



KRONEN



Ananasschäler KA



Ananas frisch im Markt zubereiten

Die Ananas ist lecker, saftig und hat einen Hauch von Exotik. Deshalb erfreuen sich Convenience-Produkte der Ananas immer größerer Beliebtheit. Dabei steht die Convenience bei Ihren Kunden im Fokus und Sie können mit Ihrer eigenen Zubereitung erheblich höhere Margen erzielen. Das ist auch der Grund, warum immer mehr Märkte weltweit unseren Ananasschäler einsetzen. Unsere langjährige Erfahrung zeigt, dass je nach Zubereitung und Angebot sich unsere Ananasschäler schon nach ca. 50 -70 Ananas amortisiert hat. Deswegen profitieren auch Sie in Ihrem Markt von dem frisch zubereiteten Obst, das Sie Ihren Kunden als schnellen und gesunden Snack anbieten können. Mit unserem Ananasschäler kommen ihre Kunden in den Genuss in den Genuss von Frische, Kompetenz, Service und Ihren eigenen Convenience-Produkten.



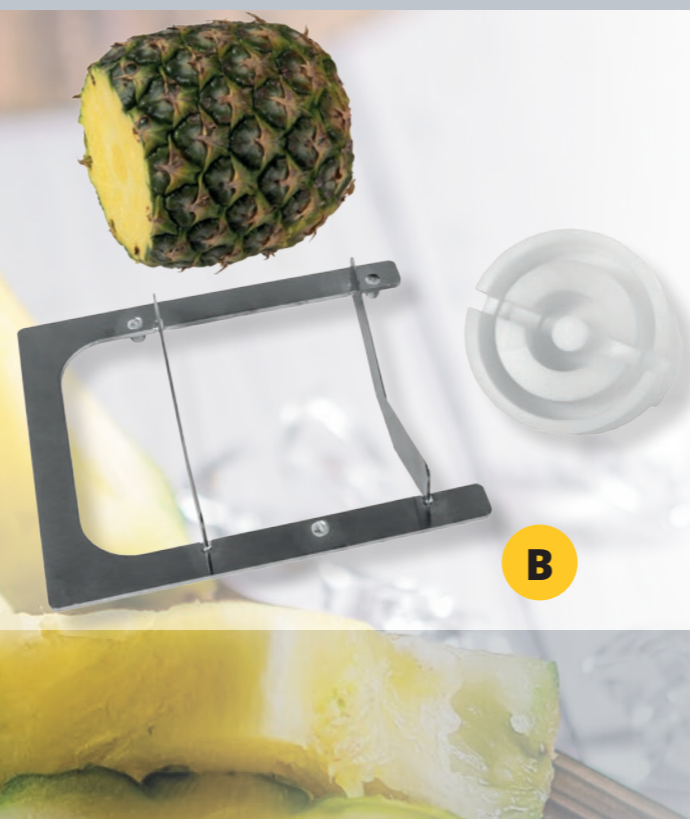
Ein Gerät - viele Anwendungen

Mit dem Alleskönner von Kronen produzieren Sie schnell und mit geringem Platzbedarf frisch zubereitete Ananas Convenience Produkte. Mit nur einem Gerät sind zahlreiche Zubereitungsmöglichkeiten und Arbeitsschritte möglich. Das Multigerät zeichnet sich durch exaktes Köpfen, Schälen, in Scheiben Schneiden und Ecken Teilen der Ananas aus. Die Schälmesser und Stößel sind für folgende Ananasgrößen verfügbar:

8/9 = 74 mm Ø	7 = 89 mm Ø
6 = 96 mm Ø	5 = 102 mm Ø

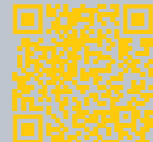
Vielfältiges Zubehör

- A** Schälmesser für alle Ananas-Größen
- B** Ananaskörper für schnelle, gerade und sichere Schnitte
- C** Messer für gleichmäßige Ecken als Basis für Ihren Obstsalat und schokolierten Früchte
- D** Scheibenmesser für gerade und gleichgroße Scheiben ohne Abfall



