

EMA botmixer



Emulgál – kever – habosít... ahogy még soha!

Renkívvüli teljesítmény

- erős 550W Motor - 5.000 - max. 15.000 U/min.
- rendkívül erős leszívó hatás és finom aprítás
- hajtótengely és rotor forradalmi együttműködése

Tökéletes eredmény

- mikroméretű buborékokokat hoz létre, ami a szószok felületét egyedülállóvá teszi
- finom emulzió és kiváló habosítás



Könnyű kezelhetőség és maximális higiénia

- fokozat nélküli fordulatszám-szabályozás
 - teljesen zárt kivitel – belső részt nem kell tisztítani
- Ennek ellenére szükség esetén a rotor és a tengely könnyen leszerelhető
- egyszerű, erős csavarkötéses rögzítés
 - a készülék 3 féle méretben kapható – kívánságra 3-szárnyú késsel is

Turmixgép KM-4 B / S / P / Duo



Értékálló, nagy teljesítményű, időtálló

- legújabb technika szerint Németországból és Svájcban
- magas fordulatszám 15.000 U/min-ig
- vastagfalú, rozsdamentes acél gépház

Praktikus működtetés

- 3 fix sebesség, fokozat nélküli, vagy programozható
- polycarbonát vagy rozsdamentes acél tartály (2l vagy 4 l)

Tökéletes végtermék

- grandiózus habosító teljesítmény, ultra-finom emulzió és nagy állománystabilitás a szószok és levesek esetében
- fagyasztott gyümölcsök és jégkockák zúzására is (CC – késsel)



Kronen EMA-botmixer 85

Kronen Ema-botmixerek emulgeáláshoz, keveréshez, habosításhoz. Nagy leszívó hatás, finom aprítás, kiváló habosító képesség és kimagasló emulgeáló képesség jellemzi az új formavilágú Ema-botmixert.

A top teljesítmény alapját nem csak a precíz rotor-stator rendszer képezi, hanem a 15.000-es percenkénti fordulatszám is.



EMA-85 botmixer termékcsalád: rozsdamentes acél 500 mm, 600 mm, 700 mm
15 000 U/min, 230 V – 50 Hz, SzxHxM (mm): 200x120x230



Kronen botmixer

Mindennapi használatra levesek, szószok, pürék és egytálételek készítéséhez. A botmixer egy 3-szárnyú késrendszerrel rendelkezik. Szerszámok nélkül is könnyen szétszedhető, könnyen tisztítható.



EMA-85 botmixer termékcsalád: rozsdamentes acél 500 mm, 600 mm, 700 mm
15 000 U/min, 230 V – 50 Hz, SzxHxM (mm): 200x120x230



Kronen EMA-botmixer 55

Kronen Ema-botmixerek emulgeáláshoz, keveréshez, habosításhoz. Nagy leszívó hatás, finom aprítás, kiváló habosító képesség és kimagasló emulgeáló képesség jellemzi az új formavilágú Ema-botmixert.

A top teljesítmény alapját nem csak a precíz rotor-stator rendszer képezi, hanem a 15.000-es percenkénti fordulatszám is.



EMA-55 botmixer termékcsalád: rozsdamentes acél, 350 mm, 400 mm, 500 mm
15.000 U/min, 230V – 50 Hz, SzxHxM (mm): 185x100x220



Kronen botmixer

Mindennapi használatra levesek, szószok, pürék és egytálételek készítéséhez. A botmixer egy 3-szárnyú késrendszerrel rendelkezik. Szerszámok nélkül is könnyen szétszedhető, könnyen tisztítható.



EMA-55 botmixer termékcsalád: rozsdamentes acél, 350 mm, 400 mm, 500 mm
15.000 U/min, 230V – 50 Hz, SzxHxM (mm): 185x100x220

Kronen turmixgép KM-4 B/S/P

Turmixgépek konyhai használatra és bárokba. Rozsdamentes acél géptest, rozsdamentes acél, vagy átlátszó polycarbonát tartállyal. Biztonsági zárórendszerrel ellátott tető. Rozsdamentes acél kés, edzett acél golyócsapággal. CE-Konform



KM-4 B

3 sebességfokozat, impulzus fokozat
3500/8700/13500 U/min
230V – 50 Hz
SzxHxM (mm): 170 x 215 x 240



KM-4 S

fokozatmentes sebességszabályozás
1000 - 13500 U/min
230V – 50 Hz
SzxHxM (mm): 170 x 215 x 240



KM-4 P

6 sebességfokozat,
12 féle programfunkció
3500 - 15000 U/min
230V – 50 Hz
SzxHxM (mm): 170 x 215 x 240



KM-4 PE (beépíthető)

6 sebességfokozat,
12 féle programfunkció
3500 - 15000 U/min
230V – 50 Hz
SzxHxM (mm): 170 x 215 x 240



KM-4 B

3 sebességfokozat, impulzus fokozat
3500/8700/13500 U/min
230V – 50 Hz
SzxHxM (mm): 380 x 215 x 240



2 l - es és 4 l – es
nemesacél és polycarbonát
tartályok
CC kés



CC kés jégkockához
FD kés zúzott jéghez