

DIE NUMMER 1 FÜR SPEISENOBEREITUNG



KRONEN

KRONEN KÜCHENGERÄTE | Kompetenz in der Küche



 WWW.KRONEN-GERMANY.DE

PREISLISTE

20²³₂₄





Wir konzentrieren uns auf

Innovation & Kontinuität

Wir sind unseren Kernkompetenzen immer treu geblieben und haben den Weg der Qualität MADE IN GERMANY nie verlassen.

- ✦ 40 Jahre Unternehmensführung in Familienbesitz
- ✦ 40 Jahre anhaltender Erfolg auf dem Markt
- ✦ 40 Jahre konstante Produktinnovation
- ✦ 40 Jahre herausragende Qualität
- ✦ 40 Jahre beispielhafte Sicherheit

Eigene Fertigung in Deutschland

Um den höchsten Qualitätsstandard unseres gesamten Produktportfolios zu gewährleisten und um Innovationen und Produktverbesserungen ständig voranzutreiben, entwerfen und fertigen wir alle unsere eigenen Produkte in Deutschland in unmittelbarer Nähe unserer Verwaltung.



Unser Team ist für Sie da!

Unsere Mitarbeiter sind für Sie da. Treten Sie mit Ihrem Anliegen direkt an uns heran

Geschäftsführung

Frank Förster

+49(0)7854-9660-14
foerster@kronen-germany.de

Geschäftsführung

Timo Förster

+49(0)7854-9660-24
t.foerster@kronen-germany.de

Vertriebsleitung Deutschland

Frank Förster

+49(0)7854-9660-14
foerster@kronen-germany.de

Vertriebsinnendienst

Antje Jatz

+49(0)7854-9660-11
jatz@kronen-germany.de

Service / Ersatzteilbestellung

Anke Heinecke

+49(0)7854-9660-26
heinecke@kronen-germany.de

Vertrieb / Planung LEH

Jonas Förster

+49(0)7854-9660-21
jonas.foerster@kronen-germany.de

Vertrieb LEH

Sabine Warther

+49 (0) 7854966019
warther@kronen-germany.de

Vertrieb Deutschland

Daniel End

PLZ 36, 50-56, 60-79, 88

+49(0)151-12185332
end@kronen-germany.de

Vertrieb Deutschland

Norbert Hense

PLZ 32-35, 37, 40-49, 57-59

+49(0)172-7589537
hense@kronen-germany.de

Vertrieb Deutschland

Oliver Skokann

PLZ 17-19, 20-31, 38

+49(0)171-4744624
skokann@kronen-germany.de

Vertrieb Deutschland

Thomas Seifert

PLZ 80-97, außer 88

+49(0)171-6912339
seifert@kronen-germany.de

Vertrieb Deutschland

Stefan Fleischer

PLZ 00-16, 39, 98-99

+49(0)171-7744082
fleischer@kronen-germany.de

Exportleitung

Timo Förster

+49(0)7854-9660-14
t.foerster@kronen-germany.de

International Verkaufsmanager

Maike Blaszkiewiez

+49(0)7854-9660-23
maike@kronen-germany.de



Unsere **Kronen Gemüseschneider** sind ideal für kleine bis große Küchen wie Hotels, Restaurants, Supermärkte, Bäckereien, Kantinen, Schulen und Krankenhäuser. Mit unserer vielfältigen Auswahl an Scheiben sparen Sie mehrere Stunden Zeit pro Tag.

Ob Schneiden, Würfeln, Raffeln, Reiben, Wellenschnitt sowie Julienne und Pommes Frites... Wir sind überzeugt, dass unsere Kronen Gemüseschneider alle Ihre Anforderungen erfüllen 🐣

	Gemüseschneider.....	5
	Kutter & Kombigeräte	29
	Stabmixer & Blender.....	41
	Saftmaschinen.....	59
	Planetenrührer.....	67
	Sorbent & Eismaschinen.....	77
	Nudelmachines.....	81
	Salatwasch- & Schleudermachines	85
	Schälmaschinen.....	89
	Kleingeräte für Convenience.....	93



Gemüseschneider KG 200 Serie



GROSSE LEISTUNG: XL- EINFÜLLSCHACHT

Der XL-Trichter mit eingebautem Langgemüseschacht bietet Platz für einen Kohl oder bis zu 15 Tomaten. Der KG 251/3 hat eine noch größere Einfüllöffnung mit Kernbohrer im Zentrum - ideal für Salat und Kohl.

VOLLSTÄNDIG AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL

Kein Aluminium oder Kunststoff. Alle Anbauteile lassen sich leicht entfernen und können in der Spülmaschine gereinigt werden.

ERGONOMISCHES DESIGN

Der ergonomische Griff ist ideal für Links- und Rechtshänder. Außerdem, bietet unser KG höchsten Arbeitskomfort dank ergonomisch richtiger 45-Grad-Position.

REINIGUNGSFREUNDLICHKEIT

Die herausnehmbare Schneide-Wanne lässt sich bequem abspülen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

DESIGNED & MADE IN GERMANY

Verarbeiten Sie bis zu 900 Portionen/ Tag oder 9kg/min und sparen Sie 5.000 € bis 15.000 € pro Jahr im Vergleich zum manuellen Handschnitt.



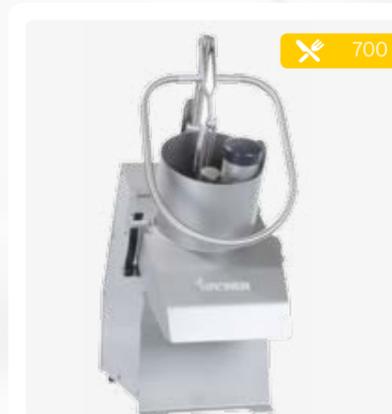
KG 201/3



KG 251/3



KG Gemüseschneider. Die komplette Serie für das kleine Spezialrestaurant bis hin zur Großkantine | 100% Made in Germany 🇩🇪



700

KG 201

ART-NR # 45600

7 kg/min
1 Geschwindigkeit 300U/Min
230V - 50Hz - 0,75 KW
250x510x640mm - 24,9kg

€ 2.120,-



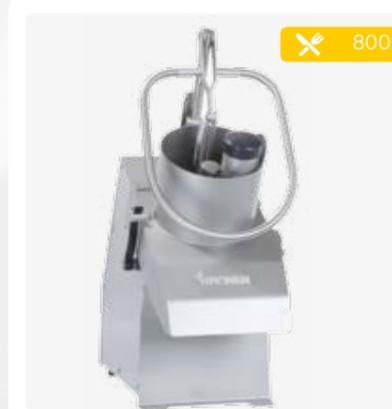
800

KG 203

ART-NR # 45601

8 kg/min
3 Geschwindigkeit
250/350/450 U/Min
230V - 50Hz - 0,65kW
250x510x640mm - 25,1kg

€ 2.420,-



800

KG 251

ART-NR # 45602

8kg/min
1 Geschwindigkeit 300 U/Min
XXL Einfüllöffnung
230V - 50Hz - 0,75kW
250x510x640mm - 25,2kg

€ 2.420,-



900

KG 253

ART-NR # 45603

9kg/min
3 Geschwindigkeiten
250/350/450 U/Min - 0,65kW
XXL Einfüllöffnung -230V - 50Hz
250x510x640mm - 25,4kg

€ 2.890,-



**Verstellbare Messerscheibe
0,5 - 6mm**
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45443



€ 479,-



Feinschnittscheibe 0,5mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45468



€ 139,-



Feinschnittscheibe 1mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45437



€ 139,-



Feinschnittscheibe 6mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45442



€ 139,-



Feinschnittscheibe 2mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45438



€ 139,-



Feinschnittscheibe 3mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45439



€ 139,-



Feinschnittscheibe 4mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45440



€ 139,-



Feinschnittscheibe 8mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45470



€ 139,-



**INNOVATIVES DESIGN
MADE IN GERMANY**
Alle Anbauteile in direktem Food-Contact lassen sich kinderleicht in Sekunden entfernen und können problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.

#Der Perfekte Schnitt
Unsere Schneidwerkzeuge sind aus Edelstahl und die Klingen einfach austauschbar. Ein ziehender Schnitt sorgt für optimale Erhaltung von Nährstoffen und länger frisches Schnittgut.



Feinschnittscheibe 10mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45471



10 mm

€ 139,-



Wellenschnittscheibe 4mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45444



4 mm

€ 139,-



Julienne 2,2x2,2mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 46266



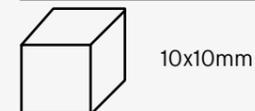
2,2x2,2mm

€ 229,-



Würfegitter 10x10mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 46269



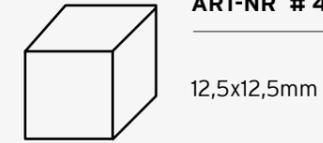
10x10mm

€ 590,-



Würfegitter 12,5x12,5mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 46271



12,5x12,5mm

€ 590,-



Julienne 4x4mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 46275



4x4mm

€ 229,-



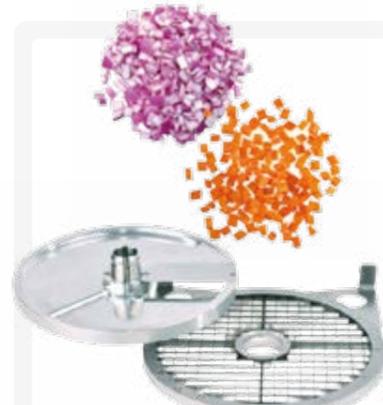
Julienne 6x6mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45447



6x6mm

€ 229,-



Würfegitter 7,5x7,5mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 46268



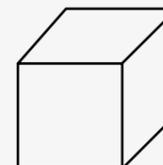
7,5x7,5mm

€ 590,-



Würfegitter 15x15mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 46272



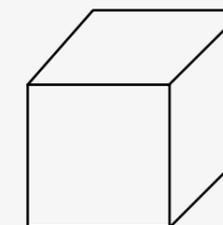
15x15mm

€ 590,-



Würfegitter 20x20mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 46273



20x20mm

€ 590,-



Pommesgitter 7,5x7,5mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 47501

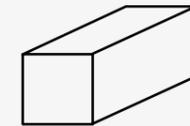


€ 590,-



Pommesgitter 10x10mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 47502



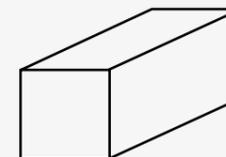
10x10mm

€ 590,-



Pommesgitter 12,5x12,5mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 47503



12,5x12,5mm

€ 590,-

Wir helfen Ihnen bei der Auswahl des Zubehörs.

Tel.: +49 (0) 7854-9660-11



Raffelscheibe 1,5mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45989



€ 139,-



Raffelscheibe 2mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45454



€ 139,-



Raffelscheibe 3mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45455



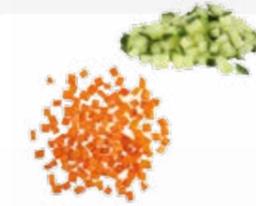
€ 139,-



Brunoise-Aufsatz
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45645

€ 1.330,-



Brunoise Scheibe 3x3mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 46978



€ 249,-



Brunoise Scheibe 5x5mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 46979



€ 249,-



Raffelscheibe 4mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 46456



€ 139,-



Raffelscheibe 6mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 4657



€ 139,-



Raffelscheibe 8mm
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45458



€ 139,-



Reibescheibe
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45459



€ 139,-



**Scheibenständer
Edelstahl**
KG201 - KG203 - KG251 - KG253

ART-NR # 45163

1,9kg

€ 90,-



Gemüseschneider KG 353

ERGONOMISCHES DESIGN

Der ergonomische Griff ist ideal für Links- und Rechtshänder. Außerdem, bietet unser KG höchsten Arbeitskomfort dank ergonomischer 45-Grad-Position.

VOLLSTÄNDIG AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL

Kein Aluminium oder Kunststoff. Alle Anbauteile lassen sich leicht entfernen und können in der Spülmaschine gereinigt werden.

REINIGUNGSFREUNDLICHKEIT

Die herausnehmbare Schneide-Wanne lässt sich bequem abspülen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

ENORME LEISTUNG:

XXL- EINFÜLLSCHACHT

Der XXL-Trichter mit eingebautem Langgemüseschacht bietet Platz für einen ganzen Kohl oder bis zu 20 Tomaten. Mit einem Durchmesser von 205mm und einem Volumen von ca. 5.4L, setzt der KG-353 neue Maßstäbe.

DESIGNED & MADE IN GERMANY

Verarbeiten Sie bis zu 1,500 Portionen/Tag oder 15kg/min und sparen Sie 10.000 € bis 20.000 € pro Jahr im Vergleich zum manuellen Handschnitt.



Gemüseschneider KG 453

HEAVY DUTY STANDGERÄT

Der KG-453 hat einen leistungsstarken 1,5kW Getriebemotor und ist daher problemlos für intensiven Gebrauch geeignet. Außerdem, ist er äußerst zuverlässig und langlebig.

EXTREME LEISTUNG: XXL- EINFÜLLSCHACHT

Der XXL-Trichter mit eingebautem Langgemüseschacht bietet Platz die Zugabe von ganzen Kohl- und Salatköpfen, sowie großen Stücken Käse. Mit einem Durchmesser von 205mm und einem Volumen von ca. 9.6L, kann der KG- 453 problemlos in ein Lebensmittelproduktionssystem integriert werden.

INNOVATIVES DESIGN

Mit dem integrierten Scheibenständer beim Modell KG-453 sind Ihre Schneidscheiben immer griffbereit zur Stelle. Die 2 Räder für problemloses verschieben des Gemüseschneiders.





Zubehör Gemüseschneider



✂ 1500

KG 353

ART-NR # 45604

15 kg/min - 3 Geschwindigkeiten
250/350/450 U/Min - XXL
Einfüllöffnung - 1 Phasen
230 V-50Hz - 1,1kW
291x600x804mm - 35kg

€ 5.190,-



✂ 5000

KG 453

ART-NR # 45605

60 kg/min - 3 Geschwindigkeiten
250/350/450 U/Min XXL
Einfüllöffnung -3 Phasen 400V -
50Hz- 1,5kW
750x675x1485mm - 65Kg

€ 9.970,-



**3-Loch Aufsatz für
Langgemüse**

KG453

ART-NR # 46892

€ 1.290,-



Feinschnittscheibe 1mm
KG353-KG453

ART-NR # 48101



1 mm

€ 269,-



Feinschnittscheibe 2mm
KG353-KG453

ART-NR # 48102



2mm

€ 269,-



**Trichteraufsatz für
Schüttgut**

KG453

ART-NR # 45607

€ 2.490,-



Feinschnittscheibe 3mm
KG353-KG453

ART-NR # 48103



3 mm

€ 269,-



Feinschnittscheibe 4mm
KG353-KG453

ART-NR # 48104



4 mm

€ 269,-

	Art-Nr	Preis €
Trichteraufsatz für Schüttgut KG353	102850	1.890,-
2 Loch Aufsatz für Langgemüse KG353	103293	769,-