KA-I Tischmodell

Der Kronen Ananasschäler ist als Tischmodell mit optimaler Arbeitshöhe auch für kleinere Personen bestens geeignet. Das Gerät ist schnell einsatzbereit und lässt sich einfach bedienen und reinigen. Dank des geringen Platzbedarfs passt das Multitalent in jede noch so kleine Küche und bietet zahlreiche Möglichkeiten. Mit nur einem Gerät und den verschiedenen Messereinsätzen können Sie es als Ananasköpfer, Schäler, Entstrunker, Scheibenschneider und Eckenteiler verwenden.



KA-II Standmodell

Unser komplett aus Edelstahl gefertigtes Standmodell benötigt nur wenig Platz und bietet flexible Einsatzmöglichkeiten für die Ananas-Verarbeitung. Natürlich ist der hochwertige Ananasschäler auch optional mit allen Schneid- und Schäleinsätzen ausgestattet. Das Standmodell verfügt über Rollen und einen praktischen Spritzschutz, wodurch es schnell und flexibel einsetzbar ist. Die Verwendung von hochwertigem Edelstahl und modularen Einsätzen gewährleistet eine schnelle und einfache Reinigung und erfüllt jederzeit höchste Hygieneansprüche.

KA-II Standmodell mit Schalentrennung

Dieses Standmodell verfügt über eine innovative Schalentrennung, wodurch die Schale und geschälte Ananas sauber in zwei separate Behälter getrennt werden. Wie bei Kronen üblich sind alle Teile spülmaschinenfest und schnell ohne Werkzeug abnehmbar. Perfekte Hygiene und produktionsorientiertes Arbeiten zeichnen das erstklassige Standmodell aus. Minimaler Kraftaufwand und ein perfektes Schnittergebnis sind nur einige Gründe warum unser Ananasschäler in keinem Markt fehlen darf.

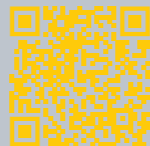
Durchdacht bis ins kleinste Detail

- 1 Minimaler Kraftaufwand und leichte Bedienung durch einen großen ergonomischen Griff
- 2 Stabil und komplett aus Edelstahl für ein konstantes und perfektes Schnittergebnis
- 3 Edelstahlschäler- und Messer sind einfach zu entnehmen und zu reinigen
- 4 Spritzschutz optional erhältlich
- 5 Standfestigkeit für sicheres und einfaches Arbeiten



KA-III Ananas Kombi als Arbeitsstation

Mit der Ananas Arbeitsstation können Sie die beliebten Südfrüchte und Convenience Produkte sichtbar in ihrem Markt zubereiten. Aufgrund der flexiblen Arbeitsstation auf Rollen und der integrierten Arbeitsfläche sind Sie an jedem Ort bestens ausgestattet. Die exotische Frucht lässt sich auf dem Schneidebrett der Arbeitsstation, mit ergonomischer Arbeitshöhe, perfekt vorbereiten. Der Strunk sowie die Schale landen durch die integrierte Abfallöffnung direkt im Abfalleimer.



Erweiterungsmodule

Unser fahrbares Top-Hygienemodul ist komplett ausgestattet und bietet für jede Anwendung die passende Lösung. Verschiedene, einfach zu montierende, Erweiterungsmodule ermöglichen die notwendige Flexibilität. Die fahrbare Arbeitsstation mit integriertem Handwaschbecken und Wasser-/Abwassertank im Unterbau bietet maximalen Komfort und Hygiene für Ihre O&G Convenience im Markt. Wir planen auch gerne eine ganz individuelle Lösung für Ihren Markt.

