

# Krefft®

Küchenmaschinen

## Prospekt

Professionelle System-Lösungen



**Krefft  
Großküchentechnik GmbH**

Lochfeldstraße 28  
D-76437 Rastatt

Telefon (07222) 15977-40  
Telefax (07222) 15977-477  
eMail info@krefft.de

Besuchen Sie uns auch im Internet: [www.krefft.de](http://www.krefft.de)

gültig ab 01.02.2013



- 1 Komplettlösung** Seite 4-5  
Kompaktwolf R 70 N
- 



- 2 Antriebseinheiten** Seite 6-7  
AL 2-4, A 2-2, KU 2-5E
- 



- 3 Vorsatzteil** Seite 8-9  
Gemüseschneider G 24
- 



- 4 Vorsatzteil** Seite 10 -11  
Fleischwölfe W 60 N
- 



- 5 Vorsatzteile** Seite 12 -13  
Rühr-, Knet- und Schlagwerke,  
Gemüseschneider, Getreidemühle,  
Flockenmühle, Reibzylinder
- 



- 6 Antriebseinheit** Seite 14 - 15  
KU 1105
- 



- 7 Vorsatzteil** Seite 16 - 17  
Gemüseschneider G 1100
- 



- 8 Vorsatzteil** Seite 18 - 19  
Fleischwolf W 1100 N
- 



- 9 Vorsatzteil** Seite 20 - 21  
Planeten- Rühr-  
und Knetwerk R 1100
-

**10 Komplettlösung** Seite 22 - 25

Gemüseschneider G11



**11 Komplettlösung mit Systemerweiterungen** Seite 26 - 27

Planeten- Rühr- und Knetmaschine PR 21-S und PR 21-ST



**12 Komplettlösung** Seite 28 - 29

Planeten-Rühr- und Knetmaschinen PR 5, PR 8-T, PR 10, PR 30-T, PR 40-T, PR 60-T und PR 80-T



**13 Fleischartbearbeitung** Seite 30 - 31

Antriebseinheit KS 22-1



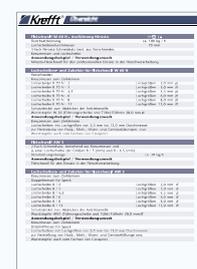
**14 Aufschnittmaschinen** Seite 32



**15 Universal Schälmaschine** Seite 33

KPV 15

**16 Technische Daten** Seite 34 - 43



## 1 Ein starkes Team

Robuste Einheit mit leistungsfähigem Edelstahl-Wolf und kräftigem Antrieb



Schnell und unkompliziert, der Krefft Kompakt-Wolf **R 70 N** verarbeitet zuverlässig große Mengen Fleisch und erfüllt höchste hygienische Ansprüche.

Zu seinen bekannten Merkmalen gehören der elektronisch geregelte Antrieb und der leistungsstarke Edelstahl-Fleischwolf sowie seine kompakte Bauweise, die dieses Gerät zu einem idealen Laden-Fleischwolf in Metzgerei- und Fleischereibetrieben macht.

Sein umfangreiches Zubehör, wie unterschiedliche Edelstahl-Lochscheiben und der Wurststopfer, garantieren ein handliches Arbeiten mit einer Kompakt-Einheit der Profiklasse.

## 2 R 70 N

Der bewährte Dreifach-Edelstahl-Schneidsatz des Kompaktwolfes **R 70 N**



- **Kompaktbauweise**  
Sie macht den Wolf standfest und garantiert sicheres Arbeiten

- **Sicherer Einfüllschacht**  
Wolf nach neuester DIN EN-Vorschrift. Komplett aus Edelstahl

- **Antriebsgehäuse aus ALU-Druckguss**

- **Dreifach-Edelstahl-Schneidsatz** bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe, sorgt in Verbindung mit der Edelstahl Transportschnecke für überdurchschnittlich hohe, gute und gleichmäßige Schneidleistung bei Roh- und Kochfleisch

- **Einfaches Auswechseln der Schneidwerkzeuge**

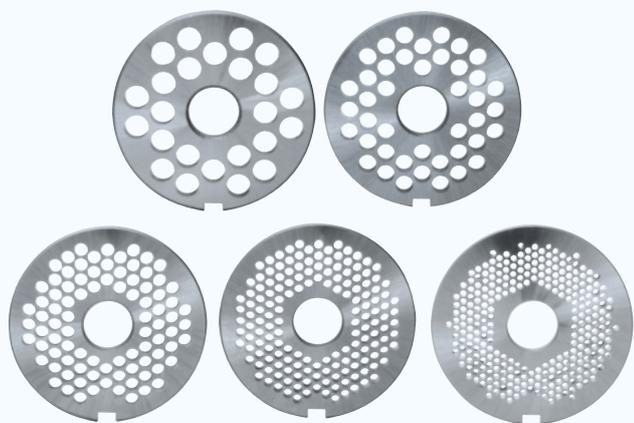
## 3 Hygiene

Kunststoff-Nachfüllstopfer und Wolf-Verschlusskappe



#### 4 **Vieles ist möglich - optional**

Das Edelstahl Lochscheiben-Sortiment beinhaltet Scheiben für alle gebräuchlichen Schneidbereiche der Fleischverarbeitung.



Das Edelstahl Lochscheiben-Sortiment für Profis



Wurststopfer

## Kompakt-Wolf R 70 N



## 1 Leistung die überzeugt



Krefft Küchenmaschinen sind seit vielen Jahrzehnten in Küchen weltweit im Einsatz.

Die leistungsstarken und professionellen Küchenmaschinen-Antriebseinheiten mit den vielfältigen Vorsatzteilen wie Fleischwolf, Gemüseschneider, Rühr- und Knetwerke, Getreide- und Flockenmühle oder Beerenpresse erledigen nahezu alle Aufgaben in der Speisenvorbereitung.

Für Schneid-, Reibe-, Knet- und Mischvorgänge wählen Sie das passende Vorsatzteil mit dem jeweiligen Zubehör zur Verarbeitung von Gemüse, Fleisch, Teig, Obst, Käse, Nüssen, Mandeln, Schokolade, uvm.

- standfestes ALU- Druckgussgehäuse
- 2 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Impulsstufe
- Antrieb für Vorsatzteile vorne
- Leistung: **600 Watt**



AL 2-4



- standfestes Hochsockelgehäuse
- stufenlose, elektronische Drehzahlregelung
- Sicherheitsabschaltung nach DIN EN-Vorschrift
- Antrieb vorne für Vorsatzteile
- Antrieb oben für Aufsatzteil KW 2-1
- Leistung: **800 Watt**

- standfestes Gehäuse
- 2 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Impulsstufe
- zwei Antriebe für Vorsatz- bzw. Aufsatzteile
- Leistung: **600 Watt**