Feinschnittscheibe 5mm
KG353-KG453

ART-NR # 48105



€ 269,-



Feinschnittscheibe 6mm
KG353-KG453

ART-NR # 48106



€ 269,-



Feinschnittscheibe 8mm
KG353-KG453

ART-NR # 48124



€ 269,-



Julienne 4x4mm
KG353-KG453

ART-NR # 48128



€ 295,-



Julienne 6x6mm
KG353-KG453

ART-NR # 48109

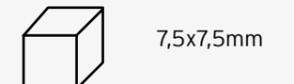


€ 295,-



Würfeligitter 7,5x7,5mm
KG353-KG453

ART-NR # 48116



€ 690,-



Feinschnittscheibe 10mm
KG353-KG453

ART-NR # 48122



€ 269,-



Wellenschnittscheibe 4mm
KG353-KG453

ART-NR # 48120



€ 295,-



Julienne 2,2x2,2mm
KG353-KG453

ART-NR # 48136



€ 295,-



Würfeligitter 10x10mm
KG353-KG453

ART-NR # 48117

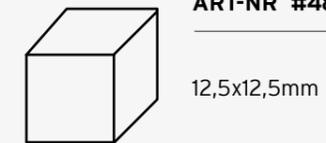


€ 690,-



Würfeligitter 12,5x12,5mm
KG353 - KG453

ART-NR #48121



€ 690,-





Zubehör Gemüseschneider



Pommesgitter 7,5x7,5mm
KG353 - KG453

ART-NR # 47601

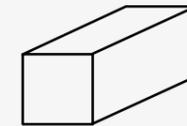


€ 690,-



Pommesgitter 10x10mm
KG353 - KG453

ART-NR # 47602



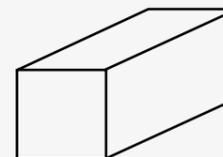
10x10mm

€ 690,-



Pommesgitter 12,5x12,5mm
KG353 - KG453

ART-NR # 47603



12,5x12,5mm

€ 690,-

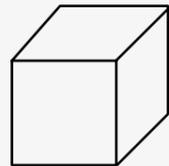
**Wir helfen Ihnen bei der
Auswahl des Zubehörs.**

Tel.: +49 (0) 7854-9660-11



Würfegitter 15x15mm
KG353-KG453

ART-NR # 48118



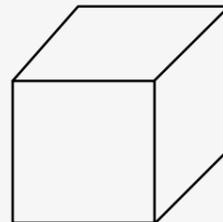
15x15mm

€ 690,-



Würfegitter 20x20mm
KG353-KG453

ART-NR # 48119



20x20mm

€ 690,-



Raffelsheibe 6mm
KG353-KG453

ART-NR # 48153



€ 269,-



Raffelsheibe 8mm
KG353-KG453

ART-NR # 48154

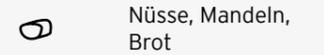


€ 269,-



Reibescheibe
KG353-KG453

ART-NR # 48156



Nüsse, Mandeln,
Brot

€ 269,-



Raffelsheibe 2mm
KG353-KG453

ART-NR # 48150



€ 269,-



Raffelsheibe 3mm
KG353-KG453

ART-NR # 48151

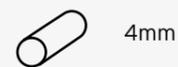


€ 269,-



Raffelsheibe 4mm
KG353-KG453

ART-NR # 48152



€ 269,-



**Scheibenständer
Edelstahl**

KG353-KG453

ART-NR # 45163

€ 90,-



**Untergestell für optimale
Arbeitshöhe
mit Zwischenboden und
Ablagefläche**

KG353

ART-NR # 45165

€ 619,-







TRS Vario

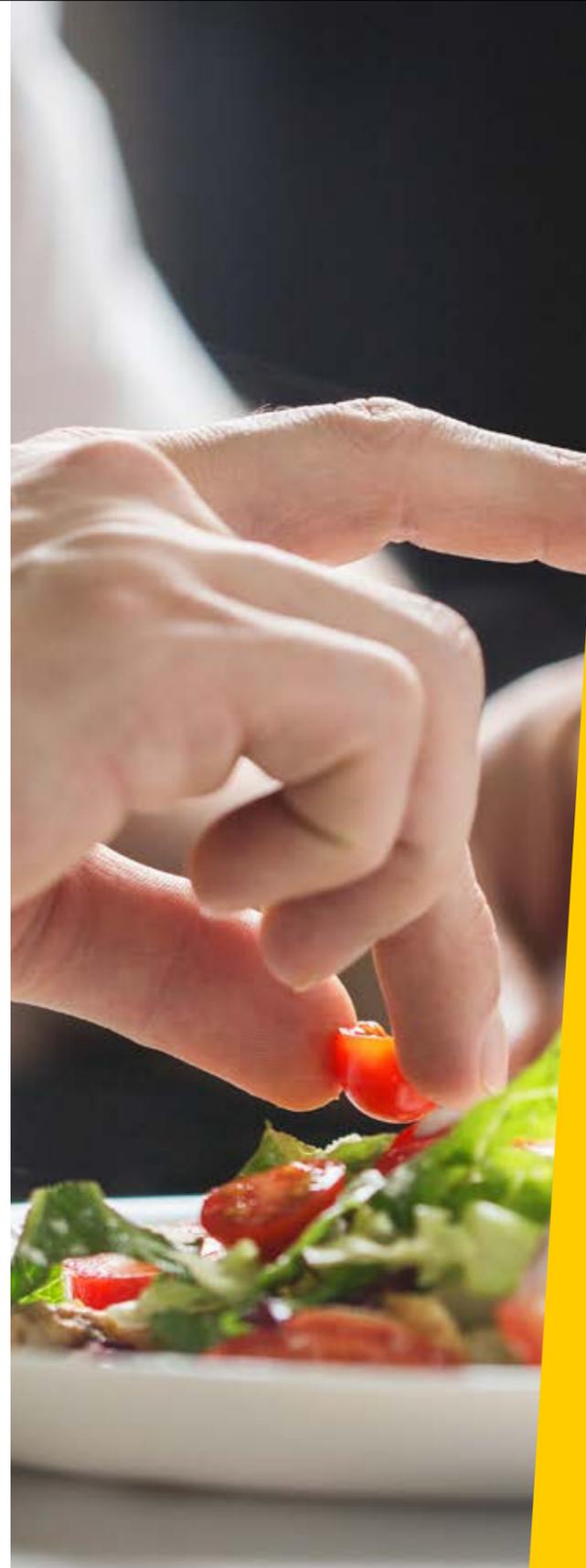
ART-NR # 600424

Geschwindigkeit stufenlos
150-820 U/min,
230V - 50Hz - 0,75kW
252x500x502mm - 24kg

€ 2.577,-



	kg	KW	Art-Nr	Preis €
Verstellbare Schneidscheibe 1-6 mm	2.0		12001	501,-
Schneidscheibe 0,6 mm	1.0		650081	168,-
Schneidscheibe 1mm	1.0		650082	168,-
Schneidscheibe 2mm	1.0		650083	168,-
Schneidscheibe 3mm	1.0		650084	168,-
Schneidscheibe 4mm	1.0		650085	168,-
Schneidscheibe 5mm	1.0		650086	168,-
Schneidscheibe 6mm	1.0		650087	168,-
Schneidscheibe 8mm	1.0		650088	168,-
Schneidscheibe 10mm mit Druckbalken	1.0		650160	168,-
Schneidscheibe 12mm mit Druckbalken	1.0		650161	168,-
Schneidscheibe 13mm mit Druckbalken	1.0		650165	168,-
Juliennescheibe 2x2mm	1.0		650166	258,-
Juliennescheibe 3x3mm	1.0		650167	252,-
Juliennescheibe 4x4mm	1.0		650077	252,-
Schneidscheibe 2mm mit gewellter Schneide	1.0		650089	180,-
Schneidscheibe 3mm mit gewellter Schneide	1.0		650090	180,-
Schneidscheibe 6mm mit gewellter Schneide	1.0		650091	180,-
Raffelscheibe 2mm	1.0		653773	108,-
Raffelscheibe 3mm	1.0		653774	108,-
Raffelscheibe 4mm	1.0		653775	108,-
Raffelscheibe 7mm	1.0		653776	108,-
Raffelscheibe 9mm	1.0		653777	108,-
Reibescheibe Parmesan	1.0		653779	108,-
Pommes Frites Gatter 6x6mm	1.0		653571	206,-
Pommes Frites Gatter 8x8mm	1.0		653572	206,-
Pommes Frites Gatter 10x10mm	1.0		653573	206,-
Würfelgatter 8x8 mm	1.0		653567	206,-
Würfelgatter 10x10x10 mm	1.0		653568	206,-
Würfelgatter 12x12x12 mm	1.0		653569	206,-
Würfelgatter 20x20x20 mm	1.0		653570	206,-



KRONEN



**Falls Sie noch Fragen haben,
zögern Sie nicht, unser Expertenteam zu konsultieren**
Tel.: +49 (0) 7854-9660-1 1



Kutter & Kombigeräte | Unsere **Profi-Kutter** sind perfekt für den Einsatz in Profiküchen geeignet und bieten die Leistung und Zuverlässigkeit, die Sie von einem hochwertigen Gerät erwarten.

Mit ihren leistungsstarken Motoren und mehreren Geschwindigkeitseinstellungen können unsere Kutter problemlos eine Vielzahl von Aufgaben bewältigen. Dank der extra tief liegenden Messer und hoher Welle können kleine wie auch großen Mengen auf Knopfdruck erledigt werden.

Zubereitung von Saucen, Verarbeiten von Fleisch, Fisch, Zwiebeln oder Kräutern und Gewürzen, Zerkleinern von Trockenobst oder Schokolade.... Wir sind überzeugt, dass unsere Profi-Kutter alle Ihre Anforderungen erfüllen 🖱️

	Gemüseschneider.....	5
	Kutter & Kombigeräte	29
	Stabmixer & Blender.....	41
	Saftmaschinen.....	59
	Planetenrührer.....	67
	Sorbert & Eismaschinen.....	77
	Nudelmaschinen.....	81
	Salatwasch- & Schleudermaschinen	85
	Schälmaschinen.....	89
	Kleingeräte für Convenience.....	93



Kronen Kutter KC Nako Serie



HOHE MITTELACHSE
Die hohe Achse der Schüssel erlaubt ein perfektes Arbeiten bei flüssigem Kochgut und texturmodifizierter Kost

DURCHSICHTIGER DECKEL
Der 2 cm dicke Polycarbonat-Deckel mit Einfülltrichter ermöglicht das Nachfüllen von Flüssigkeiten während der Verarbeitung

VOLLSTÄNDIG AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL

Kein Aluminium oder Kunststoff.
Alle Anbauteile lassen sich in Sekunden entfernen und können in der Spülmaschine gereinigt werden. Komplet in dickwandigem Edelstahl gefertigt



EXTRA TIEFLIEGENDES MESSER
mit glatten Klingen zum Verarbeiten kleiner und großer Mengen. Die Klingen sind einfach abnehmbar und austauschbar

KC Nako Kutter. Enorm robust, beispielhafte Hygiene und einfache Handhabung | 100% Made in Germany 🇩🇪



inkl. Messer mit glatter Klinge



inkl. Deckel ohne Topfabstreifer



KC 31 NAKO KUTTER 3L

ART-NR # 46881

3L Topf
1 Geschwindigkeit - 3,000 U/Min
230V - 50Hz, 5A
0,7kW
260x475x295mm - 24kg

€ 1.790,-



KC 32 NAKO KUTTER 3L

ART-NR # 46882

3L Topf - 2 Geschwindigkeit
1,500 & 3,000 U/Min
400V - 50Hz, 2,5/3A
0,8/1,0kW
240x520x630 - 24kg

€ 1.990,-



KC 51 NAKO KUTTER 5L

ART-NR # 46883

5L Topf
1 Geschwindigkeit 3,000 U/Min
230V - 50Hz, 5A
0,7kW
261x295x514mm - 25kg

€ 2.190,-



KC 52 NAKO KUTTER 5L

ART-NR # 46885

5L Topf - 2 Geschwindigkeit
1,500 & 3,000 U/Min
400V - 50Hz, 2,5/3A
0,8/1,0kW
260x515x514 - 25kg

€ 2.390,-





Kronen Kutter KC Nako Plus+ Serie



HOHE MITTELACHSE
Die hohe Achse der Schüssel erlaubt ein perfektes Arbeiten bei flüssigem Kochgut und texturmodifizierter Kost.



INTEGRIERTER TOPFABSTREIFER
Der 2 cm dicke Polycarbonat-Deckel mit Einfülltrichter und integriertem Abstreifer ermöglicht besseres Vermischen in der Schüssel und dadurch eine bessere Homogenisierung für eine noch gleichmäßigere Verarbeitung.

VOLLSTÄNDIG AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL

Kein Aluminium oder Kunststoff.
Alle Anbauteile lassen sich in Sekunden entfernen und können in der Spülmaschine gereinigt werden.

EXTRA TIEFLIEGENDES MESSER
mit mikro-verzahnten Klingen zum Verarbeiten kleiner und großer Mengen. Die Klingen sind einfach abnehmbar und austauschbar.

KC Nako Kutter Plus+. Inklusive integriertem Topfabstreifer und mikroverzahntem Messer 👑



inkl. mikroverzahntem Messer



inkl. integriertem Topfabstreifer



KC 31 NAKO KUTTER + 3L

ART-NR # 46800

3L Topf - 1 Geschwindigkeit
1,500 U/Min
230V - 50Hz,5A
0,7kW
260x295x475mm - 24kg

€ 1.910,-



KC 32 NAKO KUTTER + 3L

ART-NR # 46801

3L Topf - 2 Geschwindigkeit
1,500 & 3,000 U/Min
230V - 50Hz,2,5/3A
0,8/1,0kW
260x295x475mm - 24kg

€ 2.110,-



KC 51 NAKO KUTTER + 5L

ART-NR # 46802

5L Topf - 1 Geschwindigkeit
3,000 U/Min
230V - 50Hz,5A
0,7kW
260x295x515 - 25kg

€ 2.310,-



KC 52 NAKO KUTTER + 5L

ART-NR # 46803

5L Topf - 2 Geschwindigkeit
1,500 & 3,000 U/Min
400V - 50Hz,2,5/3A
0,8/1,0kW
260x295x515mm - 25kg

€ 2.510,-





Zubehör für unsere 3 Liter Kutter



Messer Glatt standard

3 LITER - ART-NR # 101505 - 0,4kg

€ 179,-



Messer mikroverzahnt Standard

3 LITER - ART-NR # 18251

€ 199,-



Messer Glatt Edelstahl

3 LITER - ART-NR # 971

€ 339,-



Messer mikroverzahnt Edelstahl

3 LITER - ART-NR # 18250 - 1,3kg

€ 369,-



Kräutermesser

3 LITER - ART-NR # 18252 -

€ 169,-



Topfabstreifer

3 LITER - ART-NR # 101524A

€ 119,-

Zubehör für unsere 5 Liter Kutter



Messer Glatt standard

5 LITER - ART-NR # 101508 - 0,5kg

€ 189,-



Messer mikroverzahnt standard

5 LITER - ART-NR # 18253

€ 209,-



Messer glatt Edelstahl

5 LITER - ART-NR # 18248 - 1,7kg

€ 359,-



Messer mikroverzahnt Edelstahl

5 LITER - ART-NR # 18249

€ 389,-



Kräutermesser

5 LITER - ART-NR # 18254 - 0,5kg

€ 179,-



Topfabstreifer

5 LITER - ART-NR # 101525A - 0,5kg

€ 119,-





Kronen Kutter KC KC Nako 8 & 12 Liter



HOHE MITTELACHSE

Die hohe Achse der Schüssel erlaubt ein perfektes Arbeiten bei flüssigem Kochgut und texturmodifizierter Kost.

INTEGRIERTER TOPFABSTREIFER

Der robuste Polycarbonat-Deckel mit Einfülltrichter und integriertem Abstreifer ermöglicht besseres Vermischen in der Schüssel und dadurch eine bessere Homogenisierung für eine noch gleichmäßigere Verarbeitung.

ANWENDERFREUNDLICHE HANDGRIFFE

An der Schüssel für eine bequeme und einfache Handhabung.

EXTRA TIEFLIEGENDES MESSER

Komplette Serie für den kleinen oder größeren Bedarf, Hochwertig, zuverlässig und langlebig, Komplet in dickwandigem Edelstahl gefertigt.

HEAVY DUTY MOTOR

Äußerst leistungsstarker 4kW Motor für sehr hohe Zuverlässigkeit und Langlebigkeit.

