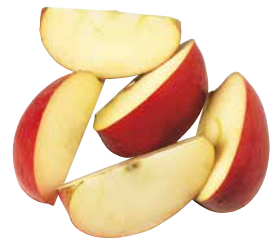




Máquinas para cocinas comerciales para el proceso de vegetales y frutas

Lavado · pelado · secado · corte en rodajas
máquinas individuales y de sobremesa diseñadas y
construídas para la industria alimentaria



KRONEN GmbH

Roemerstraße 2a
77694 Kehl am Rhein - Alemania
Teléfono: +49 (0) 7854/96 46-0
Fax: +49 (0) 7854/96 46-500
info@kronen.eu

Una empresa del grupo
Zillgith Beteiligungs GmbH

www.kronen.eu

Tecnología para cocinas profesionales ...

GS 10-2



UNA MAQUINA QUE LO CORTA TODO

- rodajas, tiras, cubos, segmentos y rallado, lechuga, vegetales, frutas, carne y pescado.
- sólo se necesitan segundos para cambiar los accesorios de corte.
- ajuste de corte digital.
- producto orientado hasta la sección de corte.
- limpieza rápida y fácil sin necesidad de herramientas.
- Corte de lechugas en cuadros 1500 kg/h
- capacidad (aproximada):
lechuga – hasta 1.500 Kg/h
col – 800 Kg/h
perejil – 120 Kg/h
cubos de patata – hasta 1.800 Kg/h
- voltaje: 230 V/50-60 Hz
- medidas: 1610 x 670 x 1275 mm

SPIRELLO 150



MÁQUINA CORTADORA DE VEGETALES

- Con la SPIRELLO 150 usted podrá cortar gran cantidad de vegetales en espirales o espaguetis de manera rápida y limpia.
- operación y limpieza simple
- alta productividad – mínima cantidad de desperdicio
- resultados de corte óptimos con gran variedad de vegetales
- fácil cambio de navajas
- capacidad aproximada por producto:
Zanahoria – hasta 160 kg/h
Radicha – hasta 180 kg/h
Batata dulce – hasta 210 kg/h
Calabaza – hasta 340 kg/h
- Voltage: 230 V/50-60 Hz
- Tamaño del equipo: 600 x 845 mm

KUJ V



CORTADORA DE CUBOS Y BASTONES

- cambio de cuchillas fácil y rápido.
- corte en cubos de 3 x 3 mm a 20 x 20 mm y en tiras de 2 a 20 mm.
- de uso simple y fácil de limpiar.
- capacidad (aproximada):
3 x 3 mm – 700 Kg/h (Brunoise)
5 x 5 mm – 1000 Kg/h
10 x 10 mm – 2100 Kg/h
15 x 15 mm – 2500 Kg/h
20 x 20 mm – 3000 Kg/h
- voltaje: 230V 50/60Hz
- medidas: 1105 x 978 x 1492 mm

Tona S 180K



MAQUINA PROCESADORA DE FRUTAS Y VEGETALES

- para el corte preciso de frutas y vegetales en segmentos, rodajas, bastones, figuras, etc.
- mesa giratoria operada por pulsación, alimentación de producto automática.
- multitud de accesorios de corte disponibles, sólo 1 cuchilla y 1 empujador necesarios.
- se pueden procesar hasta 1200 piezas por hora (20 golpes por minuto)
- con ruedas.
- cintas de salida con o sin producto bueno / clasificación de producto (e. g. corazones de manzana) están disponibles de forma opcional.
- voltaje: 230 V/50-60 Hz
- medidas: 800 x 1000 x 1400 mm

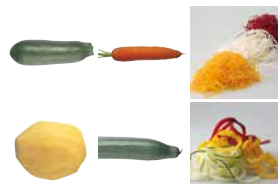
KSM 100



CORTE DE LECHUGAS Y VEGETALES

- de uso simple y fácil de limpiar.
- por sus dos entradas, una de ellas relativamente grande, se hace muy fácil su operación :
- Abertura grande para repollos, vegetales de hojas y algunos tipos de lechugas
- Pequeña abertura para productos largos, pepinos, zucchini, zanahorias etc.
- capacidad (aproximada):
Zanahoria / patata – 120 Kg/h (con disco de corte de juliana 2x2 mm)
Lechuga – 200 Kg/h (con disco de corte de 2 aspas 6 mm)
Col / rábano – 330 Kg/h (con disco de alta capacidad 3 mm)
- voltaje: 400V/50Hz y 230V/60Hz
- medidas: 1003 x 856 x 1235 mm