A 2-2



KU 2-5 E



## 1 Schneiden Sie doch was Sie wollen!

Der Gemüseschneider **G 24** lässt kaum Wünsche offen



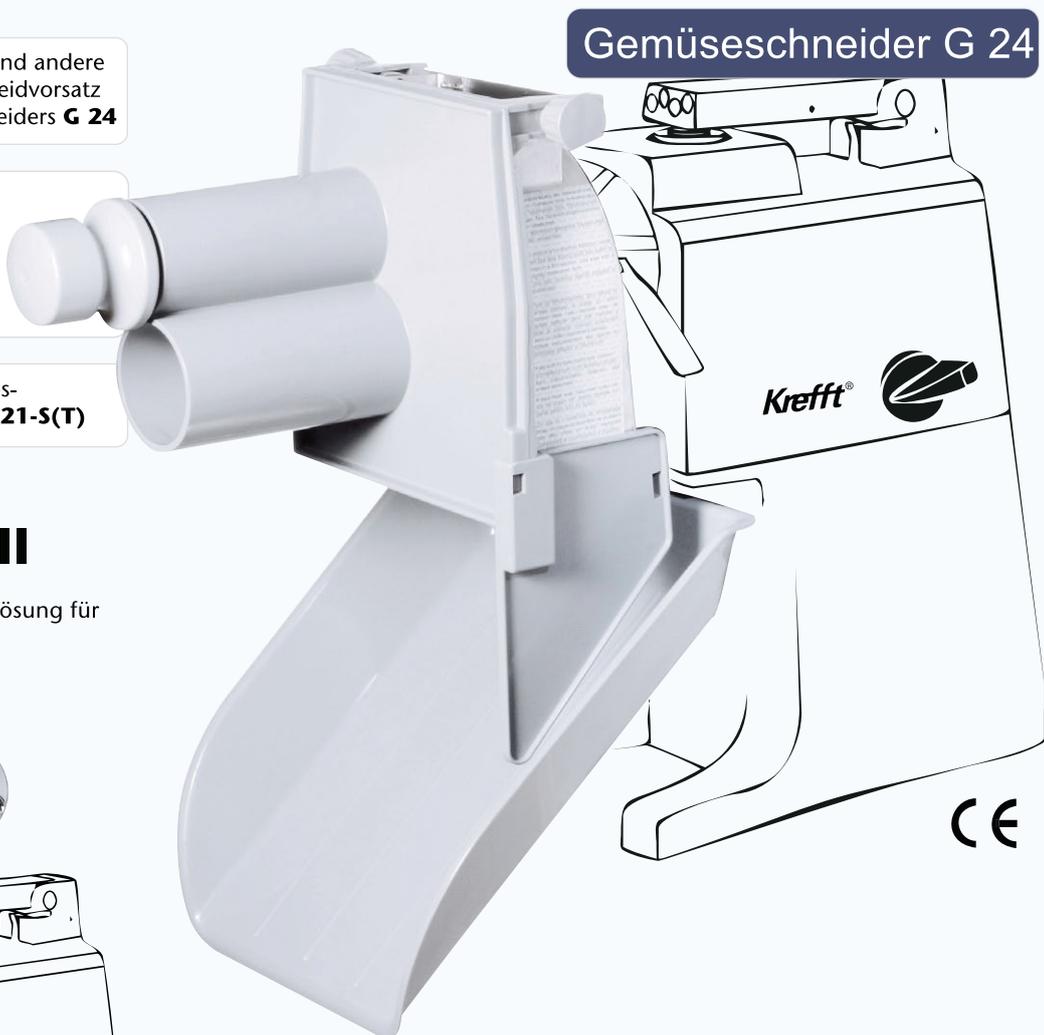
Schneiden, Reiben oder Raspeln. Für die Speisenvorbereitung finden Sie in unserem umfangreichen Schneid- und Reib-scheiben-Sortiment für nahezu jede Aufgabenstellung eine Lösung.

Für die Verarbeitung von Gurken, Kohl, Paprika, Karotten, uvm. erhalten Sie serienmäßig schon im Grundmodell **G 24 GR** eine 6-fach verstellbare Sichelmesserscheibe (0-6 mm). Das Modell **G 24 K** liefern wir serienmäßig mit 5 Scheiben, bestehend aus 3 Reibscheiben unterschiedlicher Lochgrößen, der vorgenannten Sichelmesserscheibe und einer Kronenscheibe.

- Speziell für Rettich, Gurken und andere Langgemüsearten - der Schneidvorsatz mit Stopfer des Gemüseschneiders **G 24**

- Sechsfache Schnittstärken-Einstellung der Messerscheibe - ganz nach Ihrem Bedarf

- Verwendung mit den Antriebs-einheiten **KU 2-5 E** oder **PR 21-S(T)**



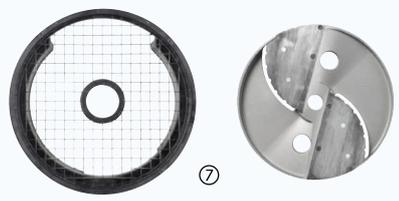
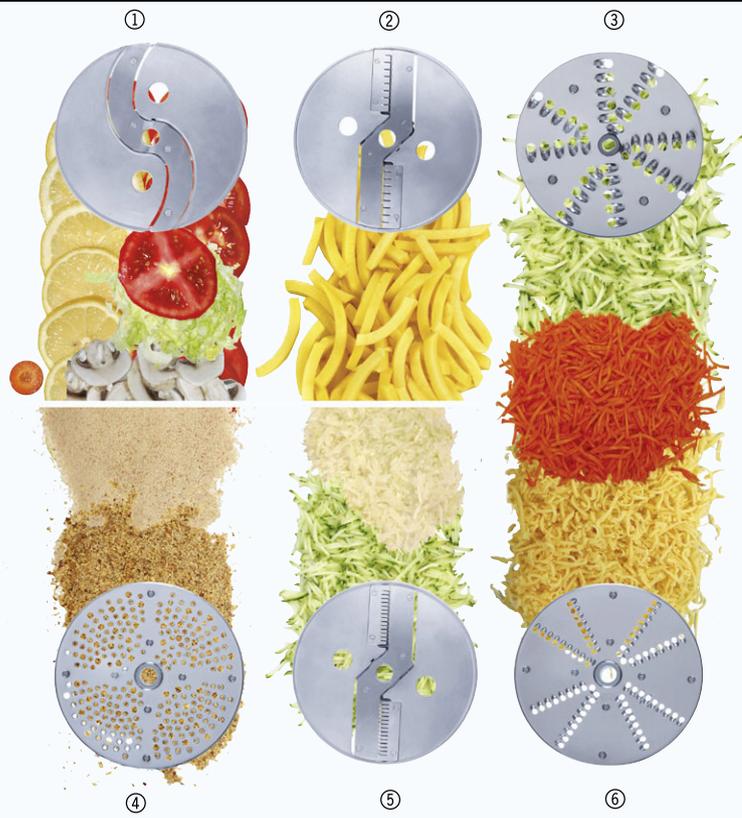
## 2 Einstiegsmodell

Gemüseschneider **AG 3** die kleine Lösung für geringere Schneidmengen.



### 3 Schneidscheiben Sortiment

- 1 Sichelmesserscheibe verstellbar
- 2 Streifenscheibe verstellbar
- 3 Reibscheibe grob
- 4 Kronenscheibe fein
- 5 Streifenscheibe Feinschnitt
- 6 Reibscheibe
- 7 Würfelgatter



• Für das Wechseln der Schneid- und Reibscheiben wird kein Werkzeug benötigt

Gemüseschneider G 24

### 4 Optional

Übersichtliche und fachgerechte Scheibenlagerung in praktischen Kassetten



oder an Wandhalterungen



## 1 Ein starkes Stück

Leistungsfähiger Edelstahl-Wolf **W 60 N**



Sämtliche Einzelteile des Fleischwolfes **W 60 N** wie Lochscheibe, Kreuzmesser, Wolfgehäuse, Transportschnecke und Einfüllschale bestehen aus Edelstahl.