KC Nako Kutter Plus +. Enorm stabil, beispielhafte Hygiene und einfache Handhabung | 100% Made in Germany 🇩🇪



KC 8V NAKO 8L

ART-NR # 48200

8L Topf inkl. Messer glatt und Topfabstreifer - Variable Geschwindigkeit & Pulsfunktion 1,400 bis 3,000 U/Min - 400V - 50Hz 4,0kW - 350x500x673mm - 70kg

€ 4.990,-



KC 12V NAKO 12L

ART-NR # 48202

12L Topf inkl. Messer glatt und Topfabstreifer - Variable Geschwindigkeit & Pulsfunktion 1,400 bis 3,000 U/Min - 400V - 50Hz 4,0kW - 350x500x733 - 72kg

€ 6.140,-



Messer mikroverzahnt 3 Klingen

8L - ART-NR # 101911

€ 590,-

Messer mikroverzahnt 3 Klingen

12L - ART-NR # 101913

€ 590,-

Messer glatt - 3 Klingen

8L
ART-N # 101910

€ 579,-

Messer glatt - 3 Klingen

12L
101912

€ 579,-





TRK 45

ART-NR # 600431

Kombigerät Kutter Gemüseschneider, variable Geschwindigkeitsregelung von 300 - bis 3700 U/min. Lieferung inklusive 4,5 Liter Edelstahlkessel, Rotor mit microverzahnten Messern und Gemüseschneidaufsatz aus Edelstahl.
200-240 V 1N 50/60 Hz
BxTxH: 252x485x505 mm
29kg, 1kW

€ 3.950,-



TRK 55

ART-NR # 600434

Kombigerät Kutter Gemüseschneider, variable Geschwindigkeitsregelung von 300 bis 3700 U/min. Lieferung inklusive 5,5 Liter Edelstahlkessel, Rotor mit microverzahnten Messern und Gemüseschneidaufsatz aus Edelstahl.
200-240 V 1N 50/60 Hz
BxTxH: 252x485x505 mm
29kg, 1,3kW

€ 4.158,-



TRK 70

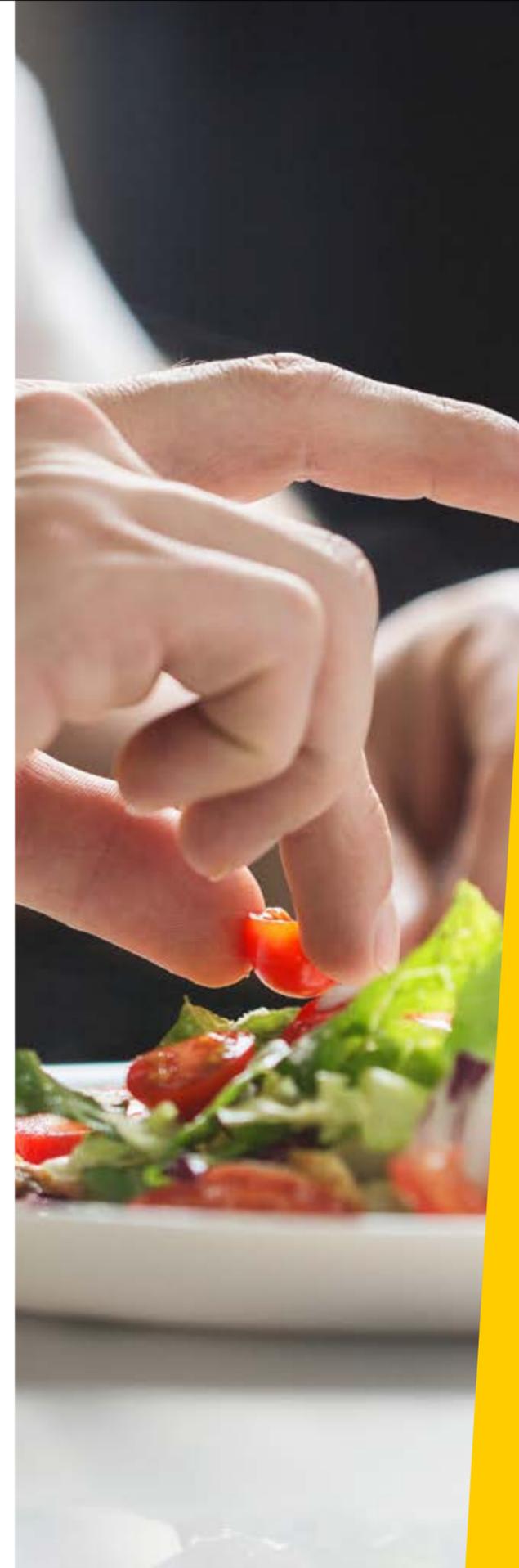
ART-NR # 600437

Kombigerät Kutter/Gemüseschneider, variable Geschwindigkeitsregelung von 300 bis 3700 U/min. Lieferung inklusive 7 Liter Edelstahlkessel, Rotor mit microverzahnten Messern und Gemüseschneidaufsatz aus Edelstahl.
200-240 V 1N 50/60 Hz
BxTxH: 252x485x505 mm
30,1kg, 1,5kW

€ 4.366,-



Schneidscheiben zu allen TRK Modellen siehe TRS Vario auf Seite 24



Falls Sie noch Fragen haben, zögern Sie nicht, unser Expertenteam zu konsultieren
Tel.: +49 (0) 7854-9660-1 1



Unser **Stabmixer & Blender** sind perfekt für den Einsatz in professionellen Küchen und bieten die Leistung und Zuverlässigkeit, die Sie von einem qualitativ hochwertigen Gerät erwarten. Mit unseren kraftvollen Motoren und den mehreren Geschwindigkeitsstufen sind unser Stabmixer & Blender in der Lage, auch die anspruchsvollsten Zutaten zu verarbeiten. Ob Smoothies, Suppen oder Saucen - mit unseren Geräten haben Sie immer das richtige Werkzeug zur Hand 🖱️

🥦	Gemüseschneider.....	5
🌀	Kutter & Kombigeräte	29
🥄	Stabmixer & Blender.....	41
🍹	Saftmaschinen.....	59
🌀	Planetenrührer.....	67
🍦	Sorbert & Eismaschinen.....	77
🍝	Nudelmachines.....	81
🥬	Salatwasch- & Schleudermachines	85
🥜	Schälmaschinen.....	89
📦	Kleingeräte für Convenience.....	93



Stabmixer KMX

Einzigtiger Drehzahlbereich von 5.000 bis 15.000 U/min macht den KMX zum Klassenbesten beim Emulgieren und Mischen

ENORME LEISTUNG

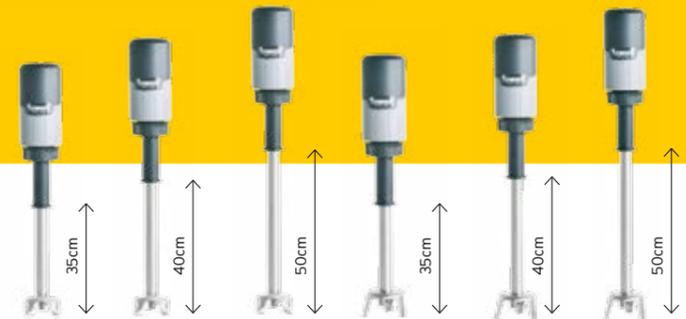
Mit der 550 Watt Antriebsgruppe lassen sich bis zu 170 Liter im Handumdrehen pürieren, mischen und emulgieren

HÖCHSTER HYGIENESTANDARD

Die Stäbe sind vollständig versiegelt und aus Edelstahl hergestellt. Das Gerät ist in Sekunden zerlegt für eine schnelle Reinigung.

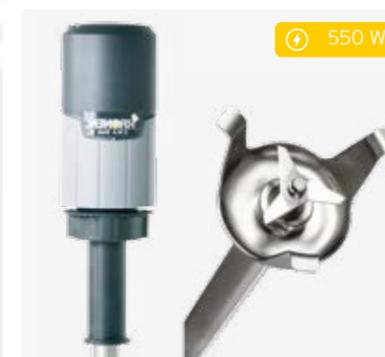
ENORME LEISTUNG

Mit der 850 Watt Antriebsgruppe lassen sich bis zu 320 Liter im Handumdrehen pürieren, mischen und emulgieren



Art. #	4070200	4070201	4070202	4070203	4070204	4070205
	Mischen			Emulgieren (EMA)		
Leistung	550 Watt					
Stab in mm	350	400	500	350	400	500
Max. Kapazität	130l	150l	170l	130l	150l	170l

Mixen, pürieren, passieren. Entdecken Sie die Welt der Kronen KMX Stabmixer

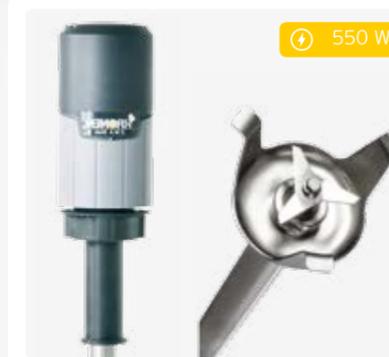


KMX 350 TURBO STABMIXER

ART-NR # 4070200

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 185x100x570
4,5kg - 0,55kW

€ 890,-



KMX 400 TURBO STABMIXER

ART-NR # 4070201

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 185x100x620
4,5kg - 0,55kW

€ 929,-



KMX 500 TURBO STABMIXER

ART-NR # 4070202

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 185x100x720
4,5kg - 0,55kW

€ 969,-



Art. #	4570200	4570201	4570202	4570203	4570204	4570205	4570206	4570207	4570208
	Mischen			Emulgieren (EMA)			2in1 - Mixen & Emulgieren (EMA)		
Leistung	850 Watt								
Stab in mm	500	600	700	500	600	700	500	600	700
Max. Kapazität	270l	290l	320l	290l	310l	350l	270l	290l	320l



Stabmixer & Blender



850 W

KMX 500 TURBO PLUS+ STABMIXER

ART-NR # 4570200

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 200x120x730
5,7kg - 0,85kW

€ 1.260,-



850 W

KMX 600 TURBO PLUS+ STABMIXER

ART-NR # 4570201

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 200x120x830
5,7kg - 0,85kW

€ 1.300,-



850 W

KMX 700 TURBO PLUS+ STABMIXER

ART-NR # 4570202

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 200x120x930
5,7kg - 0,85kW

€ 1.340,-



850 W

KMX 500 TURBO PLUS+ STABMIXER EMA

ART-NR # 4570203

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 200x120x730
5,7kg - 0,85kW

€ 1.380,-



850 W

KMX 600 TURBO PLUS+ STABMIXER EMA

ART-NR # 4570204

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 200x120x830
5,7kg - 0,85kW

€ 1.420,-



850 W

KMX 700 TURBO PLUS+ STABMIXER EMA

ART-NR # 4570205

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 200x120x930
5,7kg - 0,85kW

€ 1.460,-



550 W

KMX 350 TURBO STABMIXER EMA

ART-NR # 4070203

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 185x100x570
4,5kg - 0,55kW

€ 1.010,-



550 W

KMX 400 TURBO STABMIXER EMA

ART-NR # 4070204

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 185x100x620
4,5kg - 0,55kW

€ 1.049,-



550 W

KMX 500 TURBO STABMIXER EMA

ART-NR # 4070205

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 185x100x720
4,5kg - 0,55kW

€ 1.089,-



850 W

KMX 500 TURBO PLUS+ STABMIXER 2 IN 1 PRO

ART-NR # 4570206

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 200x120x730
5,7kg - 0,85kW

€ 1.530,-



850 W

KMX 600 TURBO PLUS+ STABMIXER 2 IN 1 PRO

ART-NR # 4570207

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 200x120x830
5,7kg - 0,85kW

€ 1.570,-



850 W

KMX 700 TURBO PLUS+ STABMIXER 2 IN 1 PRO

ART-NR # 4570208

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 200x120x930
5,7kg - 0,85kW

€ 1.610,-



550 W

KMX 550 W ANTRIEBSGRUPPE

ART-NR # 4070100

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 185x100x220
4,5kg - 0,55kW

€ 729,-



850 W

KMX 850 W ANTRIEBSGRUPPE

ART-NR # 4570100

Antriebsgruppe 15000 U/min
230V - 50Hz
BxTxH (mm): 185x100x220
5,7kg - 0,85kW

€ 990,-



EMULGIERSTAB EMA AUS EDELSTAHL 350mm

ART-NR # 47055

€ 359,-



EMULGIERSTAB EMA AUS EDELSTAHL 400mm

ART-NR # 47056

€ 389,-



MIXSTAB AUS EDELSTAHL 350mm

ART-NR # 47050

€ 269,-



MIXSTAB AUS EDELSTAHL 400mm

ART-NR # 47051

€ 309,-



MIXSTAB AUS EDELSTAHL 500mm

ART-NR # 47052

€ 319,-



EMULGIERSTAB EMA EDELSTAHL 500MM - KMX 550W

ART-NR # 47057

€ 399,-



für 850 Watt

EMULGIERSTAB EMA AUS EDELSTAHL 500mm

ART-NR # 47058

€ 469,-

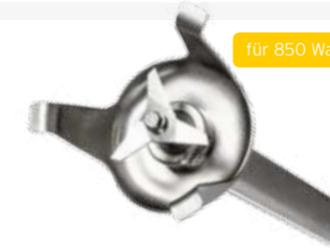


für 850 Watt

MIXSTAB AUS EDELSTAHL 600mm

ART-NR # 47053

€ 339,-

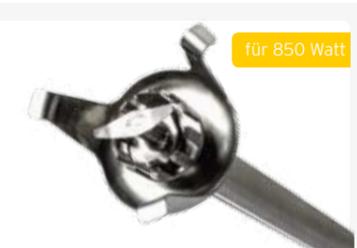


für 850 Watt

MIXSTAB AUS EDELSTAHL 700mm

ART-NR # 47054

€ 359,-



für 850 Watt

2 IN 1 PRO-MIXEN & EMULGIEREN IN EINEM STAB 500mm

ART-NR # 47061

€ 629,-



für 850 Watt

EMULGIERSTAB EMA AUS EDELSTAHL 600mm

ART-NR # 47059

€ 519,-



für 850 Watt

EMULGIERSTAB EMA AUS EDELSTAHL 700

ART-NR # 47060

€ 589,-

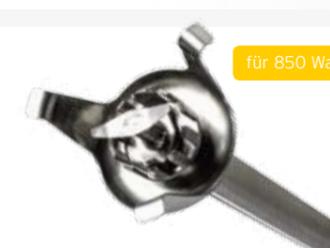


für 850 Watt

2 IN 1 PRO-MIXEN & EMULGIEREN IN EINEM STAB 600mm

ART-NR # 47062

€ 649,-



für 850 Watt

2 IN 1 PRO-MIXEN & EMULGIEREN IN EINEM STAB 700mm

ART-NR # 47063

€ 669,-





Blender KM



**BECHER AUS POLYCARBONAT
& EDELSTAHL**
Erhältlich in 2 Liter oder 4 Liter.

EDELSTAHL MESSER
Das starke «CC» Messer zerkleinert
auch TK-Früchte und Eiswürfel.
Das flache «FD» Messer ist speziell
für den Kücheneinsatz erhältlich.

**HOCHWERTIG, LEISTUNGSSTARK &
LANGLEBIG.**
Neueste Technik aus Deutschland und
der Schweiz erlauben eine Stufenlose
Drehzahlregulierung von 1.000 bis
15.000 U/Min.



Die leistungsstarken Kronen Gewerbe-Blender, speziell für die professionelle Gastronomie entwickelt 🏆

KRONEN HOCHLEISTUNGS BLENDER

Bereiten Sie Smoothies, heiße Suppen,
gefrorene Desserts, Saucen aller Art, aber
auch Teige für Pizza, Kuchen oder Brot in
einem Gerät, rasant schnell zu.



