	30 cm	45 cm	27 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

Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktionsbedingungen abhängig. Änderungen vorbehalten.

# Maschinen für Speiseeis – Sorbet – Granité

Mit diesen Maschinen bereiten Sie hausgemachtes

- Speiseeis
- Sorbet
- Granité

So werden Ihre Desserts zum Erlebnis.

Auch die Köche der Olympiamannschaften haben sich für diese Maschinen entschieden.



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
G5	1,7 kg	5 kg	230 V 50 Hz/1	0,7 kw	Luft	32 cm	43 cm	47 cm	46,8 kg
G10	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 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.



**HELMICH**  
HOTELAUSSTATTUNG



**KRONEN**<sup>®</sup>  
G E O R G K R O N E N

Krögerskoppel 13 · 24558 Henstedt-Ulzburg  
Telefon: 0 4193/90 13-6 · Telefax: /90 13-83  
e-Mail: info@helmich-hotelausstattung.de



**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.**