Somit werden auch höchste hygienische Ansprüche erfüllt. Umfangreiches Zubehör, wie verschiedene Edelstahl-Lochscheiben und der Wurststopfer runden das Lieferprogramm ab.

Der Edelstahl-Fleischwolf **W 60 N** ist als Vorsatzteil passend für die Krefft Antriebseinheiten wie z.B. **AL 2-4**, **A 2-2**, **KU 2-5 E** sowie der Planeten- Rühr- und Knetmaschine **PR 21-S(T)**.

## 2 W 60 N

Der bewährte Dreifach-Edelstahl-Schneidsatz des Edelstahl-Wolfes **W 60 N**



- Edelstahl-Wolf **W 60 N** nach neuester DIN EN-Vorschrift

- Fleischwolf komplett aus Edelstahl

- Sicherer Einfüllschacht

- Dreifach-Edelstahl-Schneidsatz bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe, sorgt in Verbindung mit der Edelstahl Transportschnecke für überdurchschnittlich hohe, gute und gleichmäßige Schneidleistung bei Roh- und Kochfleisch

- Einfaches Auswechseln der Schneidwerkzeuge

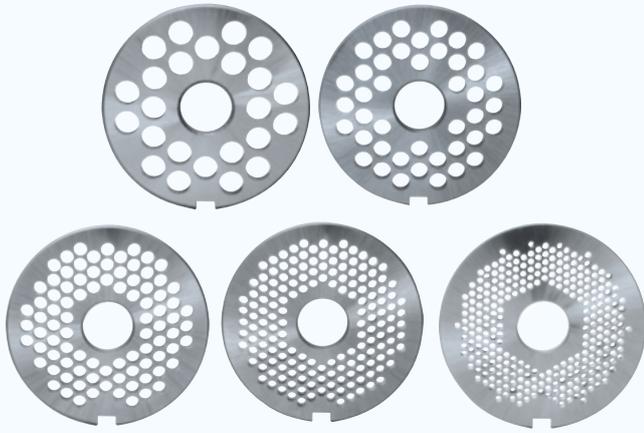
## 3 Hygiene

Kunststoff-Nachfüllstopfer und Wolf-Verschlusskappe



#### 4 Vieles ist möglich - optional

Das Edelstahl Lochscheiben-Sortiment beinhaltet Scheiben für alle gebräuchlichen Schneidbereiche der Fleischverarbeitung.



Das Edelstahl Lochscheiben-Sortiment für Profis



Wurststopfer

GHKU



Leergehäuse zur Aufnahme eines Fleischmürber-, Steaker- oder Streifenschneidereinsatzes. Einsätze siehe Seite 33

Fleischwolf W 60 N



## 1 Rühren, Kneten, Schlagen oder Mahlen ?



Wählen Sie das passende Rühr-, Schlag- und Knetwerkzeug aus unserem Lieferprogramm.

Zum Beispiel das Planeten-Rühr- und Knetwerk **R 4** zum Rühren von Mayonnaise und leichten Teigen, Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen, Schlagen von Sahne und Eischnee sowie Vermischen von Füllmengen und Hackmassen. Das Rühr- und Schlagwerk **R 2** zum Rühren von Mayonnaise, Crepes- und anderen Rührteigen, Schlagen von Sahne und Eischnee, sowie der Zubereitung von Puddings und Quarkspeisen.

Das Rühr- und Knetwerk **KW 2-1** zum Rühren und Kneten von leichten Teigen und Massen.

## 2 Rühr- und Knetwerk KW 2-1

Verwendung mit der Antriebseinheit **KU 2-3 E**, **KU 2-5 E** oder **A 2-2**. Nicht verwendbar mit Antriebseinheit **KU 2-4 E**. 10-Liter Rührschüssel aus Edelstahl, komplett mit Knetrolle, Rührbesen und Teigabstreifer, zum Rühren und Kneten von leichten Teigen und Massen, Verarbeitungsmenge bis ca. 2,0 kg Fertigmasse.



## 3 Rühr- und Schlagwerk R 2

Verwendung mit den Antriebseinheiten **KU 2-3 E**, **KU 2-4 E** oder **KU 2-5 E**.

12-Liter Rührschüssel aus Edelstahl, inklusiv klarsichtiger Spritzschutzhaube **SR 2** mit verschließbarer Nachfüllöffnung und großem Rührbesen. Vorsatzgerät zum Schlagen von ca. 1,1 Liter Eischnee, 2 Liter Sahne, 5 Liter Mayonnaise, 4 Liter Crepes- und anderen Rührteigen (z.B. Biskuit- oder Pfannkuchenteig), sowie zum Zubereiten von Puddings, Quarkspeisen oder Cremes. Verarbeitungsmenge bis ca. 3,0 kg Fertigmasse.



## 4 Getreidemühle GEM 2

Gehäuse und Transportschnecke aus Kunststoff, Stahlkegel-Mahlwerk zum Mahlen aller Arten von Getreide, Mais, Ölsaaten und Gewürzen. Einstellung fein bis grob.



## 6 Reibzylinder-Vorsatz RV6

Gehäuse aus Kunststoff, Edelstahltrommeln zum Schneiden und Raspeln.



## 5 Flockenmühle FM 2

Gehäuse aus Kunststoff, gehärtete Stahl-Rändelwalze zur schonenden Herstellung von frischen Flocken aus verschiedensten Getreidesorten, wie Hafer, Weizen, Roggen usw. oder aus Reis oder Leinsamen für die Vollwerternährung.



## 7 Planeten-Rühr- und Knetwerk R 4

Verwendung mit den Antriebseinheiten **KU 2-3 E**, **KU 2-4 E** oder **KU 2-5 E**.

8-Liter Rührschüssel aus Edelstahl, inklusiv Spritzschutzhaube **SR 3** mit verschließbarer Nachfüllöffnung, Rührbesen, Flachrührer und Kethaken aus Edelstahl, Vorsatzgerät zum Rühren, Schlagen und Mischen von Eischnee, Sahne, Mayonnaise und leichten Teigen sowie zum Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen und zum Vermischen von Füllungen und Hackmassen.



## 1 Unsere stärkste Antriebseinheit



Für Ihre Aufgaben in der Speisenvorbereitung steht Ihnen unsere starke Antriebseinheit **KU 1105 eco2** mit 550 Watt Antriebsleistung mit Boostfunktion zur Verfügung.



Konstante Laufleistung, elektronisch gesteuerte, stufenlose Drehzahlregelung und entsprechender Sicherheitseinrichtungen garantieren den sicheren Umgang mit diesem Gerät.

Alle Vorsatzgeräte dieses Systems können ohne Werkzeug problemlos gewechselt werden. Diese Mehrzweckgeräte mit allen verwendbaren Verarbeitungswerkzeugen garantieren eine optimale Speisenvorbereitung- und Verarbeitung in Ihrer Küche.

Für die Verarbeitung von Fleisch, Gemüse, Teig, Obst, Käse, Nüsse, Schokolade, uvm. stehen Ihnen Vorsatzgeräte wie Gemüseschneider **G 1100**, Rühr- und Knetwerk **R 1100** und der Fleischwolf **W 1100** für die professionelle Produktvorbereitung zur Verfügung.



Antriebseinheit **KU 1100 eco2**  
mit Gemüseschneider **G 1100**



Antriebseinheit **KU 1105 eco2**  
mit Fleischwolf **W 1100**



Antriebseinheit **KU 1105 eco2**  
mit Planeten- Rühr-  
und Knetwerk **R 1105**

# Antriebseinheit

- Standfestes Hochsockelgehäuse
- Gehäuse komplett aus Edelstahl
- Elektronische Drehzahlregelung, stufenlos
- Sicherheitsabschaltung nach DIN EN-Vorschrift
- Antrieb für Vorsatzteile vorne
- Leistung: **550 Watt**



- Fahrgestell TR-1100 optional lieferbar



KU 1105

## 1 Schneiden auf höchstem Niveau!

Der Gemüseschneider **G 1100** für maximale Leistung



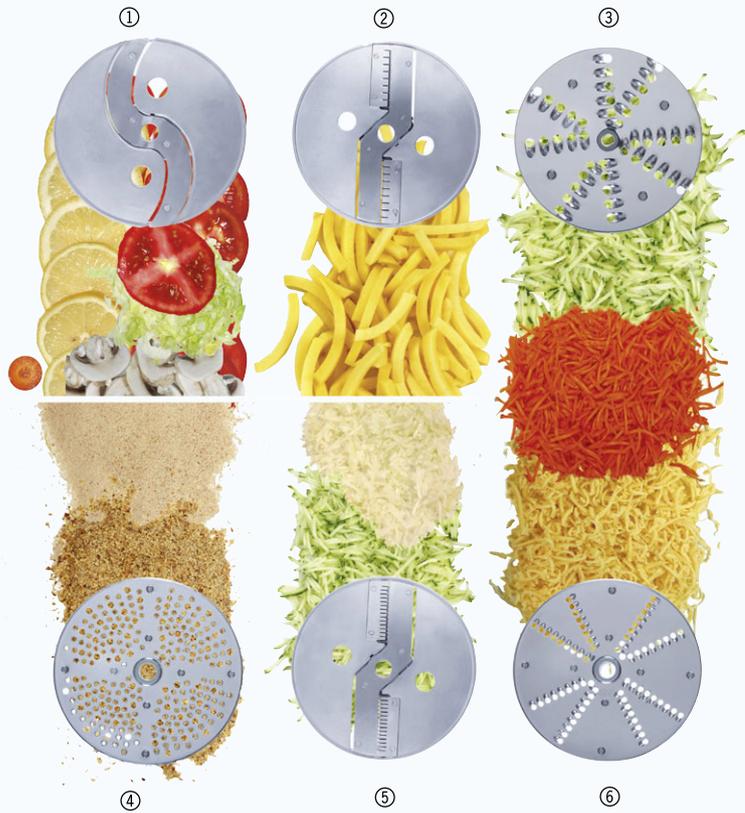
Schneiden, Reiben oder Raspeln, für die Speisenvorbereitung finden Sie im umfangreichen Schneid- und Reibscheiben-Sortiment für nahezu jede Aufgabenstellung eine Lösung, wie z.B. für die Verarbeitung von Gurken, Kohl, Zwiebeln, Chicorée, Paprika, Karotten, Radieschen, Porree, Kartoffeln, Rettich, Käse, Äpfel, Kartoffeln, Nüssen, Mandeln, uvm.

## 2 Die Eigenschaften des G 1100

- Gemüseschneider G 1100 mit Schneidevorsatz speziell für Langgemüsearten wie Rettich, Gurken, o.ä.
- Sichelmesserscheibe für Gemüseschneider G 1100 mit mehrfach verstellbaren Schnittstärken-Einstellungen
- Für das Wechseln der Schneid- oder Reibscheiben wird kein Werkzeug benötigt
- Die bewährte Höhe des Schneidgut-Auswurfes beim Gemüseschneider G 1100 ermöglicht die Verwendung vorhandener Gastronomiebehälter oder Schüsseln
- Verbesserte Sicherheit, das Gerät läuft nicht an, wenn es nicht richtig zusammengesetzt wurde (z.B. nach dem Reinigen) oder wenn die Andrückplatte das Schneidmesser freigibt, zB. beim Eingeben von Gemüse in den Schneidraum des Gemüse-Schneid-Vorsatzes
- umfangreiches Scheibensortiment wie Sichelmesserscheiben, Streifenschneidscheiben, Reibscheiben, Buntschnittscheiben, Raspelscheiben, Kronenscheiben und Würfelgatter lieferbar
- Gemüseschneider G 1100 GR wird mit einer verstellbaren Sichelmesserscheibe geliefert
- Der Lieferumfang des Gemüseschneiders G 1100 K beinhaltet 5 Scheiben als Serienausstattung

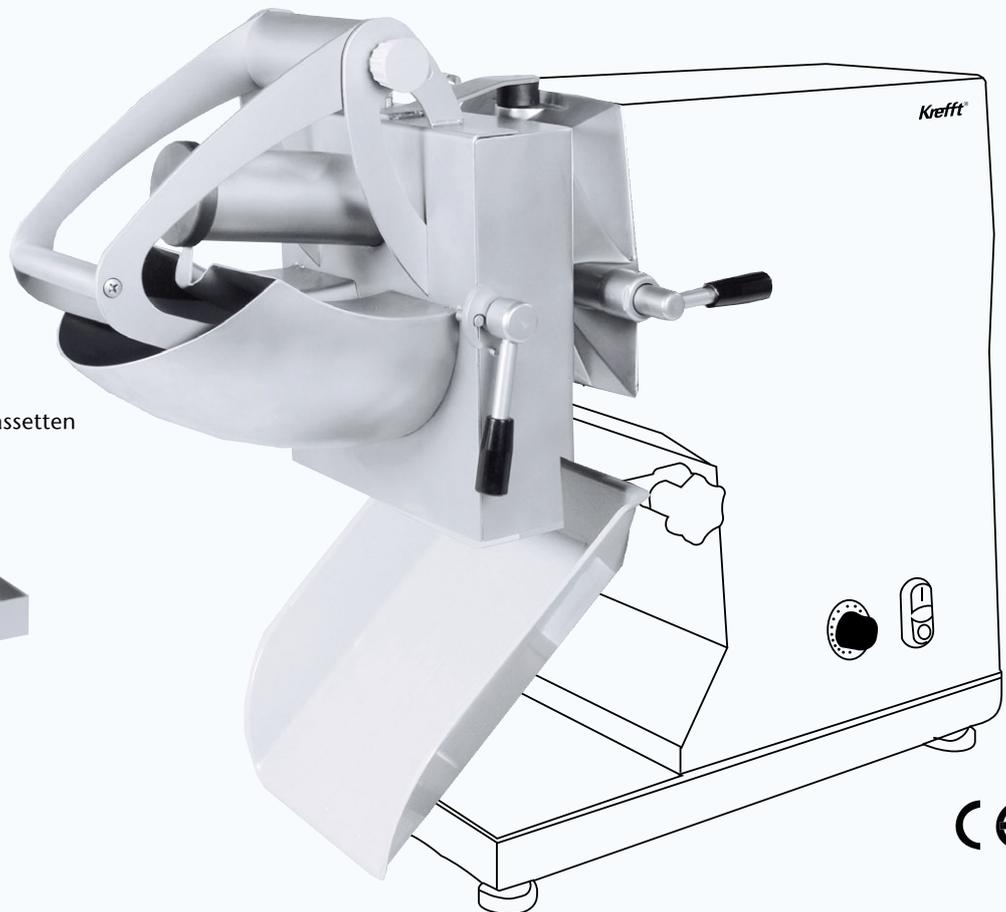
### 3 Schneidscheiben Sortiment

- 1 Sichelmesserscheibe  
verstellbar
- 2 Streifenscheibe  
verstellbar
- 3 Reibscheibe  
grob
- 4 Kronenscheibe  
fein
- 5 Streifenscheibe  
Feinschnitt
- 6 Reibscheibe



Scheibenübersicht siehe Seite 24

## Gemüseschneider G 1100



### 4 Optional

Übersichtliche und fachgerechte  
Scheibenlagerung in praktischen Kassetten



oder an  
Wandhalterungen



## 1 Der Wolf im Edelstahlpelz!

Der Edelstahl-Wolf **W 1100** für höchste Ansprüche



Der Fleischwolf W 1100 verarbeitet zuverlässig sehr große Mengen Fleisch und erfüllt höchste hygienische Ansprüche.