KM 2 BLENDER

ART-NR # 47800

mit 3 Geschwindigkeiten
3500/8700/13500 U/min
Impulsfunktion 230V - 50Hz
BxTxH (mm): 190x300x520
mit Polycarbonat Becher 2l
6kg, 0,9kW

€ 1.190,-



KM 4 BLENDER

ART-NR # 47801

mit 3 Geschwindigkeiten
3500/8700/13500 U/min 230V -
50Hz BxTxH (mm): 190x300x520
mit Polycarbonat Becher 4l
6kg, 0,9kW

€ 1.390,-



KM 2 PRO BLENDER

ART-NR # 47802

mit 3 Geschwindigkeiten
3500/8700/13500 U/min
Impulsfunktion 230V - 50Hz
mit Edelstahl Becher 2l
BxTxH (mm): 190x300x520
6kg, 0,9kW

€ 1.440,-



KM 4 PRO BLENDER

ART-NR # 47803

mit 3 Geschwindigkeiten
3500/8700/13500 U/min
Impulsfunktion 230V - 50Hz
mit Edelstahl Becher 4l
BxTxH (mm): 190x300x520
6kg, 0,9kW

€ 1.690,-



Stabmixer & Blender



KM 2V. BLENDER

ART-NR # 47804

mit stufenloser Geschwindigkeit
1000-1500 U/min
230V-50Hz
BxTxH (mm): 190x300x520
mit Polycarbonat Becher 2l
7 kg, 0,9kW

€ 1.240,-



KM 4V. BLENDER

ART-NR # 47805

mit stufenloser Geschwindigkeit
1000-1500 U/min
230V-50Hz
BxTxH (mm): 190x300x520
mit Polycarbonat Becher 4l
7 kg, 0,9kW

€ 1.440,-



KM 2V. PRO BLENDER

ART-NR # 47806

mit stufenloser Geschwindigkeit
1000-1500 U/min
230V-50Hz
BxTxH (mm): 190x300x520
mit Edelstahl Becher 2l
7 kg, 0,9kW

€ 1.490,-



KM 2P PRO BLENDER

ART-NR # 47810

mit 6 Geschwindigkeiten
und 12 Programmen
3500-15000 U/min - 230V - 50Hz
BxTxH (mm): 190x300x520
mit Edelstahl Becher 2l

€ 2.040,-



KM 4P PRO BLENDER

ART-NR # 47811

mit 6 Geschwindigkeiten
und 12 Programmen
3500-15000 U/min - 230V - 50Hz
BxTxH (mm): 190x300x520
mit Edelstahl Becher 4l
7 kg, 0,9kW

€ 2.290,-



KM 4V. PRO BLENDER

ART-NR # 47807

mit stufenloser Geschwindigkeit
1000-1500 U/min
230V-50Hz
BxTxH (mm): 190x300x520
mit Edelstahl Becher 4l
7 kg, 0,9kW

€ 1.740,-



KM 2P BLENDER

ART-NR # 47808

mit 6 Geschwindigkeiten
und 12 Programmen
3500-15000 U/min - 230V - 50Hz
BxTxH (mm): 190x300x520
mit Polycarbonat Becher 2l
7 kg, 0,9kW

€ 1.790,-



KM 4P BLENDER

ART-NR # 47809

mit 6 Geschwindigkeiten
und 12 Programmen
3500-15000 U/min - 230V - 50Hz
BxTxH (mm): 190x300x520
mit Polycarbonat Becher 4l
7 kg, 0,9kW

€ 1.990,-





Kronen Hochleistungs-Blender KM

Unsere Kronen Blender können weit mehr als nur Smoothies zubereiten

Ob für Profiköche, Cafés oder globale Restaurantketten: Die Kronen Blender sind auch den härtesten Zutaten und anspruchsvollsten Arbeitsumgebungen gewachsen.

Unsere Profi-Mixer zeichnen sich durch eine besonders hohe Qualität und Lebensdauer aus. Dadurch eignen sie sich perfekt für den permanenten Einsatz in Ihrem Gewerbe. Dank der benutzerfreundlichen und intuitiven Bedienung haben auch Ihre Mitarbeiter Freude am Gerät. So ist gewährleistet, dass Ihre Speisen und Getränke jedes Mal optimal und einheitlich gelingen.

Egal, ob Sie einen Mixer für Smoothies, Suppen, Saucen oder andere Köstlichkeiten benötigen, wir haben das perfekte Gerät für Sie. Mit unserem breiten Sortiment an Mixer-Optionen können Sie sicher sein, dass Sie das beste Gerät für Ihre Bedürfnisse finden werden.



**2L MIXBECHER
POLYCARBONAT**

ART-NR # 45370

2 Liter - 0,7 kg

€ 229,-



2L MIXBECHER EDELSTAHL

ART-NR # 45369

2 Liter - 1,5 kg

€ 449,-



MESSER FD STANDARD

ART-NR # 45394

2l & 4l

€ 99,-



MESSER CC FÜR EISWÜRFEL

ART-NR # 45393

2l & 4l

€ 99,-



**4L MIXBECHER
POLYCARBONAT**

ART-NR # 45368

4 Liter - 1 kg

€ 449,-



KM BLENDER 3 SPEED

ART-NR # 45386

KM Blender Antrieb mit 3 Geschwindigkeiten 3500/8700/13500 U/min Impulsfunktion 230V - 50Hz BxTxH (mm): 190x300x520 Ohne Becher

€ 1.049,-



**KM BLENDER
VARIABLE SPEED**

ART-NR # 45387

KM Blender Antrieb mit variabler Geschwindigkeit 1000-15000 U/min 230V - 50Hz BxTxH (mm): 190x300x520 Ohne Becher

€ 1.099,-



**KM BLENDER
PROGRAMMIERBAR**

ART-NR # 45388

KM Blender Antrieb mit 6 Geschwindigkeiten und 12 Programmen 3500-15000 U/min 230 V - 50 Hz BxTxH (mm): 190x300x520 Ohne Becher

€ 1.690,-



4L MIXBECHER EDELSTAHL

ART-NR # 45367

4 Liter - 1,9 kg

€ 649,-





Bermixer PRO,

Breite Palette von 350 bis 750 Watt. Mit dem Dito Sama Bermixer PRO gelingen Suppen, Cremes, Pürees, Saucen, Emulsionen und Eischnee schnell und leicht!

Er kann für die Zubereitung von 50 bis 300 Portionen pro Tag verwendet werden



BERMIXER PRO 450 W

ART-NR # 600310

Bermixer PRO Motorblock mit variabler Geschwindigkeit 450 W
220-240 V 1 50/60 Hz
BxTxH: 138x120x340 mm
3,65kg - 0,45kW

€ 542,-

ART-NR # 600392

Bermixer PRO 450W mit 350 mm Edelstahl Mixstab
220-240 V 1 50/60 Hz - 0,45kW
BxTxH: 138x120x665 mm - 5,46kg

€ 756,-

ART-NR # 600321

Bermixer PRO 450W mit 450 mm Edelstahl Mixstab
220-240 V 1 50/60 Hz - 0,45kW
BxTxH: 138x120x665 mm - 5,64kg

€ 772,-

ART-NR # 600329

Bermixer PRO 450W mit 550 mm Edelstahl Mixstab
220-240 V 1 50/60 Hz - 0,45kW
BxTxH: 138x120x665 mm - 5,76kg

€ 804,-

BERMIXER PRO 350 W

ART-NR # 600309

Bermixer PRO Motorblock mit variabler Geschwindigkeit, 350 W - 220-240 V 1 50/60 Hz
BxTxH: 138x120x340 mm
3kg - 0,35kW

€ 462,-

ART-NR # 600314

Bermixer PRO 350W mit 350 mm Edelstahl Mixstab
220-240 V 1 50/60 Hz - 0,35kW
BxTxH: 138x120x665 mm - 5,45kg

€ 653,-

ART-NR # 600320

Bermixer PRO 350W mit 450 mm Edelstahl - Mixstab
220-240 V 1 50/60 Hz - 0,35kW
BxTxH: 138x120x665 mm - 5,60kg

€ 695,-

SPEEDY MIXER 250 W

ART-NR # 603677

Speedy Mixer mit 250 mm Edelstahl Mixstab, variable Geschwindigkeitsregelung
230 V 1N 50 Hz
BxTxH: 110x75x520 mm
1,87kg - 0,25kW

€ 437,-



ART-NR # 600311

Bermixer PRO Motorblock mit variabler Geschwindigkeit, 550 W
220-240 V 1 50/60 Hz
BxTxH: 138x120x340 mm
3,57kg - 0,55kW

€ 685,-

ART-NR # 600322

Bermixer PRO 550W mit 450 mm Edelstahl Mixstab
220-240 V 1 50/60 Hz - 0,55kW
BxTxH: 138x120x765 mm - 5,64kg

€ 913,-

ART-NR # 600330

Bermixer PRO 550W mit 550 mm Edelstahl Mixstab
220-240 V 1 50/60 Hz - 0,55kW
BxTxH: 138x120x865 mm - 5,77kg

€ 946,-

EDELSTAHL-MIXSTAB, 350MM
BxTxH: 110x110x353mm - 1,2kg
ART-NR # 650132

€ 214,-

EDELSTAHL-MIXSTAB, 450MM
BxTxH: 110x110x453 mm - 1,28kg
ART-NR # 650133

€ 236,-

EDELSTAHL-MIXSTAB, 550 MM
(für Motorblock 450W, 550W, 650W & 750W)
BxTxH: 110x110x553 mm - 1,41kg
ART-NR # 650134

€ 267,-

BERMIXER PRO 650 W

ART-NR # 600312

Bermixer PRO Motorblock mit variabler Geschwindigkeit, 650 W
220-240 V 1 50/60 Hz
BxTxH: 138x120x340 mm
3,70kg - 0,65kW

€ 812,-

ART-NR # 600324

Bermixer PRO 650W mit 450 mm Edelstahl Mixstab
220-240 V 1 50/60 Hz - 0,65kW
BxTxH: 138x120x765 mm - 5,58kg

€ 1.038,-

ART-NR # 600331

Bermixer PRO 650W mit 550 mm Edelstahl Mixstab
220-240 V 1 50/60 Hz - 0,65kW
BxTxH: 138x120x765 mm - 5,77kg

€ 1.057,-

ART-NR # 600336

Bermixer PRO 650W mit 650 mm Edelstahl Mixstab
220-240 V 1 50/60 Hz - 0,65kW
BxTxH: 138x120x765 mm - 5,96kg

€ 1.090,-

EDELSTAHL-MIXSTAB, 650 MM
(für Motorblock 650W & 750W)
BxTxH: 110x110x553 mm - 1,41kg
ART-NR # 650135

€ 289,-

BERMIXER PRO 750 W

ART-NR # 600313

Bermixer PRO Motorblock mit variabler Geschwindigkeit, 750 W
220-240 V 1 50/60 Hz
BxTxH: 138x120x340 mm
3,66kg - 0,75kW

€ 931,-

ART-NR # 600332

Bermixer PRO 750W mit 550 mm Edelstahl Mixstab
220-240 V 1 50/60 Hz - 0,75kW
BxTxH: 138x120x865 mm - 5,77kg

€ 1.157,-

ART-NR # 600337

Bermixer PRO 750W mit 650 mm Edelstahl Mixstab
220-240 V 1 50/60 Hz - 0,75kW
138x120x965 mm - 5,96kg

€ 1.199,-

VERSTÄRKTER RÜHRBESEN
für Bermixer PRO
120x120x468 mm - 1,43kg
ART-NR # 650108

€ 264,-

KESSELHALTERUNG
BxTxH: 160x140x180 mm - 1,15kg
ART-NR # 653294

€ 238,-

KESSELHALTERUNG
Regulierbare Schiene (375 - 650 mm) für mittige Montage der Kesselhalterung
BxTxH: 110x110x553 mm - 1,41kg
ART-NR # 653292

€ 197,-



TBX Pro Standmixer

Stab und Werkzeugkopf sind aus Edelstahl, leicht zu wechseln und für perfekte Hygiene spülmaschinene geeignet.

Höhenverstellbares Edelstahlgestell mit Rollen zum einfachen Bewegen und Verstauen.



Die perfekte Lösung zum Mischen, Mixen, Emulgieren und Stampfen



TBX PRO STANDMIXER

ART-NR # 602170

2 Geschwindigkeiten 850 und 1700 U/min., Prozesszeitfunktion, höhenverstellbarer Wagen mit 4 Rollen und Feststeller; ohne Stab & Kopf, 380-415V
BxTxH: 628x1556x1122 mm
2,20kW - 94kg

€ 7.694,-



TBX PRO STANDMIXER

ART-NR # 602171

variable Geschwindigkeit von 630 bis 1700 U/min., Prozesszeitfunktion, höhenverstellbarer Wagen mit 4 Rollen und Feststeller; ohne Stab & Kopf, 380-415V
BxTxH: 628x1556x1122 mm
1,50kW - 94kg

€ 8.309,-



TBX PRO STANDMIXER

ART-NR # 602198

variable Geschwindigkeit von 630 bis 1700 U/min., Prozesszeitfunktion, höhenverstellbarer Wagen mit 4 Rollen und Feststeller; ohne Stab & Kopf, 220-240V/50-60Hz
220-240 V 1 50/60 Hz
1,50kW - 94kg

€ 8.309,-

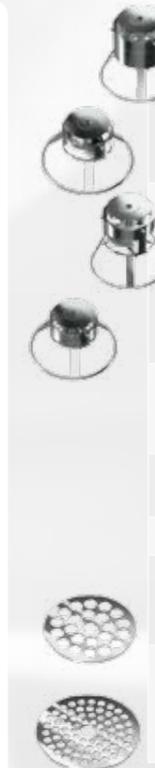


TBM 150

ART-NR # 603795

Hochleistungs-Turbo-Standmixer TBM150 - 2 Geschwindigkeiten 830/1660 U/Min, mit Mikrozerkleinerer
BxTxH: 663x1852x1475 mm
2,20kW - 94kg

€ 19.232,-



TBX Pro Mixkopf für Kessel und tiefe Behälter (ohne Stab) BxTxH: 205x205x180 mm	2,0	650172	947,-
TBX Pro Mixkopf für Pfannen und flachere Behälter (ohne Stab) BxTxH: 245x245x130 mm	2,11	653521	947,-
TBX Pro Püreekopf für Kessel und tiefe Behälter (ohne Stab) BxTxH: 205x205x180 mm	2	650177	1.144,-
TBX Pro Püreekopf für Pfannen und flachere Behälter (ohne Stab) BxTxH: 245x245x140 mm	2	650173	1.144,-
TBX Pro kurzer Stab mit Spritzschutz 348 mm (empfohlen für Pfannen)	3	653821	934,-
TBX PRO Stab 488mm (Standardlänge) ohne Kopf	3	650175	943,-
TBX PRO Stab 568mm ohne Kopf	3,5	650176	986,-
TBX Pro Lochscheibe für Mixkopf, grobes Ergebnis, Lochdurchmesser 19mm BxTxH: 132x132x2 mm	1,0	653507	205,-
TBX Pro Lochscheibe für Mixkopf, feines Ergebnis, Lochdurchmesser 8-10mm BxTxH: 132x132x2 mm	1,0	650168	205,-



Saftmaschinen I Ganz egal ob Sie ein Restaurant, einen Fitnessclub oder Supermarkt besitzen, unsere Saftmaschinen werden sich überall zuhause fühlen 🏠

	Gemüseschneider.....	5
	Kutter & Kombigeräte	29
	Stabmixer & Blender.....	41
	Saftmaschinen.....	59
	Planetenrührer.....	67
	Sorbert & Eismaschinen.....	77
	Nudelmaschinen.....	81
	Salatwasch- & Schleudermaschinen	85
	Schälmaschinen.....	89
	Kleingeräte für Convenience.....	93



Saftmaschinen Fantastic

Eine Citrocasa Fantastic sollte in keiner Frischeabteilung fehlen. Ihr modernes Design und robuster Edelstahl werden weit mehr als nur Ihr Geschäft verschönern. Trotz ihres geringen Platzbedarfs werden Sie von der Leistung der Maschine begeistert sein.

UP & DOWN SOFT-CUTTING-SYSTEM

Dank des Citrocasa SCS „Up & Down“-Schneidesystems erzielt man höchste Saftreinheit. Der perfekte Schnitt der Früchte verhindert ein Einreißen der Schale und damit bitteren Geschmack des Saftes. Das Ergebnis ist höchster Fruchtgenuss.



CROSS HOLDER

Der patentierte Cross Holder fixiert 7 Endpositionen mit nur einem Schnellverschluss. Die Press- und Schneidwerkzeuge lassen sich sekundenschnell zur Reinigung entfernen bzw. wieder einsetzen.