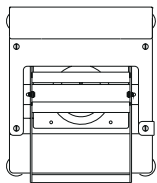
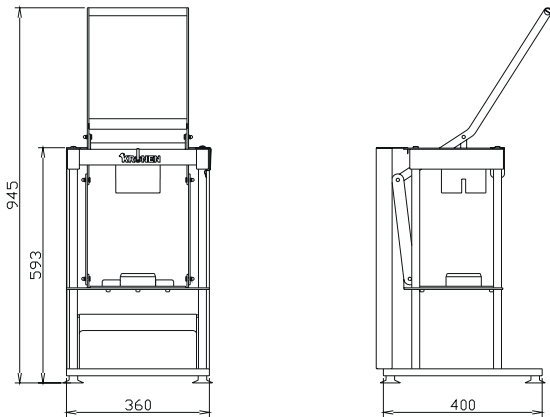


Komplettlösung für Top-Hygiene

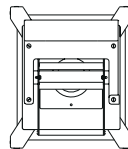
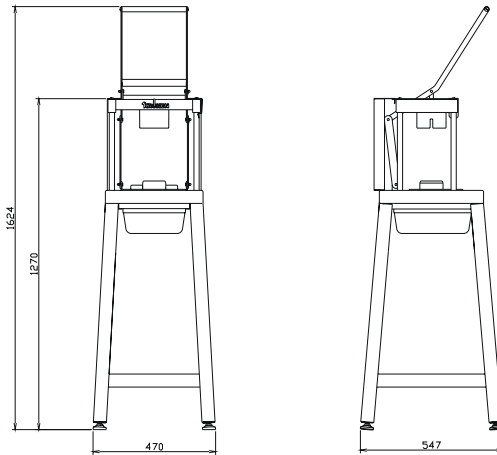
- 1 Fahrbar mit Feststellbremsen
- 2 Unterschrank mit Boiler sowie Wasser- und Abwassertank - optional mit Festanschluss
- 3 Waschbecken mit Spiegel
- 4 Seifenspender
- 5 Händetrockner
- 6 Desinfektionsmittelpender



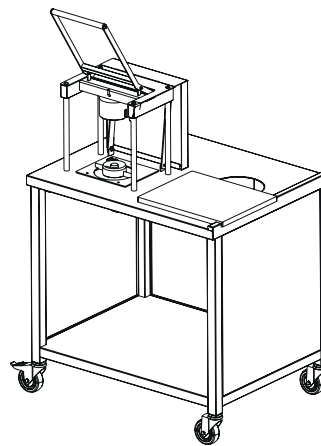
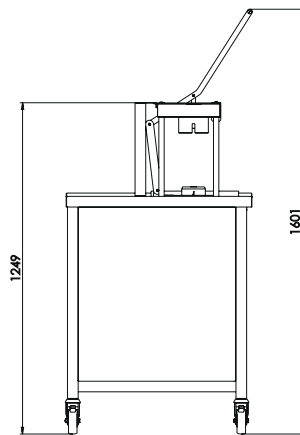
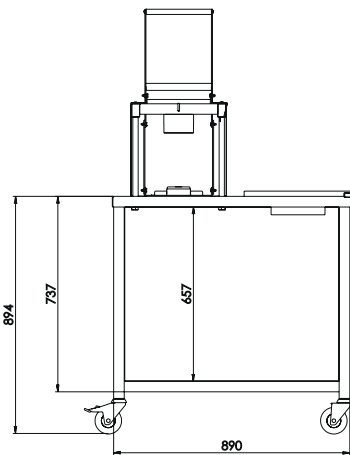
Ananasteiler KA-I, KA-II, KA-III Daten



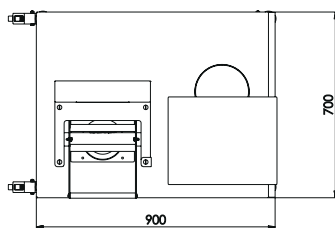
KA-I



KA-II



KA-III



Vorbehaltlich technischer Änderungen!

#NOTIZEN:

