

KG-201
KG-203
KG-251
KG-253
KG-353
KG-453


Egyedülálló minőségű zöldségszeletelők

- kis – és nagy mennyiségű gyártás teljeskörű kielégítése
- kiváló minőség, megbízható, időtálló
- teljes egészében vastagfalú rozsdamentes acél anyag

Kiemelkedő higiénia és könnyű tisztítás

- minden része, ami élelmiszerrel érintkezik, kivehető és mosogatógépben mosható
- a vágókamra is eltávolítható

Rendkívül erős

- nagy töltőnyílás = gyorsabb betöltés
- 1 – 3 sebesség

Felhasználóbarát

- könnyen kezelhető, ergonomikus nyomókar, jobb – és balkezes használatra is

Első osztályú vágási minőség

- nemesacél vágótárcsa
- nyitott oldalú penge edzett késacélból a tisztább vágásért és a hosszabb szavatossági időért
- állítható vágótárcsa

Zöldségszeletelők a nagyobb igénybevételhez: KG-353 & KG-453

- extra nagy töltőnyílás az egész saláta és káposztafejekhez
- erős, három sebességű motor – az optimális fordulatszám beállításához

Különböző tartozékok az alapmodellhez (KG-453):

- töltőhenger és nyomókar (alapfelszereltség)
- 4-lyukú vágótárcsa (sárgarépa, uborka, póréhagyma)
- tölcser az ömlesztett termékekhez (burgonya, alma)


JBT TRADE

JBT Trade Kft.

Telefon: +36 94 505303

Fax: +36 94 505305

Mobil: +36 30 9469117

web: www.jbt.hu

email: info@jbt.hu

Saláta, zöldség és gyümölcs professzionális feldolgozása a konyhában

Kronen zöldségszeletelő KG-201 és KG-203

Szállodák, éttermek részére 50 – kb. 500 fős étkeztetéshez. Akár saláta, nyers zöldségek, gomba, gyümölcs feldolgozására is kiválóan alkalmas. Nagy töltőnyílás és kiváló vágási minőség a termék friss megjelenése és a hosszabb eltarthatóság érdekében. Könnyű kezelhetőség, példás minőség, átgondolt biztonság és nagy teljesítmény jellemzi a gépeket. A készülék és a vágókamra teljesen rozsdamentes acél, így könnyen tisztítható.



KG-201 Zöldségszeletelő
1 sebesség 300 U/min
230V - 50Hz
SzxHxM (mm): 240x520x630



KG-203 Zöldségszeletelő
3 sebesség 250/350/450 U/min
230V - 50Hz
SzxHxM (mm): 240x520x630



állítható vágótárcsa, rozsdamentes acél 1 – 6 mm

finomvágó tárcsa, rozsdamentes acél 1 – 3 mm

durvavágó tárcsa, rozsdamentes acél 4 mm, 6 mm, 8 mm, 10 mm

hullámvágó tárcsa, rozsdamentes acél 4,0 mm

Julienne-vágótárcsa, rozsdamentes acél 2,2 x 2,2 mm, 4 x 4 mm, 6 x 6 mm

kockázó rács vágótárcsával 7,5x7,5 mm, 10x10 mm, 12,5x12,5 mm, 15x15 mm, 20x20 mm

raffoló tárcsa 1,5 mm, 2 mm, 3 mm, 4 mm, 6 mm, 8 mm

reszelőtárcsa (dió, mandula, kenyér)

tárcsatartó, rozsdamentes acél

További tárcsák igény szerint

Kronen zöldség szeletelő KG-251 és KG-253

Szállodák, éttermek részére 100 – kb. 650 fős étkeztetéshez. Akár saláta, nyers zöldségek, gomba, gyümölcs feldolgozására is kiválóan alkalmas. Nagy töltőnyílás kirendezővel és torzsfúró az egész káposztafejekhez. Könnyű kezelhetőség, példás minőség, átgondolt biztonság és nagy teljesítmény jellemzi a gépeket. A készülék és a vágókamra teljesen rozsdamentes acél, így könnyen tisztítható.



KG-251 Zöldség szeletelő
1 sebesség 300 U/min
230V - 50Hz
SzxHxM (mm): 240x520x630

KG-253 Zöldség szeletelő
3 sebesség 250/350/450 U/min
230V - 50Hz
SzxHxM (mm): 240x520x630