Sämtliche Einzelteile des Fleischwolfes W 1100 wie Lochscheibe, Kreuzmesser, Wolfgehäuse, Transportschnecke und Einfüllschale sind aus Edelstahl gefertigt.

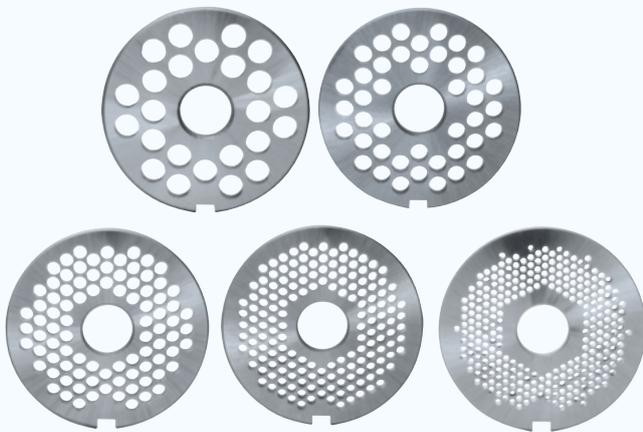
## 2 Die Eigenschaften des W 1100



- 5-fach Edelstahl-Schneidsatz bestehend aus 2 Vorschneider, 2 Kreuzmesser und 1 Lochscheibe, sorgt in Verbindung mit der Edelstahl-Transportschnecke für überdurchschnittlich hohe, gute und gleichmäßige Schneidleistung bei Roh- und Kochfleisch
- Alternativ mit 3-fach Edelstahlschneidsatz lieferbar
- Wolf nach neuester DIN EN-Vorschrift, komplett aus Edelstahl rostfrei
- Drallzug: Der Zug im Inneren des Fleischwolfgehäuses ist nicht gerade, sondern weist den bewährten Drall auf. Dadurch wird das eingefüllte Schneidgut optimal und zügig dem Vorschneider zugeführt
- Vergrößerte Einfüllschale für die unterbrechungsfreie Befüllung des Fleischwolfes auch größerer Fleischmengen
- Sicherer Einfüllschacht, einfaches Auswechseln der Schneidwerkzeuge
- sicheres Arbeiten - bei unsachgemäßer Montage des Wolfgehäuses oder des Fleischwolf Tellers arbeitet die Antriebseinheit nicht

## 3 Scheibensortiment - optional

Das Edelstahl Lochscheiben-Sortiment beinhaltet Scheiben für alle gebräuchlichen Schneidbereiche der Fleischverarbeitung



Fleischwolf W 1100



**GHK 1**

Leergehäuse zur Aufnahme eines Fleischmürber-, Steaker- oder Streifenschneider-Einsatzes. Einsätze siehe Seite 33



## 1 Rühren, Kneten und noch mehr!

Planeten- Rühr und Knetwerk **R 1100** formvollendet



Das Planeten- Rühr- und Knetwerk R 1100 zum Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen, Rühren von Mayonnaise und leichten Teigen, Schlagen von Sahne, Eischnee sowie Vermischen von Füllmengen und Hackmassen.

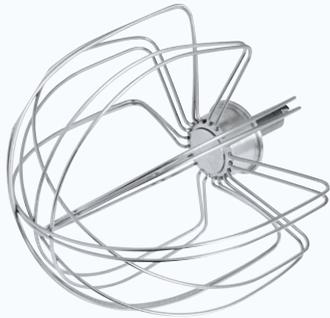
Planeten- Rühr- und Knetwerk aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Abdeckhaube mit Nachfüllöffnung aus transparentem Kunststoff.

## 2 Die Eigenschaften des R 1100

- Die Drehbewegung des Werkzeugträgers beim R 1100 ist gegenläufig zur Drehbewegung des Werkzeuges. Dadurch wird eine deutlich bessere Vermischung in kürzester Zeit erreicht
- Der Kessel des R 1100 mit einer Füllmenge von 15,5 Litern ist formverändert für die Verarbeitung auch geringerer Füllmengen
- Der Knethaken des R 1100 aus Edelstahl in neuer Form für ein wesentlich besseres Knetergebnis
- Rührbesen und Flachrührer aus Edelstahl
- Die Abgangsdrehzahl des R 1100 wurde geringfügig erhöht, um kürzere Misch- und Knetzeiten zu erreichen
- 15,5 Liter Rührschüssel aus Edelstahl für die Verarbeitungsmenge bis zu 6,0 kg Fertigmasse, Rühren und Schlagen von ca. 1,9 Liter Eischnee, Schlagen von ca. 3 Liter Sahne, Rühren von leichten Teigen, Kneten von Brot- Hefe- und Schmalzteigen, Vermengen von Füllmengen und Hackmassen

## 3 Werkzeuge zum Rühren, Schlagen und Kneten

Serienmäßig wird das Planeten- Rühr- und Knetwerk R 1100 mit einem Rührbesen, Flachrührer und Knehtaken aus Edelstahl geliefert.



### Planeten- Rühr und Knetwerk R 1100



## 1 Mit drei Scheiben schnell auf 80!

Der Gemüseschneider **G 11** - Synthese aus Ergonomie und Design



Seine perfektionierte Schneidtechnik optimiert die Produktvorbereitung in der Gastronomie- und GV-Küche. Je nach gewählter Schneidscheibe wird eine Durchsatzleistung von bis zu **400 kg** pro Stunde erreicht.

Mit dem optional lieferbaren Scheibensortiment bestehend aus Rassel-, Schneid-, Kronen-, Streifen- und Sichelmesser-Scheiben bewältigen Sie nahezu alle anfallenden Aufgaben bei der Verarbeitung von Kartoffeln, Zwiebeln, Kohl, Gurken, Möhren, Tomaten, Pilzen, Paprika, Obst, Nüssen, Käse, Schokolade, uvm.

Der Krefft Gemüseschneider **G 11**, voll praktischer Detaillösungen, erleichtert Ihre täglich anfallende Arbeit bei der Produktvorbereitung.

