

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://kronen.nt-rt.ru> || [ken@nt-rt.ru](mailto:ken@nt-rt.ru)



Die Kronen Eis- und Sorbetmaschinen  
von 0,75 bis 2,5 Liter

Spitzenqualität und bewährte Technik

## Sorbetmaschinen Modell Mini und Stella

Für kleine bis mittlere  
Gastronomiebetriebe, Kochschulen  
und professionelle Hobbyköche.

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



**Modell Mini**



**Modell Stella**

### Ausführung

- komplett aus Edelstahl
- wartungsfreie Kältemaschine
- Kältemittel R 134 A
- Zeitschaltuhr
- Kühlung und Rührwerk lassen sich getrennt schalten

### Technische Daten:

Modell	Füllmenge je Zyklus	Stunden Leistung	Stromart	Nenn- leistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Netto- Gewicht
<b>Mini</b>	0,75 kg	2,25 kg	230 V 50 Hz/1	0,1 kw	Luft	27 cm	30 cm	45 cm	18 kg
<b>Stella</b>	1,25 kg	3,75 kg	230 V 50 Hz/1	0,4 kw	Luft	31 cm	51 cm	35 cm	30 kg
<b>Giardino</b>	2,25 kg	9 kg	230 V 50 Hz/1	0,7 kw	Luft	43 cm	62 cm	42 cm	62 kg
<b>Club</b> fahrbares Standmodell	2,25 kg	9 kg	230 V 50 Hz/1	0,7 kw	Luft	85 cm	42 cm	45 cm	65 kg
<b>Consul</b> fahrbares Standmodell	3,25 kg	12 kg	230 V 50 Hz/1	1,5 kw	Luft	85 cm	44 cm	60 cm	105 kg

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

**Mit diesen Maschinen bereiten Sie hausgemachtes**

- Speiseeis
- Sorbet
- Granité

**So werden Ihre Desserts zum Erlebnis.**



**Modell G 10**

**Vorteile und Stärken:**

Möglichkeit, während der Kühlung feste Zutaten wie Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, Rosinen oder Schokoladenteile beizufügen.

Hochleistung Einblockzylinder aus Edelstahl.

Edelstahlrührwerk mit leicht abnehmbaren Schabern.

Sicherheitsmagnet auf dem Deckel.

Beckenauslaufhahn für die Reinigung.

Gefrierzyklus mit einstellbaren Arbeitszeiten.

Funktion „Temperatur-Konservierung“, damit das Produkt bei der richtigen Verbrauchtemperatur beibehalten wird, falls dieses nicht sofort bei Zyklusende herausgenommen wird (nur bei Mod. G 10).

Alarmlampe für Entnahme bei nicht korrekter Produkttemperatur (nur bei Mod. G 10).



**Modell G 5**

**Technische Daten:**

Modell	Füllmenge je Zyklus	Stunden Leistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
G 5	1,7 kg	5 kg	230 V 50 Hz/1	0,7 kw	Luft	32 cm	43 cm	47 cm	46,8 kg
G 10	2,5 kg	10 kg	230 V 50 Hz/1	1,0 kw	Luft	34 cm	48 cm	49 cm	55,0 kg

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

**Ob in der Großküche, im Salatshop,  
im Restaurant oder der Bäckerei.  
Kronen Maschinen bringen Qualität auf den  
Teller. Sie sind einfach zu bedienen und  
sorgen dafür dass alles schnell fertig ist.**



**Die Schneidekammer ist herausnehmbar.**

Denn Maschinen nur mit einem Lappen  
oder einer Bürste auswischen reicht nicht.

Deshalb ist bei Kronen die Schneide-  
kammer herausnehmbar und kann in die  
Spülmaschine oder unter die Handdusche.



**Schnell und gründlich**

Können Sie nur reinigen, wenn alles abnehmbar ist.  
Bei Kronen Maschinen können Sie alle Teile blitz-  
schnell ohne Werkzeug abnehmen.

**Vorbildlich und einmalig!**

Die herausnehmbare Schneidekammer –  
das ist Hygiene und das gibt es so  
**nur** bei Kronen Maschinen.

**Ob kleine oder größere Mengen, wir haben das richtige Modell!**



**Die Schüssel**

Sauber verarbeitet, ohne Ecken und Kanten. 100 % Edelstahl, damit Ihr Eis hygienisch zubereitet wird!



**Die Zeitschaltuhr**

Arbeiten ohne überwachen. Schaltet automatisch Kühlung und Rührwerk aus!



**Getrennte Schaltung**

Kühlung und Rührwerk sind getrennt zu schalten, dadurch bleibt Ihr Eis geschmeidig.

**Feinste Sorbets  
und Eis-Cremes**



**Beeren-Sorbet**



**Zitronen-Sorbet**



**Kiwi-Sorbet**



**Papaya-Mango-Sorbet**



**Blaubeeren-Sorbet u.v.m.**

# Kronen, die Nr. 1 für Ihre Küchengeräte

Weitere Maschinen für Pâtisserie, Konditorei, Restaurant und Bar:



**KG-201**  
Der neue  
Gemüseschneider  
von Kronen

Gemüseschneider.  
Reiben, raspeln, schneiden.  
Vom Tischmodell bis zur  
Standmaschine.

**KG-453**  
Die leistungsstarken  
Gemüseschneider  
von Kronen



**KM-4**  
Die neuen  
Gewerbemixer  
von Kronen

Mixen und rühren.  
Vom 4 l-Tischmixer  
über Handmixer bis zum  
Turbomixer.

**EMA Stab 55**  
und **Stabmixer**  
Für Früchte,  
Cremes, Eismassen



**Nako Cutter 5 l**  
Kronen Cutter  
mit Pulsschaltung

Cutter.  
Vom 2 l-Modell mit  
1 Geschwindigkeit bis zum  
Proficutter mit 40 l.

**CutStar 40 l**  
Mit 2 Geschwindig-  
keiten oder stufenlos



**BE 5**  
Professionelles  
Kompaktgerät  
mit 5 l Kesselinhalt

Planetenrührer.  
Vom 5 l-Modell bis 80 l mit  
Heizung, Schaber, Wagen  
usw.

**Planetenrührwerk**  
**KP-60**  
mit 60 l Fassungs-  
vermögen



**KP-3**  
Die kleinste der  
Kronen Saftpresen

Maschinen für  
frische Säfte.  
Vom Handgerät bis zur  
vollautomatischen Maschine.

**Saftsack Citrocasa**  
8000SB



**Verlangen Sie detaillierte Unterlagen**

**Алматы** (7273)495-231  
**Ангарск** (3955)60-70-56  
**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Благовещенск** (4162)22-76-07  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Владикавказ** (8672)28-90-48  
**Владимир** (4922)49-43-18  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Вологда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89

**Иваново** (4932)77-34-06  
**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Коломна** (4966)23-41-49  
**Кострома** (4942)77-07-48  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Курган** (3522)50-90-47  
**Липецк** (4742)52-20-81

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Ноябрьск** (3496)41-32-12  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Орел** (4862)44-53-42  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Петрозаводск** (8142)55-98-37  
**Псков** (8112)59-10-37  
**Пермь** (342)205-81-47

**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Саранск** (8342)22-96-24  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Сургут** (3462)77-98-35  
**Сыктывкар** (8212)25-95-17  
**Тамбов** (4752)50-40-97  
**Тверь** (4822)63-31-35

**Тольятти** (8482)63-91-07  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)33-79-87  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Чебоксары** (8352)28-53-07  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Чита** (3022)38-34-83  
**Якутск** (4112)23-90-97  
**Ярославль** (4852)69-52-93

**Россия** +7(495)268-04-70

**Казахстан** +7(7172)727-132

**Киргизия** +996(312)96-26-47

<https://kronen.nt-rt.ru> || [ken@nt-rt.ru](mailto:ken@nt-rt.ru)