állítható vágótárcsa, acél 1 – 6 mm

finomvágó tárcsa, rozsdamentes acél 1 – 3 mm

durvavágó tárcsa, rozsdamentes acél 4 mm, 6 mm, 8 mm, 10 mm

hullámvágó tárcsa, rozsdamentes acél 4,0 mm

Julienne-vágótárcsa, rozsdamentes acél 2,2 x 2,2 mm, 4 x 4 mm, 6 x 6 mm

kockázó rács vágótárcsával 7,5x7, 5 mm, 10x10 mm, 12,5x12,5 mm, 15x15 mm, 20x20 mm

raffoló tárcsa 1,5 mm, 2 mm, 3 mm, 4 mm, 6 mm, 8 mm

reszelőtárcsa (dió, mandula, kenyér)

tárcsatartó, rozsdamentes acél

További tárcsák igény szerint

Kronen zöldség szeletelő KG-353

Hotelek, éttermek, kintinok részére 200 – kb. 1200 fős étkeztetéshez. Akár saláta, nyers zöldségek, gomba, gyümölcs feldolgozására is kiválóan alkalmas. Nagy töltőnyílás torzsafúróval és kirendezővel. Könnyű kezelhetőség, példás minőség, átgondolt biztonság és nagy teljesítmény jellemzi a gépeket. A készülék és a vágókamra is teljes egészében nemesacélból készült, így könnyen tisztítható.



KG-353 nagy teljesítményű zöldség szeletelő

3 sebesség 250/350/450 U/min.

1 fázis 230 V – 50 Hz

SzxHxM (mm): 280 x 675 x 780



finomvágó tárcsa, rozsdamentes acél 1 - 3 mm

durvavágó tárcsa, rozsdamentes acél 4 mm, 5 mm, 6 mm, 8 mm, 10 mm

hullámvágó tárcsa, rozsdamentes acél 4,0 mm

Julienne-vágótárcsa, rozsdamentes acél 2 x 2 mm, 2,5 mm x 2,5 mm, 4 x 4 mm, 6 x 6 mm

kockázó rács 7,5 x 7,5 mm, 10 x 10 mm, 12,5 x 12,5 mm, 15 x 15 mm, 20 x 20 mm –
vágótárcsával 6 mm, 10 mm, 12,5 mm, 15 mm, 20 mm rozsdamentes acél

raffoló tárcsa 2 mm, 3 mm, 4 mm, 6 mm, 8 mm

reszelőtárcsa (dió, mandula, kenyér)

tárcsatartó rozsdamentes acél

állítható magasságú munkaállvány polccal

További tárcsák igény szerint.

Kronen zöldségszeletelő KG-453

Nagykonyhák, kávéházak részére 250 – kb. 3 000 fős étkeztetéshez. Akár saláta, nyers zöldségek, gomba, gyümölcs feldolgozására is kiválóan alkalmas. Extra nagy töltőnyílás elővágó késsel és kirendezővel az egész káposztafejekhez. Könnyű kezelhetőség, példás minőség, átgondolt biztonság és nagy teljesítmény jellemzi a gépeket. A készülék és a vágókamra teljesen rozsdamentes acélból készült.

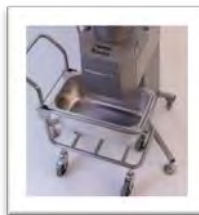


KG – 453 nagyteljesítményű zöldségszeletelő töltőhengerrel és nyomókarral

3 sebesség 25/350/450 U/min

3 fázis 400 V – 50 Hz

SzxHxM (mm): 870 x 660 x 1485



4 – lyukú vágótárcsa a hosszúkás zöldségekhez

tölcsér az ömlesztett termékekhez

finomvágó tárcsa rozsdamentes acél 1 – 3 mm

durvavágó tárcsa rozsdamentes acél 4 mm, 5 mm, 6 mm, 8 mm, 10 mm

hullámvágó tárcsa rozsdamentes acél 4,0 mm

Julienne – vágótárcsa rozsdamentes acél 2 x 2 mm, 2,5 x 2,5 mm, 4 x 4 mm, 6 x 6 mm

kockázó rács 7,5 x 7,5 mm, 10 x 10 mm, 12,5 x 12,5 mm, 15 x 15 mm, 20 x 20 mm
vágótárcsával 6 mm, 10 mm, 12,5 mm, 15 mm, 20 mm
rozsdamentes acél

raffoló tárcsa 2 mm, 3 mm, 4 mm, 6 mm, 8 mm

reszelőtárcsa (dió, mandula, kenyér)

További tárcsák igény szerint

Brunoise-fej

Nincs minden nap szükség a Brunoisera, de minden nap kell zöldséget szeletelnie. Miért venne egy gépet rögzített Brunoise-fejjel?

Nálunk egy olyan tartozékot kap, amit csak akkor kell használnia, ha tényleg szüksége van rá. A Brunoise-fej minden zöldségszeletelő géppel kompatibilis a KG-201 / KG-203 és KG-251 / KG-253 szériából.

Hotelek, éttermek és kávézók részére 50 – kb. 650 fős étkeztetéshez. Könnyű kezelhetőség, példás minőség, átgondolt biztonság és nagy teljesítmény. A tartozék rozsdamentes acélból készült, könnyű tisztítani és eltávolítani.



Brunoise-fej a KG 201/203 és KG 251/253 gépekhez 3 x 3 mm, 5 x 5 mm



„néhány vágási mód a kínálatunkból“