## 2 Eigenschaften die überzeugen

- Unterfläche des Andrückhebels mit Profilierung verhindert das Drehen oder Verrutschen des Schneidgutes
- leichte Reinigung durch glatte Flächen und sanfte Rundungen als Flächenübergänge
- Großzügig bemessenes Einfüllrohr für Langgemüse wie z.B. Gurken, Karotten, Rettich o.ä.
- Die Labyrinthdichtung zwischen Deckel und Schneidraum verhindert nahezu jedes seitliche Austreten von Schneidgut bzw. Flüssigkeit
- das Schneidgut wird durch die Auswerferscheibe sanft aus dem Schneidraum gefördert
- Unabhängig voneinander arbeitende Sicherheitsabschaltungen für Deckel und Andrückhebel gemäß DIN EN-Vorschrift
- Motorbremse für leichten Scheibenwechsel und schnellen Motorstopp, gemäß DIN EN-Vorschrift
- Deckel leicht abnehmbar für einfache Reinigung



### 3 Mit nur 3 Scheiben

bewältigen Sie bis zu **80%** aller anfallenden Schneidarbeiten. Mit den praxisorientierten Raspel-, verstellbaren Streifen- und Sichelmesser- Schneidscheiben stehen Ihnen umfangreiche Scheibenfunktionen zur Verfügung.



## Gemüseschneider G 11



- Funktionale Bedienelemente. Beispiel: Deckelschnellverschluss durch Federautomatik!

- Design im Dienste der Hygiene: Glatte Oberflächen und fließende Formen erleichtern die Gerätepflege.



**1 Vorsicht scharf!**

Sichelmesserscheibe  
verstellbar



Sichelmesserscheibe  
mit gezahntem Messer

Raspelscheibe



Feinschnittscheibe

Raspelscheibe

Grobschnittscheibe

Raspelscheibe

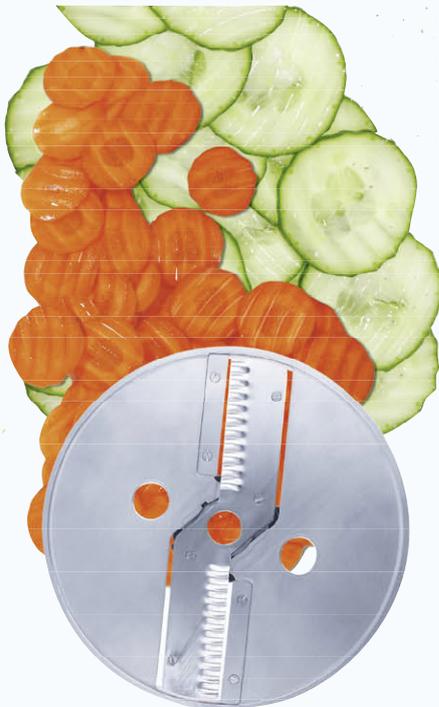
Scheiben- Schneidscheibe



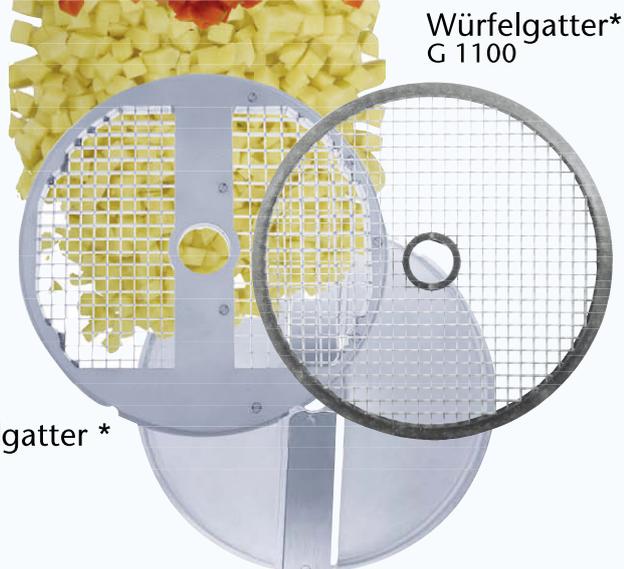
Würfelgatter \*  
G 11



Würfelgatter \*  
G 1100



Würfelgatter \*  
G 11



Buntschnittscheibe

Kronenscheibe

\* nur in Verbindung mit  
Scheiben- Schneidscheibe verwendbar

## 1 Unser Kraft-Paket, wenn es ums Rühren und Kneten geht!

Die Planeten- Rühr- und Knetmaschine **PR 21-S** und **PR 21-ST** – leistungsstarker Antrieb zum günstigen Preis.

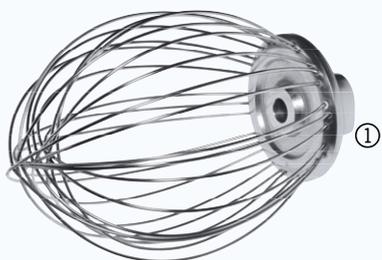


Die Planeten- Rühr- und Knetmaschine **PR 21-S(T)** wird als universeller Küchenhelfer zum Rühren und Kneten von Teigen, Schlagen von Sahne und Eiweiß sowie Mischen von Quarkspeisen u.s.w. eingesetzt. Dank des Planetengetriebes ist eine hervorragende Verarbeitungsqualität in dem großen 20-Liter Edelstahlkessel gewährleistet. Für das sichere Arbeiten sorgt das Schutzgitter sowie die integrierte Sicherheitsabschaltung.

Selbstverständlich können die Vorsatzteile aus dem Krefft Küchenmaschinen-System, wie Gemüseschneider **G 24** oder Fleischwolf **W 60 N**, am zusätzlichen Antrieb mit der System-Sicherheitsabschaltung nach DIN EN-Vorschrift der Rühr- und Knetmaschine **PR 21-S(T)** betrieben werden.

## 2 Grundausrüstung

Je ein Rührbesen ①, Flachrührer ② und Kneithaken ③



## 3 Sicherheit

Steht hier im Vordergrund, das Schutzgitter verhindert den versehentlichen Eingriff während des Gerätebetriebes.



## 4 Zubehör

Kesselschaber, Fahrbare Ausführung, Kesselreduktionsset, Edelstahlwerkzeuge optional



## 5 Systemerweiterung

z.B.:  
Gemüseschneider **G 24** (Abb.1)

Edelstahl Fleischwolf **W 60 N** (Abb.2)



## Planeten- Rühr- und Knetmaschine PR 21-ST



Tisch für PR 10 und PR 21



## 1 Planeten-Rühr- und Knetmaschine

- Robuste, schwere und leistungsstarke Modelle
- Kraftvolle Spezialmotoren
- Präzise arbeitende Rühr- und Knetsysteme für hervorragende Verarbeitungsqualitäten
- Schnellwechselsysteme für Kessel und Werkzeuge
- Spritzschutz bzw Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung
- Optional: Knethaken und/oder Blattschaufel in CNS-Ausführung erhältlich, Kesselreduktionssets, Kesselrollwagen



CE

**PR 5**

5 Liter Edelstahl-Kessel,  
10 Drehzahlen



**PR 5 mit Teigausroller**



CE

**PR 8-T**

8-Liter Edelstahl-Kessel,  
serienmäßig mit Timer



CE

**PR 10-T und PR 10-ST**

10-Liter Edelstahl-Kessel,  
optional mit Timer



Teigausroller mit einer festen  
und zwei Wechselwalzen (nur PR 5)



CE

## PR 30-T

30-Liter Edelstahl-Kessel  
serienmäßig mit Timer

## PR 40-T

40-Liter Edelstahl-Kessel  
serienmäßig mit Timer

## PR 60-T

60-Liter Edelstahl-Kessel  
serienmäßig mit Timer



CE

## PR 80-T

80-Liter Edelstahl-Kessel  
serienmäßig mit Timer und  
elektrischen Kesselhub

## 2 Zubehör



Kesselschaber für  
PR 30-T, PR 40-T,  
PR 60-T, PR 80-T

Kesselrollwagen  
in unterschiedlichen  
Größen für PR 30-T,  
PR 40-T, PR 60-T  
und PR 80-T



## 1 Antriebseinheit KS 22-1

Leistungstarker Antrieb, speziell für die Be- und Verarbeitung von Fleischprodukten. Schweres, stabiles und standfestes Hochsockelgehäuse aus Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung gemäß der DIN EN-Vorschrift Motorschutzschalter, Anschlusskabel mit Stecker.