S 021



CORTADORA DE ESPIRALES DE VEGETALES (DE SOBREMESA)

- para cortar espirales o filamentos largos decorativos de zanahorias, patatas, calabazas, rábanos, apio, nabo, remolachas, calabacines, etc.
- mediante varios accesorios de corte se pueden conseguir una multitud de grosores de espirales (e. g. 2 x 2 mm, 2 x 8 mm, 2 x 10 mm – otras versiones bajo petición) con una longitud máxima de 250 mm.
- neumática
- voltaje 230 V/50-60 Hz
- medidas: 1050 x 270 x 500 mm

... para un procesamiento de alimentos racional

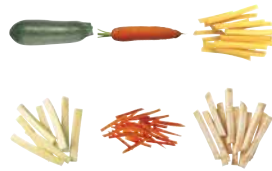
AS 4



CORTADORA, PELADORA Y DESCORAZONADORA DE MANZANAS (DE SOBREMESA)

- hasta 600 manzanas por hora colocadas manualmente.
- capaz de pelar, descorazar, cortar en rodajas y en segmentos en un solo paso.
- de uso simple, fácil de limpiar.
- voltaje: 220-230 V/50-60 Hz
- medidas: 660 x 300 x 400 mm

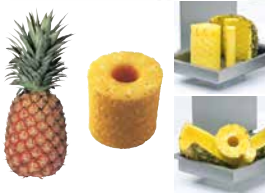
S 198



CORTE DE BASTONES Y FORMAS (DE SOBREMESA)

- ofrece el mejor corte seguro y fácil para vegetales en bastones, hasta 600 cortes por hora. Especial para dips.
- tamaños estándar de parrilla de corte, 8 x 8 mm o 10 x 10 mm. Otros tamaños disponibles bajo petición.
- corte de formas: corazones, estrellas, conejos, etc. – formas personalizadas bajo petición.
- accesorio de corte para hacer rodajas de pepinos longitudinalmente.
- dos modelos disponibles (100 mm o 200 mm)
- neumática
- medidas: 530 x 250 x 240 mm

AS 1



PELADORA Y DESCORAZONADORA DE PIÑAS MANUAL (DE SOBREMESA)

- de uso simple, fácil de limpiar.
- sólo se necesitan segundos para cambiar los accesorios de corte.
- disponibles 3 accesorios de corte:

descorazonado Ø	pelado Ø	max. Ø de producto
25 mm	84 mm	150 mm (estándar)
25 mm	74 mm	150 mm (opcional)
25 mm	102 mm	150 mm (opcional)

- medidas: 270 x 420 x 745 mm



CORTADORA DE EXTREMOS DE PIÑA (DE SOBREMESA)

- aparato manual.
- fácil de usar y limpiar.
- ancho de corte ajustable.

CORTADORA DE RODAJAS DE PIÑA (DE SOBREMESA)

- aparato manual.
- corte en rodajas (ancho 7.5, 10, 15 y 20 mm) de piñas peladas y descorazonadas.
- otros anchos de corte disponibles bajo petición.
- de fácil uso y limpieza.

HGW, PGW



CORTADORAS MANUAL (HGW) Y NEUMÁTICA (PGW)

- corte de rodajas, bastones, segmentos y descorazonado (más de 200 variedades)
- accesorios de corte para el pelado, descorazonado y corte en porciones de piña.
 - descorazonado y división de coles.
 - deshuesado de mangos.
 - descorazonado de pimientos.
 - corte de ramilletes de coliflores.
- accesorios personalizados bajo petición.
- 600 golpes por hora (PGW).
- medidas: 950 x 483 x 900 mm (HGW) 440 x 530 x 1100 mm (PGW)

S 195

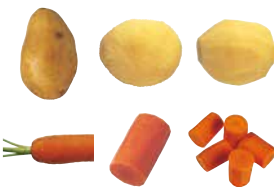


TROQUELADORA MANUAL (DE SOBREMESA)