MTS-MANUELLES-TRANSPORT-SYSTEM

Durch das MTS (Manuelles-Transport-System) ist das Sieb jederzeit sauber und frei von jeglichen Rückständen (Fruchtfleischansammlungen, Kernen, Schalenteilchen). Das Transportsystem führt zu maximaler Hygiene und Saftreinheit bei deutlich reduziertem Aufwand im Handling.

Citrocasa. Die schlaue Lösung für anspruchsvolle Gäste! 🍊



FANTASTIC M/AS

ART-NR # 6000008

mit Auto-Start/Stop-Funktion, (ca. 2,0l Saft), Vorratsspeicher für ca. 4 Früchte, 230V/50HZ BxTxH (mm): 390x555x650 (795 mit Rohr) 43,5kg - 0,2kW

€ 5.638,-

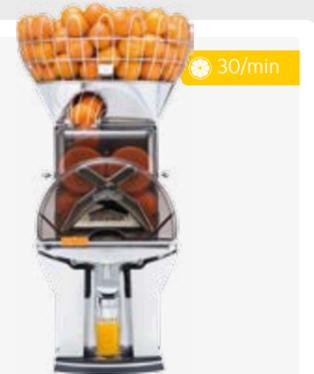


FANTASTIC M/SB

ART-NR # 6050008

mit SB-Zapfhahn, 30 Orangen pro Minute (ca. 2,0l Saft), Vorratsspeicher für ca. 4 Früchte, 230V/50HZ BxTxH (mm): 390x555x650 (795 mit Rohr) 43,5kg - 0,2kW

€ 6.179,-

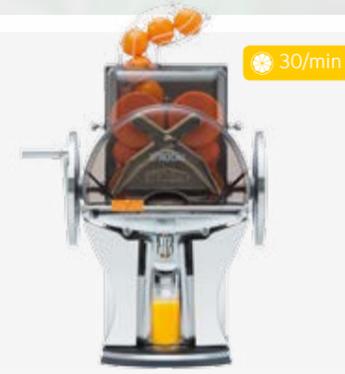


FANTASTIC F/SB

ART-NR # 4050008

mit SB-Zapfhahn 30 Orangen pro Minute (ca. 2,0l Saft), Vorratskorb für ca. 17 kg Früchte 230V/50HZ BxTxH (mm): 500x655x945 55kg - 0,2kW

€ 7.937,-



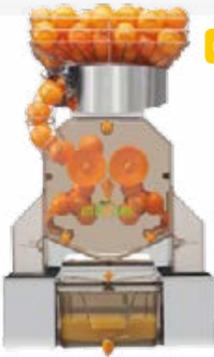
FANTASTIC ECO

ART-NR # 60500ECO

Selbstbedienung, manuelles Pressen durch Drehen der Handkurbel (ca. 2,0l Saft), Vorratsspeicher für ca. 4 Früchte, BTH (mm): 560x550x805 - 57kg

€ 5.408,-

	kg	Art-Nr	Preis €
Fruchtvorratskorb für Fantastic Advance	2.0	5002660	324,-
Glas Distanz Adapter 4 cm alle Modelle Fantastic	1.0	5002721	79,-
Glas Distanz Adapter 8 cm alle Modelle Fantastic	1.0	5002720	68,-
Vergrößerter Abfallbehälter gerade Form	1.0	5002480	483,-
Thekeneinbauvorrichtung Fantastic Advance	1.0	70610	727,-
Tablett Ablage alle Modelle Fantastic	1.0	70510	643,-
Unterbau fahrbar zu Fantastic Advance	1.0	70560	1631,-
Gläserpräsen- 2 Etagen alle Modelle Fantastic	1.0	23511	998,-
Flaschenspender 3x1,0l inkl. Arbeitsplatte, alle Modelle	1.0	2360S	855,-
Flaschenspender 3x0,5l inkl. Arbeitsplatte, alle Modelle	1.0	2355S	855,-
Flaschenspender 2x0,5l u. 1x0,33l inkl. Arbeitsplatte, alle Modelle	1.0	2365S	855,-
Flaschenspender 3x0,25l oder 0,33l inkl. Arbeitsplatte, alle Modelle	1.0	2367S	855,-



40/min

8000 XB ADVANCE

ART-NR # 8000208

mit Vorratstank, (ca. 2,7l Saft),
Vorratskorb für ca.
21kg Früchte,
230V/50HZ
BxTxH (mm): 715x720x1020
72kg - 0,28kW

€ 7.632,-



40/min

8000 SB/ATS ADVANCE

ART-NR # 9000205

mit SB-Zapfhahn und
Transportband für das
Fruchtfleisch, (ca. 2,7l Saft),
Vorratskorb für ca. 21kg Früchte,
SB-Hahn, 230V/50HZ
BxTxH (mm): 610x670x1020
78,5kg - 0,28kW

€ 10.014,-



40/min

8000 EXPRESS

ART-NR # 9000206

Vorratskorb für ca.
21kg Früchte, OneStep-Pressing-
Kit: sekundenschnelle
Reinigung in Rekordzeit
230V/50HZ
BxTxH (mm): 715x720x1020
78kg - 0,28kW

€ 10.827,-



15/min

REVOLUTION

ART-NR # 100000

(ca. 1,0l Saft),
Vorratsspeicher für ca. 5-6
Früchte, 230V/50Hz
BxTxH (mm): 240x512x770
(930 mit Korb)
43,5kg - 0,2kW

€ 3.673,-



	kg	Art-Nr	Preis €
Unterbau fahrbar zu Serie 8000 Advance BxTxH (mm): 675x730x785	39.5	70000A	1.757,-
Thekeneinbauvorrichtung zu Serie 8000 SB, 8000 XB (8cm) und Advance	17.0	70883A	1.126,-
Thekeneinbauvorrichtung zu Serie 8000 (16cm) und Advance	17.0	70882A	1.452,-
Edelstahl Podest 8cm für Serie 8000, alle Modelle Serie 8000	6.0	70881	534,-
Flaschenspender 3x1,0l inkl. Arbeitsplatte alle Modelle Citrocasa	6.0	2360S	855,-
Flaschenspender 3x0,5l inkl. Arbeitsplatte, alle Modell Citrocasa	6.0	2355S	855,-
Flaschenspender 2x0,5l und 1x0,33l, inkl. Arbeitsplatte, alle Modelle Citrocasa	6.0	2365S	855,-
Flaschenspender 3x0,25l oder 0,33l inkl. Arbeitsplatte, alle Modelle	6.0	2367S	855,-
Gläserpräsentier 3 Etagen Serie 8000 inkl. Sicherheitsglasplatte und Arbeitsplatte alle Modelle Serie 8000	5.0	23692	1217,-
Tablettanlage, alle Modelle Serie 8000	5.0	2359	643,-

	kg	Art-Nr	Preis €
Fruchtvorratskorb für Revolution	39.5	300248	296,-
Glas Distanz Adapter Revolution	17.0	300301	78,-
Thekeneinbauvorrichtung Revolution	17.0	70700A	309,-



Zögern Sie nicht, uns bei Fragen zu kontaktieren. Unser Team ist für Sie da!

www.kronen-germany.de





Saftzentrifuge KE 5500



OPTIMALE HYGIENE
Motorblock und Anbauteile komplett in Edelstahl. Einfachste Zerlegung in Sekunden und alle Teile sind spülmaschinenfest.

Große EINFÜLLÖFFNUNG
Für ganze Äpfel = weniger Vorschneiden.

ENORME LEISTUNG
Effektiv 20 - 30% mehr Ausbeute als mit vergleichbaren Profigeräten.



40/min

KE 5500 SAFTZENTRIFUGE

ART-NR # 45800

für Obst- und Gemüsesäfte mit großem Einfüllschacht, 5500 U/min 230V - 50Hz
BxTxH (mm): 275x475x610
18,0kg - 1,5kW

€ 3.290,-



KP-3 ZITRUSPRESSE

ART-NR # 45557

Motor wassergeschützt, mit Tropfblech BxTxH (mm): 220x220x290
2,4kg - 0,08kW

€ 299,-



Z 150 SAFTZENTRIFUGE

ART-NR # 45252

für Obst- und Gemüsesäfte mit einem Einfüllschacht, 3000 U/min 230V - 50Hz
BxTxH (mm): 240x380x490
15,5kg - 0,7kW

€ 1.970,-



Z 170 SAFTZENTRIFUGE

ART-NR # 45268

für Obst- und Gemüsesäfte mit zwei Einfüllschächten, 3000 U/min 230V - 50Hz
BxTxH (mm): 280x440x510
17,0kg - 0,8kW

€ 2.590,-



CP 150 SLOW JUICER

ART-NR # 46921

70 U/min 230V - 50Hz BxTxH (mm): 180x400x465
15,5kg - 0,4kW

€ 2.450,-



P1 ZITRUSPRESSE

ART-NR # 45080

mit Deckelautomatik, 1400 U/min 230V - 50Hz
BxTxH (mm): 180x300x360
8,5kg - 0,35kW

€ 595,-



P2 ZITRUSPRESSE

ART-NR # 45090

manuell Zitruspresse, 1400 U/min 230V - 50Hz
BxTxH (mm): 195x200x320
6,5kg - 0,35kW

€ 475,-



Planetenrührer Die gewerblichen Planetenrührmaschinen profitieren von der Innovations- und Konstruktionskompetenz sowie der Erfahrung, die in über 50 Jahren in der Branche gesammelt wurden. Die große Auswahl an industriellen Rührmaschinen wird von Fachleuten auf der ganzen Welt eingesetzt, um Gerichte und Gebäck auf höchstem Niveau herzustellen 👑

🥦	Gemüseschneider.....	5
🌀	Kutter & Kombigeräte	29
🍹	Stabmixer & Blender.....	41
🍷	Saftmaschinen.....	59
🍪	Planetenrührer.....	67
🍦	Sorbert & Eismaschinen.....	77
🍝	Nudelmaschinen.....	81
🥗	Salatwasch- & Schleudermaschinen	85
🍎	Schälmaschinen.....	89
📦	Kleingeräte für Convenience.....	93



Planetenrührer DMX

5,5 LITER KESSEL
Abnehmbarer Schutzschirm aktiviert
das Heben und Senken des Kessels.



**ELEKTRONISCHE
GESCHWINDIGKEITSREGELUNG.**
Leistungsstarker Universalmotor mit
hoher Anlaufgeschwindigkeit und
Überlastungsschutz mit variabler
Geschwindigkeit: 40 - 240 U.P.M.

Maximale Kapazität (Mehl, mit 60
Hydratation) 0,75 kg.



DMIX 5 LITER

ART-NR # 600136

Farbe weiß, mit Knethaken,
Flachrührer und Besen; inkl.
Aufstecknabe 200-240 V
1N 50/60 Hz
BxTxH: 280x388x438 mm
15kg, 0,50kW

€ 1.038,-



DMIX 5 LITER

ART-NR # 603797

Farbe matt schwarz, mit
Knethaken, Flachrührer und
Besen; inkl. Aufstecknabe 200-240 V
1N 50/60 Hz
BxTxH: 280x388x438 mm
15kg, 0,50kW

€ 1.069,-

DMIX

Die Rührmaschine der Köche

Die Dmix ist die kleinste Planetenrührmaschine in unserem umfangreichen Sortiment. Sie bietet Leistung auf professionellem Niveau in einem kompakten Design zu einem äußerst wettbewerbsfähigen Preis. Unsere Dmix entspricht den neuesten professionellen Standards und ist so konzipiert, dass sie sowohl den Gebrauch als auch die Reinigung erleichtert. Alle Teile der Rührmaschine, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind abnehmbar und spülmaschinenfest.



Kessel 5 Liter DMIX

ART-NR # 653754 - 1,43kg

€ 88,-



Knethaken 5 Liter DMIX

ART-NR # 653755 - 0,39kg

€ 66,-



Edelstahl-Flachrührer 5 l

ART-NR # 653756 - 0,52kg

€ 78,-



Edelstahl-Besen 5 l

ART-NR # 653757 - 0,55kg

€ 95,-



Planetenrührer XBE Serie



Form und Größe der Werkzeuge sind perfekt dem Kessel angepasst für gleichmäßiges Mischen selbst kleiner Mengen.



Ergonomischer, stabiler Knebel zum Wählen der Geschwindigkeit je nach Werkzeug und Produktkonsistenz.

WASSERDICHTE TASTENBEDIENBLENDE MIT TIMER, GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG UND DISPLAY.

Leistungstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit. 10 Geschwindigkeiten von 30 bis 180 U.p.M. (Planetenbewegung) zur Anpassung an das ausgewählte Werkzeug und die Konsistenz des Produkts.



KOMPAKTES DESIGN FÜR TISCHAUFSTELLUNG

Gehäuse aus Edelstahl mit stabiler Konstruktion und geschweißtem Metallrahmen.



Alle unsere Planetenrührmaschinen sind speziell für intensives und professionelles Kneten, Mischen und Aufschlagen konzipiert.



BE5 5L MIT

ART-NR # 600137

Edelstahl Knethaken, -Flachrührer, -Besen, ohne Aufstecknabe; Schutzschirm Kunststoff BPA frei 200-240 V 1N 50/60 Hz BxTxH: 266x416x487 mm 19kg, 0,45kW

€ 1.760,-



BE5 5L MIT

ART-NR # 600138

Edelstahl Knethaken, -Flachrührer, -Besen, mit Aufstecknabe K; Schutzschirm Kunststoff BPA frei 200-240 V 1N 50/60 Hz BxTxH: 266x416x487 mm 19kg, 0,45kW

€ 1.870,-



Rührkessel 5 Liter

ART-NR # 653295 - 1,41kg

€ 124,-



Edelstahl- Knethaken 5 l

ART-NR # 653765 - 0,41kg

€ 77,-



Edelstahl-Flachrührer 5 l

ART-NR # 653756 - 0,52kg

€ 78,-



Edelstahl-Besen 5 l

ART-NR # 653757 - 0,55kg

€ 95,-



8 LITER - BE8

ART-NR # 600139

Planetenrührwerk 8 l mit Edelstahl - Kneithaken, -Flachrührer, -Besen, ohne Aufstecknabe; ausgestattet mit einem hoch widerstandsfähigen Schutzschirm; Schutzschirm Kunststoff BPA frei
200-240 V 1N 50/60 Hz - 0,60kW
BxTxH: 292x416x527mm - 20kg

€ 2.182,-



8 LITER - BE8

ART-NR # 600140

Planetenrührwerk 8l mit Edelstahl - Kneithaken, -Flachrührer, -Besen, mit Aufstecknabe K; ausgestattet mit einem hoch widerstandsfähigen Schutzschirm; Schutzschirm Kunststoff BPA frei
200-240 V 1N 50/60 Hz - 0,60kW
BxTxH: 292x416x527mm - 20kg

€ 2.286,-



10 LITER - XBE10

ART-NR # 600142

Kneithaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung, Gehäuse Edelstahl - ohne Aufstecknabe
200-240 V 1N 50/60 Hz - 0,75kW
BxTxH: 454x606x700 mm - 48kg

€ 3.430,-



XBE20 - 20L TISCHMODELL

ART-NR # 600155

Kneithaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung - 230V, Gehäuse Alu eloxiert, Tischmodell - ohne Aufstecknabe; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm 200-240 V 1N 50/60 Hz
BxTxH: 521x685x980 mm
87kg -1,01kW

€ 5.177,-



XBE20 - 20L TISCHMODELL

ART-NR # 600156

Kneithaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung - 230V, Gehäuse Alu eloxiert, Tischmodell - mit Aufstecknabe H; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm
BxTxH: 521x685x980 mm
91kg -1,01kW

€ 5.674,-



Rührkessel 8 l
BxTxH: 236x292x234 mm

kg	Art-Nr	Preis €
2	653766	149,-



Edelstahl-Kneithaken 8 l
BxTxH: 95x242x242 mm

0,64	653767	107,-
------	--------	-------



Edelstahl-Flachrührer 8 l
BxTxH: 147x246x42 mm

0,75	653768	107,-
------	--------	-------



Edelstahl-Besen 8 l
BxTxH: 143x250x143 mm

0,59	653769	131,-
------	--------	-------



60 mm Fleischwolf für Aufstecknabe K (12mm) und 1 Scheibe 4,5
BxTxH: 167x175x340 mm