- Leistungstarker Motor mit 1.500 Watt
- leichte Reinigung durch glatte Flächen und sanfte Rundungen als Flächenübergänge

## Antriebseinheit KS 22-1



### GHKS

Leergehäuse zur Aufnahme eines Fleischmürber-, Steaker- oder Streifenschneidereinsatzes



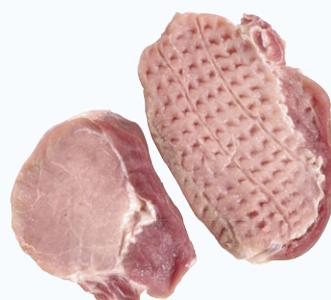
## 2 Systemerweiterung für Antriebseinheit KS 22-1



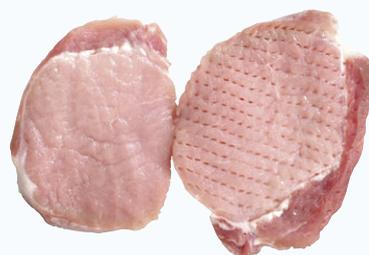
**Fleischwolfvorsatz W 110 KN**  
(3-fach Edelstahlchneidsatz)  
bzw. **W 110 N**  
(5-fach Edelstahlchneidsatz)



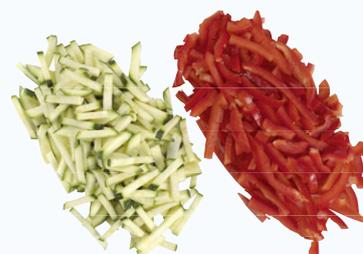
**Fleischmürbereinsatz**  
für Gehäuse GHKU, GHK1  
und GHKS, mit  
verstellbaren Walzen



**Steakereinsatz**  
für Gehäuse GHKU, GHK1  
und GHKS



**Streifenschneidereinsatz**  
für Gehäuse GHKU, GHK1  
und GHKS,  
Streifenbreite 4 mm, 7 mm  
10 mm, 13 mm, 14 mm, 20 mm  
und 26 mm



## 1 Aufschnittmaschinen

Die Aufschnittmaschinen K-LX20, K-LG25G/A, K-L300/AL und K-VA300/B für die Gastronomie, Metzgereien, Catering und Feinkostgeschäfte



K-VA300/B



K-LX20



K-LG25G/A



K-L300/AL

## 2 Die Eigenschaften der Aufschnittmaschinen

- Schnittstärke stufenlos einstellbar bis 14/16 mm
- Gehäuse, Schlitten und Anschlagplatte aus Aluminium
- Separat zu interstallierender Schleifapparat zum Nachschärfen des Messers
- Kugelgelagerter Schlitten
- Antriebsmotor mit Lüfterkühlung
- Messerhalterwelle 2-fach kugelgelagert
- Messer hartverchromt
- Zubehör optional: Sägezahn- oder Teflonscheibe

## 1 Universal-Schälmaschine KPV 15

Schälen und Waschen auf höchstem Niveau!

Die Universal Schälmaschine KPV 15 für optimale Leistung



Schälen, Reinigen oder Trocknen für die Speisenvorbereitung. Mit unserem umfangreichen Zubehör können Sie z.B. die meisten Wurzel- und Knollengemüse Schälen und Reinigen, Muscheln und Gemüse reinigen, Zwiebeln schälen und Salat und Petersilie trocknen.

KPV 15



CE

## 2 Zubehör

- Corund-Schälscheibe
- Corund-Schälrahmen<sup>1</sup>
- Scheibe zum Reinigen und Waschen von Muscheln
- Scheibe zum Reinigen von Obst und Gemüse
- Korb zum Zentrifugieren von Salat und Gemüse<sup>2</sup>



## Kompakt-Fleischwolf R 70 N (Ausführung Edelstahl)



Aufstellfläche	210 mm x 340 mm
Bauhöhe	240 mm
Gewicht	15,0 kg
Anschlusswert	0,60 kW
Stromart	230 V 1~ 50 Hz
Gerät auch in Sonderspannung lieferbar	110 - 120 V 1 ~ 50 - 60 Hz
Durchsatzleistung	ca. 100 kg / h

### Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Edelstahl-Fleischwolf R 70 N für den professionellen Einsatz in der Fleischverarbeitung

## Lochscheiben- und Zubehör für Kompakt-Fleischwolf R 70 N

Vorschneider

Kreuzmesser zum Zerkleinern

Lochscheibe R 70 N - 2 Lochgrößen 2,0 mm Ø

Lochscheibe R 70 N - 3 Lochgrößen 3,0 mm Ø

Lochscheibe R 70 N - 4,5 Lochgrößen 4,5 mm Ø

Lochscheibe R 70 N - 6 Lochgrößen 6,0 mm Ø

Lochscheibe R 70 N - 8 Lochgrößen 8,0 mm Ø

Schutzdeckel zum Abdecken der Antriebswelle

Wurststopfer W 20 (Führungsscheibe und Tülle)

Füllrohr 20,0 mm Durchmesser

### Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

**Kreuzmesser** zum Zerkleinern

**Lochscheiben** mit Lochgrößen von 2,0 mm bis 8,0 mm Durchmesser Hack, Mett, Wurst- und Gemüsfüllungen

**Wurststopfer** Cevapcici

## Antriebseinheit A 2-2



Breite	195 mm
Tiefe	310 mm
Bauhöhe	250 mm
Stromart	230 V 1 ~ 50 - 60 Hz
Gerät auch in Sonderspannung lieferbar	110 - 120 V 1 ~ 50 - 60 Hz
Anschlusswert	0,60 kW
Drehzahlregelung	Impuls 1 / 2
Gewicht	8,4 kg

### Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Antriebseinheit mit 2 Arbeitsgeschwindigkeiten und Impulsstufe

Verwendung mit Gemüseschneider, Fleischwolf, Beerenpresse, Flockenmühle, Getreidemühle sowie Rührwerk

## Antriebseinheit AL 2-4



Breite	195 mm
Tiefe	310 mm
Bauhöhe	245 mm
Stromart	230 V 1 ~ 50 - 60 Hz
Gerät auch in Sonderspannung lieferbar	110 - 120 V 1 ~ 50 - 60 Hz
Anschlusswert	0,60 kW
Drehzahlregelung	Impuls 1 / 2
Gewicht	8,4 kg

### Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Antriebseinheit mit 2 Arbeitsgeschwindigkeiten und Impulsstufe