- corte de 2 a 24 segmentos, con o sin descorazonado.
- corte de bastones: 8 x 8 mm 10 x 10 mm otros tamaños disponibles
- corte de formas de vegetales y frutas.
- medidas: 360 x 210 x 940 mm

funcional – versátil – eficiente

PL 25 K, PL 40 K



PELADORA DE ZANAHORIAS Y PATATAS POR LOTES

- pelado abrasivo
- capacidad: 400 Kg / 600 Kg de producto crudo por hora.
- adaptado a producto duro, sólo para pelar.
- modelo de cuchillas disponible bajo petición (PL 25 S).
- construcción en acero inoxidable, doble sellado, rodamientos de larga duración.
- voltaje: 400 V/50 Hz y 230 V/60 Hz
- medidas: 815 x 705 x 1262 mm (PL 25 K) 930 x 910 x 1395 mm (PL 40 K)

ZS10, ZS25



PELADORA DE CEBOLLAS

- Sistema de pelado disponible en diferentes versiones para pelar cebollas.
- Con control de parada y para retomar proceso protegidos, 400 V, 3 fases, transmisión por correa, removedor automático de desperdicios, válvula para reducir consumo de agua, selector de tiempos
- Capacidad: 300 – 600 kg/h
- Voltaje 400V/50-60 Hz
- Medidas: 900 x 735 mm (ZS25) 700 x 600 mm (ZS10)

DS 1000, DS 1000 móvil



DS1000 MÓVIL UNIDAD DE LAVADO

- pequeñas cantidades de lechuga, hierbas, vegetales se pueden lavar eficientemente en cestas estándar de 50 l.
- DS1000 – dispositivo soplador de aire que puede ser integrado en una piletta o fregadero.
- DS1000 móvil – dispositivo soplador de aire con tanque de lavado (160 l).
- medidas DS1000: 500 x 500 mm (altura 300 mm)
- medidas DS1000 móvil: 850 x 680 mm (altura 1240 mm)

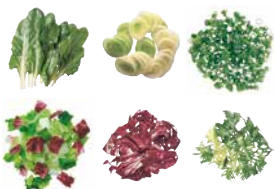
GEWA 2600



LAVADO DE PRODUCTO DE ALTA EFICIENCIA

- lechugas, otros vegetales y frutas.
- sistema de lavado en continuo
- trayectoria del agua en espiral y agitación del agua ajustable para una limpieza óptima en unas medidas reducidas 2726 x 952 mm.
- ducha de agua fresca sobre la placa vibratoria de salida para escurrido.
- sistema de chorro de aire (opcional).
- bomba dosificadora (opcional).
- sistema de extracción de insectos (disponible en modelos superiores).
- disponible con banda de salida.
- voltaje: 400 V/50 Hz y 230 V/60 Hz
- volumen del tanque: 525 l
- capacidad (aproximada): lechuga: 200 Kg/h. vegetales: 400 Kg/h (hoja) – 600 Kg/h (raíces).

KS



Secador centrífugo – eliminación de exceso de agua

- Para secar cuidadosamente lechugas crujientes y vegetales
- Adecuado para puerros, pimientos, zanahorias, calabazas, cebollas, hongos, piña, etc.
- Construcción robusta de larga vida útil
- Cestos estándar para práctico manejo; insertos filtradores opcionales para productos muy pequeños
- Varios modelos: carga normal o carga ergonómica, velocidad pre-seteada (600/900 rpm) y tiempo fijo o totalmente programables, con 99 memorias.
- Voltaje: 230 V / 50-60 Hz
- Medidas: 869 x 580 mm

K 120, K 230



MEZCLADORAS MULTIUSO

- mezcla delicada y homogénea de vegetales, lechugas, hierbas, productos delicatessen, frutas o ingredientes para pizzas, salchichas, hamburguesas, etc.
- gran abertura para descarga completa y rápida de productos.
- volumen de mezcla: 160 l (K 120), 300 l (K 230)
- disponibles modelos superiores bajo petición.
- construcción en acero inoxidable de alta calidad.
- medidas: 850 x 1033 x 1100 mm (K 120) 1715 x 1725 x 1340mm (K 230)