1,65	653043	311,-
------	--------	-------

3 Scheiben (3-4,5-8 mm) für Fleischwolf
BxTxH: 60x60x30 mm

0,51	653044	124,-
------	--------	-------

Pastaset mit Teigrollaufsatz, Schneidaufsatz für Bandnudeln und Schneidaufsatz für schmale Bandnudeln
BxTxH: 255x75x50 mm

3	653300	319,-
---	--------	-------

Nudelschneidaufsatz für Spaghetti
BxTxH: 255x75x50 mm

2	653298	116,-
---	--------	-------

Teigausrollaufsatz mit verstellbarer Stärke (für Lasagne und notwendig für die Vorarbeit von dünneren Nudelarten)
BxTxH: 255x75x50 mm

1,40	653296	116,-
------	--------	-------



Rührkessel 10 l
BxTxH: 340x285x230 mm

kg	Art-Nr	Preis €
2	653276	251,-

Flachrührer 10 l
BxTxH: 160x50x282 mm

0,64	653267	151,-
------	--------	-------

Kneithaken 10 l
BxTxH: 130x130x280 mm

0,75	653268	170,-
------	--------	-------

Besen 10 l
BxTxH: 160x160x280 mm

0,59	653269	186,-
------	--------	-------

Rührkessel 20 l

1,65	650121	471,-
------	--------	-------

Schlagbesen 20 l (optimal zum Aufschlagen)

0,51	653109	249,-
------	--------	-------

Kneithaken 20 l

3	653114	151,-
---	--------	-------

Flachrührer 20 l

2	653116	151,-
---	--------	-------





Planetenrührer



XBE20 - 20 LITER STANDMODELL

ART-NR # 600157

Planetenrührwerk 20l
Knethaken, Flachrührer, Besen,
elektronische Geschwindigkeitsregelung
- 230V, Gehäuse - Alu eloxiert ; mit
Kesselerkennung und Dual-
Schutzschirm 200-240 V 1N 50/60 Hz
BxTxH: 532x685x1208 mm
103kg -1,01kW

€ 5.809,-

XBE20 - 20 LITER STANDMODELL

ART-NR # 600159

Edelstahl Planetenrührwerk 20l
- Knethaken, Flachrührer, Besen,
elektronische Geschwindigkeitsregelung
- 230V; mit Kesselerkennung und Dual-
Schutzschirm - 200-240 V 1N 50/60 Hz
BxTxH: 532x685x1208 mm
104kg -1,01kW

€ 7.100,-

XBE20 - 20 LITER STANDMODELL

ART-NR # 600158

Planetenrührwerk 20l
Knethaken, Flachrührer, Besen,
mechanische Geschwindigkeitsregelung
- 230V, Gehäuse Alu eloxiert ; mit
Aufstecknabe H; mit - Kesselerkennung
und Dual-Schutzschirm 220-240 V 1N
50 Hz - BxTxH: 532x685x1208 mm
107kg -1,01kW

€ 6.194,-

XBE20 - 20 LITER STANDMODELL

ART-NR # 600160

Edelstahl Planetenrührwerk 20l
Knethaken, Flachrührer, Besen,
elektronische Geschwindigkeitsregelung
230V - mit Aufstecknabe H;
mit Kesselerkennung und Dual-
Schutzschirm 200-240 V 1N 50/60 Hz
BxTxH: 532x685x1208 mm
107kg -1,01kW

€ 7.448,-

PLANETENRÜHRMASCHINEN

Entfesseln sie ihre kulinarische kreativität

Alle unsere Planetenrührmaschinen sind speziell für intensives und professionelles Kneten, Mischen und Aufschlagen konzipiert. Sie sind unentbehrliche Werkzeuge für Restaurants, Cateringbetriebe und für Hersteller von Backwaren. Um den Bedürfnissen jedes Profis gerecht zu werden, bietet unser Sortiment gewerbliche Bäckereimaschinen und Planetenrührmaschinen in vielen verschiedenen Größen. Neben kleineren Geräten mit einem Fassungsvermögen von 5 bis zu 20 Litern haben wir auch Planetenrührwerke mit einem Fassungsvermögen von 30 bis 80 Litern und Spezialknetter wie zum Beispiel Gabelknetter bis 100 Liter Fassungsvermögen im Angebot.

	kg	Art-Nr	Preis €	
Rührkessel 20 l - BxTxH: 460x340x300 mm	6,51	650121	471,-	20 LITER XBE
Knethaken 20 l - BxTxH: 185x185x320 mm	1	653114	151,-	
Flachrührer 20 l - BxTxH: 205x70x320 mm	0,94	653116	151,-	
Schlagbesen 20 l (optimal zum Aufschlagen) - BxTxH: 185x185x320 mm	0,85	653109	249,-	
Rührbesen 20 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) - BxTxH: 185x185x320 mm	0,90	653254	268,-	
10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen - BxTxH: 340x310x500 mm	5,64	650122	927,-	
Edelstahl Tisch - BxTxH: 608x528x481 mm	15,80	653434	785,-	
Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter - Planetenrührwerke - BxTxH: 400x540x195 mm	3	653552	882,-	30 LITER XBE
Rührkessel 30 l - BxTxH: 370x350x500 mm	8,14	650123	681,-	
Knethaken 30 l - BxTxH: 180x180x380 mm	1,13	653161	304,-	
Flachrührer 30 l - BxTxH: 230x70x380 mm	1,11	653165	232,-	
Schlagbesen 30 l (optimal zum Aufschlagen) - BxTxH: 200x200x380 mm	0,94	653166	304,-	
Rührbesen 30 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) - BxTxH: 200x200x380 mm	1,01	653253	307,-	
10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen - BxTxH: 280x465x380 mm	5,61	650124	862,-	
20 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen - BxTxH: 340x540x400 mm	9,16	650125	1.004,-	
Kesselwagen für 20/30 Liter Rührwerkskessel (kann nicht mit Rädern 653552 verwendet werden) - BxTxH: 310x564x984 mm	11,70	653562	726,-	

30 LITER - XBE30

ART-NR # 600167

Planetenrührwerk 30l - Knethaken,
Flachrührer, Besen, elektronische
Geschwindigkeitsregelung - 230V,
Gehäuse- Alu eloxiert - ohne
Aufstecknabe; mit Kesselerkennung und
Dual-Schutzschirm 200-240 V 1N
50/60 Hz BxTxH: 532x685x1208 mm
106kg -1,10kW

€ 6.817,-

30 LITER - XBE30

ART-NR # 600170

Edelstahl Planetenrührwerk 30l
Knethaken, Flachrührer, Besen,
elektronische Geschwindigkeitsregelung
230V - mit Aufstecknabe H;
mit Kesselerkennung und Dual-
Schutzschirm 200-240 V 1N
50/60 Hz BxTxH: 532x685x1208 mm
114kg -1,10kW

€ 8.127,-

30 LITER - XBE30

ART-NR # 600168

Planetenrührwerk 30l - Knethaken,
Flachrührer, Besen, elektronische
Geschwindigkeitsregelung - 230V,
Gehäuse Alu eloxiert - mit Aufstecknabe
H; mit Kesselerkennung und Dual-
Schutzschirm 200-240 V 1N
50/60 Hz BxTxH: 532x685x1208 mm
109kg -1,10kW

€ 7.337,-

30 LITER - XBE30

ART-NR # 600169

Edelstahl Planetenrührwerk 30l
- Knethaken, Flachrührer, Besen,
elektronische Geschwindigkeitsregelung
- 230V - ohne Aufstecknabe; mit
Kesselerkennung und
Dual-Schutzschirm 200-240 V 1N
50/60 Hz BxTxH: 532x685x1208 mm
111kg -1,10kW

€ 7.730,-





Sorbert & Eismaschinen | Die einfach zu bedienenden professionellen Eismaschinen sind perfekt für die Herstellung von Sorbet und Speiseeis für Restaurants und Catering. Komplette aus Edelstahl gefertigt, nicht abnehmbare Schüssel, ausgestattet mit einem integrierten Kühlsystem 🏠

	Gemüseschneider.....	5
	Kutter & Kombigeräte	29
	Stabmixer & Blender.....	41
	Saftmaschinen.....	59
	Planetenrührer.....	67
	Sorbert & Eismaschinen.....	77
	Nudelmaschinen.....	81
	Salatwasch- & Schleudermaschinen	85
	Schälmaschinen.....	89
	Kleingeräte für Convenience.....	93



MINI

ART-NR # 7500

Sorbetmaschine 0,75l, 56 U/min.
Kältemittel R134A
BxTxH (mm): 300x450x270
18kg - 0,15kW

€ 980,-



STELLA

ART-NR # 7100

Sorbetmaschine 1,25l, 84 U/min.
Kältemittel R134A
BxTxH (mm): 510x350x310
30kg - 0,3kW

€ 1.290,-



GIARDADINO

ART-NR # 72000

Eismaschine 2,5l, 76 U/min.
Kältemittel R134A
BxTxH (mm): 620x450x430
62kg - 0,7kW

€ 3.550,-



Tradition und Technologie, Qualität und Exzellenz, kontinuierliche Weiterentwicklung.

Ob Konditorei, Eisdielen oder Catering: Kronen hat für jeden Bedarf eine maßgeschneiderte Lösung anzubieten. Immer in erstklassiger Qualität.



CLUB

ART-NR # 7300

Eismaschine 2,25l, 76 U/min., fahrbar
Kältemittel R134A
BxTxH (mm): 420x450x850
65kg - 0,7kW

€ 3.650,-



CONSUL

ART-NR # 7400

Eismaschine 3,25l, 80 U/min., fahrbar
Kältemittel R404A
BxTxH (mm): 440x600x850
105kg - 1,5kW

€ 5.250,-



G5

ART-NR # 45240

Speiseeismaschine, ca. 1,7l, Kältemittel R404A, Stundenleistung: 5kg
BxTxH (mm): 430x470x320
46,8kg - 0,7kW

€ 4.590,-



G10

ART-NR # 45239

Speiseeismaschine, ca. 2,5l, Kältemittel R404A, Stundenleistung: 10kg
Überwachungsschalter für immer servierfertiges Eis
BxTxH (mm): 480x490x340
55,0kg - 1,0kW

€ 5.880,-



Nudemaschinen I Ideal für die Herstellung von Fettuccine, Tagliatelle, Capelli d'Angelo, Reginette, Cavatelli, Gnocchetti Sardi, Ravioli. Auch kleine Produktionen von Rigatoni, Fusilli, Spaghetti, Paccheri sind problemlos möglich 🏠

	Gemüseschneider.....	5
	Kutter & Kombigeräte	29
	Stabmixer & Blender.....	41
	Saftmaschinen.....	59
	Planetenrührer.....	67
	Sorbert & Eismaschinen.....	77
	Nudemaschinen.....	81
	Salatwasch- & Schleudermaschinen	85
	Schälmaschinen.....	89
	Kleingeräte für Convenience.....	93



Nudelmaschinen



Zum Ein- und Auslegen der Teigbahnen oder geschnittenen Nudeln haben Sie, dank Motorantrieb, beide Hände frei.

Bei der RME 220 können Sie die Geschwindigkeit der Ausroll- und Schneidwalze stufenlos verstellen. So passen Sie die Umdrehung genau Ihrem Teig an, ob fest oder weich, ob langsam kneten oder schnell ausrollen.

Mit den Nudelmaschinen produzieren sie blitzschnell ihre eigenen frischen Nudeln oder Teig-Spezialitäten 🍝



R220

ART-NR # 80000

Nudelmaschine handbetrieben
Ausrollwalze und Schneidwalzen
werden per Handkurbel
angetrieben inkl. Tischbefestigung
BxTxH (mm): 325x220x275

€ 730,-



RMN 220

ART-NR # 8100

Nudelmaschine motorbetrieben,
45 U/min 230V - 50Hz BxTxH
(mm): 300x220x250

€ 1.670,-



RME 220

ART-NR # 80010

Nudelmaschine motorbetrieben,
mit stufenlos regulierbarer
Geschwindigkeit 5-100 U/min
230V - 50Hz
BxTxH(mm): 310x260x295

€ 2.190,-



Pasta Schneidwalze

ART-NR # 8050 - 12mm

€ 159,-



Pasta Schneidwalze

ART-NR # 8040 - 6,5mm

€ 159,-



Pasta Schneidwalze

ART-NR # 8030 - 4mm

€ 159,-



Pasta Schneidwalze

ART-NR # 8020 - 2mm

€ 159,-



Pasta Schneidwalze

ART-NR # 8010 - 1,5mm

€ 159,-





Salatwasch- & Schleudermaschinen

Küchenhygiene beginnt mit gut gewaschenen Zutaten. Dank der Gemüsewasch- und Schleudermaschinen von KRONEN können Lebensmittel von Blattgemüse bis zu Obst & Gemüse - schnell und einfach waschen und trocknen

	Gemüseschneider.....	5
	Kutter & Kombigeräte	29
	Stabmixer & Blender.....	41
	Saftmaschinen.....	59
	Planetenrührer.....	67
	Sorbert & Eismaschinen.....	77
	Nudelmachines.....	81
	Salatwasch- & Schleudermaschinen	85
	Schälmaschinen.....	89
	Kleingeräte für Convenience.....	93



Salatwaschmaschinen

KW-81



EINZIGARTIGE QUALITÄT

Komplett in dickwandigem Edelstahl gefertigt. Innenteil komplett zugänglich, leicht zu reinigen, alle Ecken abgerundet. Anschluss für mitgelieferte Handbrause zur Reinigung. Korb einfach herausnehmbar.

INDIVIDUELL PROGRAMMIERBAR

9 automatische Waschprogramme per Knopfdruck wählbar (7-12 Min.)
Programm manuell verstellbar & Wasserdruck separat einstellbar.



KW-81A

ART-NR # 46300

Gemüse- und Salatwaschmaschine 3/12kg, mit 9 Waschprogrammen 230V - 50Hz BxTxH (mm): 720x715x910 optional mit Netzeinsatz

€ 7.790,-



KW-81AF

ART-NR # 47400

Gemüse- und Salatwaschmaschine 3/12kg, mit 9 Waschprogrammen mit Wasserrückgewinnung und Desinfektionsmitteldosiergerät 230V - 50 Hz BxTxH (mm) 995x715x890 optional mit Netzeinsatz

€ 11.970,-



KS- 20

ART-NR # 15400

Gemüse- & Salatschleuder 230V - 50Hz - 0,75kW BxTxH (mm) 620x364x395 optional mit Netzeinsatz

€ 1.890,-

Salatschleuder

KS-20



EINFACHSTE BEDIENUNG

Startet automatisch beim Schließen des Deckels. Kein Abtropfen von Waschwasser in den Schalen und leichte und schnelle Korbentnahme.

KOMPLETT AUS EDELSTAHL

Maschine und Korb komplett aus Edelstahl. Das Korbvolumen beträgt 22 Liter.



Falls Sie noch Fragen haben, zögern Sie nicht, unser Expertenteam zu konsultieren

Tel.: +49 (0) 7854-9660-11



Schälmaschinen

Unsere kommerziellen Gemüseschäler der T-Serie sind ein unverzichtbares Element in jeder hochwertigen Küche. Sie sind unentbehrlicher Partner anspruchsvoller Gastronomen auf der ganzen Welt, wenn sie Gemüse und Schalentiere für ihre kulinarischen Kreationen schälen, waschen, reinigen und trocknen zu müssen 🐣



	Gemüseschneider.....	5
	Kutter & Kombigeräte	29
	Stabmixer & Blender.....	43
	Saftmaschinen.....	59
	Planetenrührer.....	67
	Sorbert & Eismaschinen.....	77
	Nudelmachines.....	81
	Salatwasch- & Schleudermachines	85
	Schälmaschinen.....	89
	Kleingeräte für Convenience.....	93



Die Mehrzweck-Gemüseschäler der T-Serie umfassen Geräte unterschiedlicher Größe und bieten gleichbleibende und hochwertige Schälqualität, unabhängig vom Produkt 🏆



5kg

T5S

ART-NR # 603501

Gemüseschäler 5kg
Reibescheibe,
Edelstahlfiltergestell 230V
50Hz
BxTxH (mm): 314x485x450

€ 2.667,-



5kg

T5 STN

ART-NR # 603848

Gemüseschäler 5kg
Reibescheibe, 230V
50Hz
BxTxH (mm): 494x680x1140

€ 3.998,-



10kg

T10E

ART-NR # 603509

Gemüseschäler 10kg -
Reibescheibe 230V
50Hz
BxTxH (mm): 440x690x680

€ 3.777,-



10kg

T10E

ART-NR # 603510

Gemüseschäler 10 kg - 400V -
inkl. Carborundum Reibescheibe
200-240/380-440 V 3 50/60
HzBxTxH (mm): 440x690x680

€ 3.662,-



15kg

T115E

ART-NR # 603511

Gemüseschäler 15 kg - 230V - inkl.
Carborundum Reibescheibe
220-240 V 1N 50/60 Hz CE-
SCHUKO
HzBxTxH (mm): 440x690x750

€ 4.294,-



25kg

T25E

ART-NR # 603512

Gemüseschäler 15 kg - 400V
inkl. Carborundum Reibescheibe
200-240/380-440 V 3 50/60 Hz
HzBxTxH (mm): 440x690x750

€ 4.220,-



	kg	kW	Art-Nr	Preis €
Carborundum-Reibescheibe für T10/T15 BxTxH: 375x375x90 mm	6,50		653203	444,-
Carborundum-Reibescheibe für grosse Zwiebeln für T10/T15 BxTxH: 375x375x90 mm	5,13		653205	563,-
Carborundum-Reibescheibe für Schalotten und Knoblauch für T10/T15, DM 388mm BxTxH: 388x388x90 mm	10		653184	557,-
Messerscheibe für T10/T15 BxTxH: 383x383x85 mm	3,42		653204	710,-
Muschelreibescheibe(nicht für Modelle mit grobem Zylinder geeignet) BxTxH: 387x387x102 mm	4,40		653620	944,-
Waschscheibe BxTxH: 386x386x85 mm	4		653058	563,-
Schleuderkorb für T10 BxTxH: 390x390x390 mm	2,81		653208	416,-
Schleuderkorb für T15 BxTxH: 390x390x390 mm	3,09		653209	433,-
Edelstahl Filtergestell inkl. Filterkorb (montiert) BxTxH: 494x762x724 mm	18,80		653783	1.333,-



Kleingeräte für Convenience

Unser breites Angebot an gewerblichen Vorbereitungsgeräten hilft Gastronomen, wertvolle Zeit und Mühe bei der Zubereitung zu sparen. Dank der schnellen und einfachen Geräte können Köche und Küchenpersonal ihr Talent und ihre Energie auf die Kreation anspruchsvoller neuer Rezepte und Gerichte verwenden, um ihre Kunden zu begeistern 🐣

-  Gemüseschneider..... 5
-  Kutter & Kombigeräte 29
-  Stabmixer & Blender..... 41
-  Saftmaschinen..... 59
-  Planetenrührer.....67
-  Sorbert & Eismaschinen..... 77
-  Nudelmachines..... 81
-  Salatwasch- & Schleudermachines 85
-  Schälmaschinen..... 89
-  Kleingeräte für Convenience..... 93



Kleingeräte Ananasschäler



LANGLEBIG & ROBUST

Stabil und komplett aus Edelstahl für ein konstantes und perfektes Schnittergebnis.



DURCHDACHT BIS INS KLEINSTE DETAIL

Minimaler Kraftaufwand und leichte Bedienung durch einen großen ergonomischen Griff.

VIelfÄLTIGES ZUBEHÖR

Schälmesser für alle Ananas-Größen. Ananaskörper für schnelle, gerade & sichere Schnitte. Messer für gleichmäßige Ecken. Scheibenmesser für gerade und gleichgroße Scheiben.

ANANAS FRISCH IM MARKT ZUBEREITEN

Unsere langjährige Erfahrung zeigt, dass je nach Zubereitung und Angebot sich unsere Ananasschäler schon nach ca. 50-70 Ananas amortisiert hat.



Ein Gerät - viele Anwendungen. Mit dem Alleskönner von Kronen produzieren Sie schnell und mit geringem Platzbedarf frisch zubereitete Ananas Convenience Produkte 🍍



KA-I - TISCHMODELL

ART-NR # 45500

Ausführung in Edelstahl, Messer leicht auswechselbar inkl. Schälmesser und Stößel 89 mm BxTxH(mm): 360x400x600 - 18kg

€ 869,-



KA-II - STANDMODELL

ART-NR # 45501

Ausführung in Edelstahl, Messer leicht auswechselbar, inkl. Gastronom-Schubblade- inkl. Schälmesser und Stößel 89mm BxTxH(mm): 470x547x1270 - 40kg

€ 1.440,-



KA-III - ARBEITSSTATION

ART-NR # 45502

mit Durchlassöffnung, Komplett Edelstahl, Messer leicht auswechselbar, inkl. Schälmesser und Stößel 89mm, Gastronom-Schubblade, Abfallbehälter und Schneidebrett BxTxH(mm): 900x700x1600 - 52kg

€ 2.440,-





	kg	Art.-Nr	Preis €
Auffangrutsche KA-I (Scheibenschneider/Köpfer)	1,8	45374	59,-
GN-Auffangschale zu KA-I	1,0	21451	39,-
Spritzschutz für KA-I	3,1	45375	79,-
Spritzschutz für KA-II/KA-III	1,6	45376	89,-
Front-/Kundenseite zu KA-III auf Wunsch mit Werbeplakataufdruck		453760	179,-
Ananasköpfer -Einsatz 110mm	1,3	45380	179,-
Stößel für Ananasköpfer -Einsatz 110mm	1,0	20129	99,-
Ananasköpfer -Einsatz 120mm	1,3	45503	179,-
Stößel für Ananasköpfer -Einsatz 120mm	1,0	20127	99,-
Messer 74mm	1,3	20128	179,-
Messer 89mm	1,3	20126	179,-
Messer 96mm	1,3	20122	179,-
Messer 102mm	1,3	20107	179,-
Stößel 74mm	1,0	20129	99,-
Stößel 89mm	1,0	20127	99,-
Stößel 96mm	1,0	20123	99,-
Stößel 102mm	1,0	20109	99,-
Messer Scheibenschneider 17 mm	1,3	45504	269,-
Stößel Scheibenschneider 17 mm	1,0	45506	109,-
Messer Eckenteiler 6-fach	1,3	45505	269,-
Stößel Eckenteiler	1,0	45507	109,-

WASSERMELONEN-TEILER

ART-NR # 47100

Ausführung in Edelstahl inkl. 6er-Teilstern
BxTxH (mm): 500x400x600 - 9kg

€ 499,-

4ER-TEILSTERN EXTRA

BxTxH (mm): 500x400x30 - 2,1kg

ART-NR # 47101

€ 279,-

WASSERMELONEN-TEILER

ART-NR # 47103

Ausführung in Edelstahl inkl. 4er-Teilstern
BxTxH (mm): 500x400x600 - 9kg

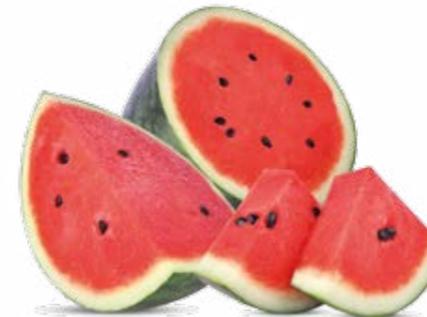
€ 489,-

6ER-TEILSTERN EXTRA

BxTxH (mm): 500x400x30 - 2,1kg

ART-NR # 47102

€ 289,-



Sie werden nie wieder Schwierigkeiten haben, Wassermelonen auf die perfekte Größe zu schneiden, um eine kühle und wohltuende Erfrischung zu genießen.

Unser Wassermelonenteiler wurde sorgfältig entwickelt, um Ihnen das Leben leichter zu machen. Mit seinen scharfen Klingen aus rostfreiem Stahl können Sie jede Wassermelone mühelos schneiden, ohne dass Sie dabei viel Kraftaufwand benötigen.

Darüber hinaus ist unser Wassermelonenteiler einfach zu bedienen und zu reinigen. Er verfügt über einen ergonomischen Griff, der bequem in der Hand liegt und ein rutschfestes Design hat, das Ihnen eine sichere und stabile Kontrolle beim Schneiden der Wassermelonen gibt.



MELONEN SCHEIBENSCHNEIDER

ART-NR # 16300

BxTxH (mm): 600x300x230 - 3,2kg

€ 390,-



ANANASKÖPFER AK-2

ART-NR # 45278

BxTxH (mm): 220x325x115
3,3kg

€ 449,-



KOKOSNUSSKNACKER

ART-NR # 45200

BxTxH (mm): 550x360x340
11,8kg

€ 629,-



KKS 3-1 KOMBISCHNEIDER

ART-NR # 45728

für Scheiben-Sticks-Ecken
- Grundgerät ohne Einsätze
BxTxH (mm): 260x170x590 - 4,4kg

€ 299,-

SCHNEIDESATZ TOMATEN

BxTxH (mm): 390x190x190 - 1,5kg

ART-NR # 45729

€ 249,-

ECKENTEILER MIT 6ER-TEILSTERN

BxTxH (mm): 3390x190x220 - 1,0kg

ART-NR # 45733

€ 139,-

ECKENTEILER MIT 8ER-TEILSTERN

ART-NR # 45775

€ 139,-

6ER-TEILSTERN EXTRA ZU ECKENTEILER

BxTxH (mm): 160x130x900 - 0,1kg

ART-NR # 201561

€ 79,-

8ER-TEILSTERN EXTRA ZU ECKENTEILER

ART-NR # 201411

€ 89,-

STICKSCHNEIDER 10X10MM

BxTxH (mm): 390x190x160 - 1,1kg

ART-NR # 45734

€ 159,-



STICKS- UND STÄBCHENSCHNEIDER

ART-NR # 20135

Inkl. 10x10mm Einsatz. Für Karotten, Kohlrabi, Sellerie, Rettich...
BxTxH (mm): 470x270x360 - 7,7kg

€ 389,-



PELLI PROFI CNS

ART-NR # 45704

Früchteschäler
BxTxH (mm): 215x310x290 - 7,5kg

€ 3.590,-



SHALFIX PELLI

ART-NR # 15080

Früchteschäler
BxTxH (mm): 170 x270x230 - 1,9kg

€ 239,-

SCHÄLMEISTER

ART-NR # 20100

schält Karotten und Gurken, inkl. Schälensatz für kleine Karotten
BxTxH (mm): 300 x600x230- 4,5kg

€ 349,-

SCHÄLEINSATZ FÜR GROßE KAROTTEN
BXTXH (MM): 210X150X160 - 0,2kg

ART-NR # 20175

€ 169,-

SCHÄLEINSATZ FÜR GURKEN
BXTXH (MM): 210X150X160

ART-NR # 20165

€ 169,-



LE ROUET

ART-NR # 20001

Gemüeschneider
BTH(mm) 380x200x250

€ 299,-



MANDOLINE

ART-NR # 44602

Gemüsehobel
BTH(mm) 410x120x400

€ 149,-



RESTEHALTER ZU MANDOLINE
ART-NR # 44603

€ 49,-

Professionelle Kleingeräte bieten in der professionellen Küche einen unglaublichen Mehrwert, insbesondere in Zeiten zunehmenden Personal- und Zeitmangels

Unsere Geräte sind speziell für die Anforderungen von Großküchen konzipiert und können dabei helfen, Zeit und Ressourcen zu sparen, indem sie bestimmte Aufgaben schneller und effektiver erledigen. Durch die Verwendung von professionellen Kleingeräten können Küchenchefs und -personal eine größere Anzahl von Gerichten in kürzerer Zeit zubereiten, ohne dabei an Qualität oder Geschmack zu verlieren. Darüber hinaus können diese Geräte eine gleichbleibende Qualität der zubereiteten Speisen sicherstellen, was für eine professionelle Küche von großer Bedeutung ist. In Zeiten des Personal- und Zeitmangels können professionelle Kleingeräte auch dazu beitragen, die Arbeitsbelastung der Mitarbeiter zu reduzieren und ihnen die Möglichkeit zu geben, sich auf andere Aufgaben zu konzentrieren. Auf diese Weise können Küchenchefs und -personal effizienter arbeiten und gleichzeitig eine höhere Produktivität und Qualität der zubereiteten Speisen gewährleisten.



TOMATENSCHNEIDER

ART-NR # 20191

Profi, mit gezahnten Klingen, 5,5mm Schnittstärke. Ausführung in Edelstahl - BxTxH (mm): 500x250x400 - 8,5kg

€ 610,-

TOMATEN-ECKENTEILER

ART-NR # 20155

für Tomaten und Früchte, inkl. 6er-Teilstern
BxTxH (mm): 390x340x600
4,0kg

€ 265,-

TOMATEN-ECKENTEILER

ART-NR # 20140

für Tomaten und Früchte, inkl. 8er-Teilstern
BxTxH (mm): 390x340x600
4,0kg

€ 275,-

6ER-TEILSTERN EXTRA
Ø (MM): 125X90
ART-NR # 20156

€ 79,-

8ER-TEILSTERN EXTRA
Ø (MM): 125X90
ART-NR # 20141

€ 89,-





Allgemeine Geschäftsbedingungen der Firma Kronen Küchengeräte GmbH

I. Allgemeines

- Diese Bedingungen gelten für unsere sämtlichen Leistungen, sowohl für laufende als auch zukünftige Geschäftsbeziehungen, selbst wenn diese Bedingungen nicht mehr ausdrücklich vereinbart werden. Diese AGB sind nicht zur Verwendung gegenüber Verbrauchern bestimmt.
- An Zeichnungen, Dokumentationen u.ä. Informationen behalten wir uns unsere Eigentums- und Urheberrechte vor; sie dürfen Dritten nicht ohne unsere vorherige schriftliche Zustimmung zugänglich gemacht werden. Sie sind auf Verlangen der Verkäuferin unverzüglich zurück-zugeben.
- Der Käufer macht durch seine Unterschrift ein unwiderrufliches Kaufangebot für 4 Wochen, das der Annahme durch die Verkäuferin bedarf. Die Annahme erfolgt durch die Auftragsbestä-tigung. Änderungen an den Geräten, die dem technischen Fortschritt dienen, behält sich die Verkäuferin ausdrücklich vor.
- Bei Abruf-Aufträgen mit oder ohne Zeitbestimmung ist der Käufer verpflichtet, der Verkäu-ferin den gewünschten Auslieferungstermin mindestens 8 Wochen vorher schriftlich anzu-zeigen. Es gelten dann die zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Listenpreise.
- Mündliche Absprachen, nachträgliche Vertragsänderungen, zugesicherte Eigen-schaften der Ware, Auslieferungstermine, sind nur verbindlich, wenn sie schriftlich bestätigt sind.
- Für die Auftragsbestätigung, für die Entgegennahme von Mängelrügen und für die Abwicklung des Vertrages ist ausschließlich die Firma Kronen Küchengeräte GmbH, in Willstätt-Eckartsweier, zustän-dig.
- Erfüllungsort für alle sich aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Pflichten sowie Gerichts-stand für Rechtsstreitigkeiten jeglicher Art aus der Geschäftsbeziehung ist Kehl. Dies gilt auch, wenn der Kunde keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland hat.

II. Abnahme

Der Käufer ist verpflichtet, die gekaufte Ware abzunehmen. Nimmt er diese nicht aus Gründen ab, die der Käufer zu vertreten hat, hat er ab dem Auslieferungstermin 0,1 pro Tag des Nettoauftragswertes zusätzlich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer an Lagerkosten zu bezah-len. Der Käufer darf die Entgegennahme der Lieferung bei unwesentlichen Mängeln und Mengenabweichungen nicht verweigern.

III. Auslieferung

- Die Auslieferungszeit ist lediglich annähernd bezeichnet. Wird der annähernd bezeichnete Auslieferungstermin von der Verkäuferin nicht eingehalten, hat der Käufer die Verkäuferin schriftlich in Auslieferungsverzug zu setzen, wobei die vom Käufer zu bezeichnende Ausliefe-rungsfrist zumindest 6 Wochen betragen muss. Schadensersatzansprüche für diese Zeit sind ausgeschlossen.
- Verzögert sich die Fertigstellung oder Ablieferung des Liefergegenstandes nachweislich durch höhere Gewalt, Arbeitskämpfe oder durch sonstige, außerhalb unseres Einflussbereichs liegende Ere-ignisse, verlängert sich die Lieferzeit angemessen.

IV. Versand, Gefährtragung und Montage

- Sofern nichts anderes bestimmt ist, erfolgt der Versand auf Gefahr des Käufers ab Werk oder von der Verkäuferin zu wählender Versandstelle auf Rechnung und Gefahr des Käufers.
- Die Kosten der Transportversicherung, zu deren Abschluss die Verkäuferin berechtigt, aber nicht verpflichtet ist, trägt der Käufer. Ebenso gehen die Kosten für Verladung, Zoll und ähnliches zu Lasten des Käufers.
- Soweit eine Abnahme zu erfolgen hat, ist diese für den Gefahrübergang maßgebend. Hat der Besteller den Transport der Sache vom Herstellungsort zur Verwendungsstelle übernom-men, trägt der Besteller für die Dauer des Transports die Gefahr.
- Sofern nichts anderes bestimmt ist, sind Aufstellung, Anschluss und Montage des Kaufge-genstandes Sache des Käufers und von diesem, unter Beachtung der jeweils gültigen behörd-lichen Vorschriften, vom autorisierten Kundendienst der Verkäuferin bzw. in Zusammenarbeit mit diesem auf eigene Kosten und Gefahr zu besorgen.

V. Sachmangelhaftung und Beanstandungen

- Sachmangelansprüche verjähren innerhalb von 12 Monaten nach Übergabe der Ware. Für gebrauchte Gegenstände übernimmt die Verkäuferin keine Haftung für Sachmängel.
- Nach unserem Ermessen liefern wir neu oder bessern alle Leistungen nach, die sich nachweisbar infolge eines vor dem Gefahrenübergang liegenden Umstandes als mangel-behaftet herausstellen.
- An im Austauschverfahren ersetzten Teilen behalten wir uns Eigentum vor.
- Es wird insbesondere keine Gewähr übernommen für Schäden, die aus nachfolgenden Grün-den entstanden sind, jedoch nicht auf unser Verschulden zurück zu führen sind: Natürliche Abnutzung, normaler Verschleiß, unsachgemäß vorgenommene Eingriffe oder Instandsetzungsarbeiten seitens des Käufers oder Dritten, ungeeignete oder unsach-gemäße Verwendung, fehlerhafte Bedienung, Montage, Inbetriebsetzung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung, nicht ordnungsgemäße Wartung, Verwendung unge-egneter Betriebs- und Reinigungsmittel, chemische, elektrochemische oder elek-trische Einflüsse, ohne unsere Zustimmung vorgenommene Änderungen am Liefergegenstand.
- Zur Durchführung der von uns nach billigem Ermessen als notwendig erscheinenden Nachbes-erung bzw. Ersatzlieferung muss der Käufer der Verkäuferin die erforderliche Zeit und Gelegenheit geben.
- Bei berechtigten Beanstandungen trägt die Verkäuferin die unmittelbaren Kosten der Nachbes-erung bzw. der Ersatzlieferung. Bei Lieferorten außerhalb der Bundesrepublik Deutschland sind die insgesamt von uns zu tragenden Kosten begrenzt auf die Höhe des Auftragswertes.
- In Fällen schuldhafter Mitverursachung der Mängel durch den Käufer, insbesondere aufgrund der Nichtbeachtung der Schadensvermeidungs- und Minderungspflicht, behält sich die Verkäuferin einen entsprechenden Schadenersatzanspruch vor.
- Der Käufer hat nach seiner Wahl ein Recht zum Rücktritt vom Vertrag, wenn - unter Berück-sichtigung der gesetzlichen Ausnahmefälle - eine uns gesetzte Frist für die Nachbes-erung oder Ersatzlieferung wegen eines Sachmangels fruchtlos verstreicht.
- Die sich aus der Sachmangelhaftung ergebenden Rechte des Käufers sind ohne Zustim-mung der Verkäuferin nicht übertragbar.

VI. Garantiebedingungen

- Die Verkäuferin gewährt dem Endkunden eine Garantie für neu hergestellte Kronen-Geräte, sofern diese in Deutschland verbleiben. Die Garantiefrist beträgt 12 Monate ab Auslieferung des Gerätes an den Endkunden, längstens aber 18 Monate ab Werksauslieferung des Ge-rätes.
- Die Kronen Küchengeräte GmbH übernimmt im Rahmen der Garantie die Nachbesserung oder die Ersatzlieferung der fehlerhaften Teile, sofern die Funktionsfähigkeit des Kronen-Gerätes erheblich beeinträchtigt ist. Im Rahmen der Garantie sind weitere Ansprüche ausgeschlossen. Die Ser-vice-Abteilung der Kronen Küchengeräte GmbH wird nach fristgerechter Mitteilung des Garantiefalles entscheiden, wie der Fehler behoben wird und mit dem Kunden die weitere Vorgehensweise, gege-benenfalls unter Einschaltung eines von Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienstes besprechen. Sofern ein Versand des Gerätes zur Reparatur im Rahmen der Garantie erforderlich ist, erfolgt der Versand auf Kosten und auf Gefahr des Kunden.
- Ein Garantieanspruch ist ausgeschlossen:
 - bei normaler Abnutzung und Verschleiß,
 - bei Falschinstallation der Geräte,
 - bei mutwilliger Beschädigung oder Fehlbedienung,
 - Schäden, die auf eine Inspektion oder Reparatur durch eine nicht durch Kronen Küchengeräte GmbH autorisierte Person entstanden sind.
- Die Kronen Küchengeräte GmbH beschränkt die Garantiebestimmungen für Geräte, die für den Verkauf ins Ausland bestimmt sind. Die Kronen Küchengeräte GmbH gibt in diesen Fällen eine Garantie für die original Kronen Ersatzteile. Diese Garantie umfasst die Funktionsfähigkeit der Ersatzteile bei ordnungsgemäßigem Einbau. Im Falle eines Funktionsmangels stellt die Kronen Küchengeräte

GmbH ein Ersatzteil zur Verfügung. Eventuell anfallende Montage- und Personalkosten werden nicht übernommen. Die Garantie ist in diesem Fall beschränkt auf 12 Monate ab Gefahrübergang.- Voraussetzung der dargestellten Garantieleistungen ist, dass alle vorgeschriebenen Wartungs- und Pflegearbeiten von einem von der Firma Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kunden-dienst durchgeführt wurden und dass sämtliche Pflege- und Bedienungshinweise der Firma Kronen Küchengeräte GmbH beachtet wurden. Die Garantie ist ohne schriftliche Zustimmung der Kronen Küchengeräte GmbH nicht übertragbar.
- Die Kronen Küchengeräte GmbH gewährt für jedes original Kronen-Ersatzteil bei ord-nungsgemäßigem Einbau eine Funktionsgarantie dieses Teils von 6 Monaten. Im Falle eines Ausfalls stellt die Kronen GmbH ein Originalteil zur Verfügung. Weitergehende Ansprüche, auch Kosten für den Austausch, können nicht übernommen werden. Ausgenommen hiervon sind Teile, die einem über-durchschnittlichen Verschleiß durch den Betreiber unterliegen.

VII. Zahlung

- Die Preise gelten ab Lieferwerk oder sonstiger Versandstelle nach Wahl der Verkäuferin zuzüglich der Mehrwertsteuer in der jeweils zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen gesetzlichen Höhe.
- Die Zahlung ist gemäß Zahlungsvereinbarung an die Kronen Küchengeräte GmbH, Willstätt, zu leisten. Die Verkäuferin bestimmt, auf welche Forderungen eingehende Zahlungen zu verrechnen sind. Eventuelle, mit der Zahlung entstehende Kosten und/oder Gebühren trägt der Käufer. Bei Zahlung durch Scheck oder Wechsel werden die Forderungen erst mit deren Einlösung getilgt. Wird ein Scheck oder ein Wechsel oder eine Lastschrift nicht eingelöst, ist die Restforderung sofort zur Zahlung fällig, und die Verkäuferin ist sofort berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten bzw. Schadenersatz zu fordern. Auslandslieferungen erfolgen grundsätzlich nur gegen Akkreditiv.
- Bei einer Überschreitung eines vereinbarten Zahlungstermines berechnen wir Verzugs-zinsen gemäß den jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen (§§ 247, 288 BGB).
- Eine Restschuld wird ohne Rücksicht auf den vereinbarten Fälligkeitstermin sofort fällig, wenn: a) der Käufer mit zwei aufeinanderfolgenden Teilzahlungen ganz oder teilweise in Verzug kommt; b) der Käufer seine Zahlung einstellt, gegen ihn das Vergleichsverfahren oder der Kon-kurs eröffnet oder beantragt wird oder er bei seinen Gläubigern um ein Moratorium nach-sucht oder ein Vergleichsverfah-ren anstrebt;
- Bei Teillieferungen, die in sich voll funktionsfähig sind, ist die Verkäuferin berechtigt, diese Teillie-ferung gesondert zu berechnen.
- Die Zahlungen des Käufers werden zunächst auf etwaige Kosten, dann auf Zinsen und zuletzt auf die Kaufpreisforderungen verrechnet.

VIII. Haftung

- Wir haften, auch im Falle von Schäden wegen Pflichtverletzungen bei Vertragsverhandlun-gen, unabhängig aus welchem Rechtsgrund, (insbesondere auch auf Ersatz von Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind) nur bei Vorsatz, schuldhafter Verletzung wesentlicher Vertragspflichten, grober Fahrlässigkeit der Geschäftsorgane bzw. leitender Angestellter sowie bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit.
- Der Ersatz von reinen Vermögensschäden wird durch die allgemeinen Grundsätze von Treu und Glauben, etwa in den Fällen der Unverhältnismäßigkeit zwischen Höhe des Auftrags-wertes und Schadenshöhe, begrenzt.
- Eine weitere Haftung, aus welchen Rechtsgründen auch immer, insbesondere auch auf Ersatz von Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind, ist ausgeschlos-sen.

IX. Rücknahme von Geräten

- Rücknahmegерäte werden nur zu den jeweils gültigen Bedingungen der Verkäuferin in Zahlung genommen. Handelsvertreter und sonstige Vertreter wie auch Kundendienstmit-arbeiter sind zur Entgegennahme nur berechtigt, wenn sie eine von der Verkäuferin ausge-stellte schriftliche Voll-macht vorweisen. Die Kosten der Rücknahme, Abbau-, Transport-kosten, Arbeitsaufwand etc. trägt der Käufer.
- Nach Beendigung der Nutzung der von Kronen Küchengeräte GmbH gelieferten Geräte ist der Best-eller verpflichtet, die Geräte auf eigene Kosten zu entsorgen. Bei der Entsorgung sind die gesetzlichen Vorschriften einzuhalten. Der Besteller stellt die Kronen Küchengeräte GmbH von sämtlichen Verpflich-tungen des § 10 Abs. 2 Elektroggesetz (ElektroG) - insbesondere von der Rücknahmepflicht des Herstel-lers und allen damit im Zusammenhang stehenden Ansprüchen Dritter - frei. Sofern gelieferte Geräte an Dritte weitergegeben werden, ist der Besteller verpflichtet, diese vertraglich zu verpflichten, die Geräte nach Beendigung der Nutzung unter Beachtung der gesetzlichen Vorschriften sachgerecht zu entsorgen. Bei erneuter Weitergabe der Geräte sind die Dritten vertraglich zu verpflichten, den Empfängern der Geräte eine entsprechende Weiterverpflichtung aufzuerlegen. Eine Verletzung der Vorgaben der Ziffer 3 verpflichtet den Besteller, die Geräte gem. Ziffer 1 zurückzunehmen und entsprechend der ge-setzlichen Vorschriften zu entsorgen. Die Kronen Küchengeräte GmbH ist von etwaigen Ansprüchen Dritter freizustellen. Eine abweichende Vereinbarung zur Rücknahme und Entsorgung der elek-trischen Altgeräte durch die Kronen Küchengeräte GmbH bedarf der Schriftform.

X. Eigentumsvorbehalt

- Alle gelieferten Waren und der Erlös aus dem Weiterverkauf bleiben Eigentum der Ver-käufe-rin bis zur vollständigen Bezahlung sämtlicher Ansprüche der Verkäuferin gegenüber dem Käufer. Somit tritt der Käufer seine Ansprüche aus der Weiterveräußerung der Waren bis zur Erfül-lung aller Forderungen aus dem Kaufvertrag an die Verkäuferin ab.
- Soweit die Gültigkeit des Eigentumsvorbehalts im Bestimmungsland an besondere Voraus-set-zungen oder besondere Formvorschriften geknüpft sind, hat der Käufer für deren Erfüllung Sorge zu tragen.
- Der Käufer darf den Liefergegenstand vor Eigentumsübergang weder verpfänden noch zur Si-cherung übereignen. Bei Pfändungen sowie Beschlagnahme oder sonstigen Verfügungen durch Dritte hat uns der Käufer unverzüglich zu benachrichtigen.
- Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir zur Rücknahme nach Mahnung berechtigt. Der Käufer ist zur Herausgabe verpflichtet. Weder die Geltendmachung des Eigentumsvorbehalts noch die Pfändung des Liefergegenstandes durch uns gelten als Rücktritt.
- Ein Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens über das Vermögen des Käufers berech-tigt uns, vom Vertrag zurückzutreten und die sofortige Rückgabe des Liefergegenstandes zu verlangen.
- Sollte der Vertrag rückabgewickelt werden aus Gründen, die der Käufer zu vertreten hat, ist die Verkäuferin berechtigt, für die Nutzung und den Gebrauch der Sache eine Wert-minder-ungentschädigung zu verlangen.

XI. Pauschalierung von Schadenersatzansprüchen

Steht der Firma Kronen Küchengeräte GmbH das Recht zu, Schadenersatz zu fordern, kann die Firma Kronen Küchengeräte GmbH 25 des Kaufpreises als Schaden ohne Nachweis geltend machen. Die Geltendmachung eines höheren tatsächlichen Schadens bleibt der Firma Kronen Küchengeräte GmbH vorbehalten.

XII. Teilmichtigkeit

Sollte eine der vorstehenden Bestimmungen nichtig sein, so berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht.

XIII. Hinweis gem. § 33 BDSG

Ihre auftragsbezogenen Daten werden bei uns elektronisch gespeiche

Design : formatnull.com

Photo : Kronen / Shutterstock

Gültig ab 01.09.2015Alle Preise netto (ohne der gesetzlichen Mehrwertsteuer). Mit dieser Preisliste erlöschen alle zuvor gültigen Preise. Lieferung ab Werk zzgl. Porto, Verpackung und Transportversicherung, ohne Verzollung und nach Vorauskassen-zahlung oder per Nachnahme. Preis- und Konstruktionsänderungen vorbehalten. Transportschäden oder Fehlmengen sind innerhalb von 6 Tagen zu melden. Artikel unter einem Nettowert von 20€ werden nicht zur Gutschrift zurückgenommen. Sachmängelhaftung: Auf elektrische und mechanische Teile 1 Jahr. Bei einem Auf-tragswert unter 75€ berechnen wir 10€ Mindermengenzuschlag.



KRONEN KÜCHENGERÄTE | Kompetenz in der Küche

WWW.KRONEN-GERMANY.DE