Verwendung mit Gemüseschneider, Fleischwolf, Beerenpresse, Flockenmühle und Getreidemühle

## Antriebseinheit KU 2-5 E



Breite	260 mm
Tiefe	360 mm
Bauhöhe	450 mm
Stromart	230 V 1 ~ 50 - 60 Hz
Gerät auch in Sonderspannung lieferbar	110 - 120 V 1 ~ 50 - 60 Hz
Anschlusswert	0,80 kW
Drehzahlregelung	Stufenlos
Gewicht	14,5 kg

### Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Leistungsstarke Antriebseinheit auf Hochsockel mit elektronischer Drehzahlregelung  
Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift  
Verwendung mit Gemüseschneider, Fleischwolf, Beerenpresse, Flockenmühle, Getreidemühle sowie Rühr- und Knetwerke

## Gemüseschneider G 24 GR und G 24 K



Vorsatz mit Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift	
Gemüseschneider G 24 GR (Grundausstattung)	mit 1 Scheibe
Gemüseschneider G 24 K (Komplettausstattung)	mit 5 Scheiben
Verarbeitungsmenge	bis 100 kg/h

### Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Schneiden, Reiben und Raspeln von Gemüse, Kartoffeln, Obst und Nüssen

## Scheiben- und Zubehör-Sortiment für G 24

Sichelmesserscheibe, verstellbar	0 - 6 mm
Reibscheibe RB 15	Lochgröße 1,5 mm Ø
Reibscheibe RB 23	Lochgröße 2,3 mm Ø
Reibscheibe RB 30	Lochgröße 3,0 mm Ø
Reibscheibe RB 50	Lochgröße 5,0 mm Ø
Kronenscheibe K 6	Löcher kronenförmig
Sonderreibscheibe für die Verarbeitung von rohen Kartoffeln	
Reibscheibe RB 70	Lochgröße 7,0 mm Ø
Reibscheibe RB 90	Lochgröße 9,0 mm Ø
Reibscheibe RB 120	Lochgröße 12,0 mm Ø
Streifenscheibe SV	Verstellbar 4 x (0-6 mm)
Scheiben-Kassetten-Satz aus Kunststoff zur Aufbewahrung der Scheiben	
Edelstahl-Wandleiste als Halterung für 4 bzw. 6 Scheiben	

### Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Sichelmesserscheibe 0 - 6 mm einstellbar für exakten Schnitt, vermeidet das Aufrauen und Ausbluten des Schneidgutes. Schneiden von Gurken, Kartoffeln, Paprika, usw.  
Reibscheiben mit Lochgrößen von 1,5 bis 12,0 mm eignen sich je nach Lochgröße und eigenen Erfahrungen für Rohkost, Karotten, Rettich, Hartkäse, Schokolade, Nüsse, Mandeln, usw.  
Kronenscheibe für Paniermehl, Hartkäse, Nüsse, Mandeln, usw.  
Sonderreibscheibe für die Zubereitung von Klößen und Reibekuchen aus rohen Kartoffeln  
Streifenscheibe verstellbar, besitzt im Abstand von 12 mm senkrechte und waagerechte, von 0 - 12 mm verstellbare Messerbalken

### Fleischwolf W 60 N (Ausführung Edelstahl)

€€

Durchsatzleistung ca. 100 kg / h

Lochscheibendurchmesser 70 mm

3-fach-Edelstahl-Schneidsatz best. aus Vorschneider,  
Kreuzmesser und Lochscheibe

#### Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Edelstahl-Fleischwolf für den professionellen Einsatz in der Fleischverarbeitung

**Lochscheiben- und Zubehör fpr Fleischwolf W 60 N siehe R 70 N auf Seite 34**

### Gehäuse GHKU für Einsätze auf Seite 43

### Gemüseschneider AG 3

€€

Scheiben-Grundausrüstung bestehend aus Messerscheibe Nr. 21,  
Reibscheibe Nr. 22 und Reibscheibe Nr. 23

Verarbeitungsmenge ca. 15 kg/h

#### Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Schneiden, Reiben und Raspeln von Gemüse, Kartoffeln, Obst und Nüssen

### Scheiben-Sortiment für Gemüseschneider AG 3

Reibscheibe Nr. 24 Lochgrößen 1,5 mm Ø

Reibscheibe Nr. 22 Lochgrößen 2,5 mm Ø

Reibscheibe Nr. 23 Lochgrößen 5,0 mm Ø

Reibscheibe Nr. 26 Lochgrößen 12,0 mm Ø

Messerscheibe Nr. 24 Lochgrößen 1,5 mm Ø

Messerscheibe Nr. 21 Lochgrößen 2,5 mm Ø

Sonderreibscheibe Nr. 24 für die Verarbeitung von rohen Kartoffeln

#### Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Reibscheiben mit Lochgrößen von 1,5 bis 12,0 mm eignen sich je nach  
Lochgröße und eigenen Erfahrungen für Rohkost, Karotten, Rettich, Hartkäse,  
Schokolade, Nüsse, Mandeln, usw.

Messerscheiben 1,5 und 2,5 mm zum Schneiden von Gurken, Paprika, usw.

Sonderreibscheibe für die Zubereitung von Klößen und Reibekuchen aus  
rohen Kartoffeln

### Planeten- Rühr- und Knetwerk R 4

€€

Schüsselvolumen 8 Liter

Verarbeitungsmenge, Fertigmasse 3,0 kg

#### Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Rühren und Schlagen von Eischnee ca. 1,2 Liter

Schlagen von Sahne ca. 3,0 Liter

Rühren von Mayonnaise ca. 5,0 Liter

Rühren von leichten Teigen, Kneten von Brot-,

Hefe- und Schmalzteigen

Vermengen von Füllmengen und Hackmassen

### Rühr- und Schlagwerk R 2

Schüsselvolumen 12 Liter

Verarbeitungsmenge, Fertigmasse 3,0 kg

#### Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Rühren und Schlagen von Eischnee ca. 1,1 Liter

Schlagen von Sahne ca. 2,0 Liter

Rühren von Mayonnaise ca. 5,0 Liter

Rühren von Crepes- und anderen Rührteigen

Zubereitung von Puddings, Quarkspeisen oder Cremes

<b>Rühr-, Knetwerk KW 2-1</b>		CE
Schüsselvolumen		10 Liter
Verarbeitungsmenge, Fertigmasse		2,0 kg
<b>Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck</b>		
Rühren und Kneten von leichten Teigen und Massen		
<b>Flockenmühle FM 2</b>		CE
<b>Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck</b>		
Herstellung von frischen Flocken aus verschiedenen Getreidesorten wie Hafer, Weizen, Roggen, usw. oder aus Reis oder Leinsamen zur Vollwerternährung		
<b>Getreidemühle GEM 2</b>		CE
<b>Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck</b>		
Mahlen aller Getreidearten, sowie Mais, Ölsaaten und Gewürze Einstellung von fein bis grob		
<b>Reibzylindervorsatz RV 6</b>		CE
<b>ausgestattet mit:</b>		
Bircher-Trommel BT6		
Scheiben-Trommel ST6		
Grob-Trommel GT6		
Fein-Trommel FT6		
Stäbchen-Trommel TT6		
Püree-Trommel PT6		
<b>Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck</b>		
Zum Schneiden, Reiben, Raspeln und Pürieren von Gemüse, Nüsse, festes Obst wie z.B. Äpfel, Hartkäse, Paniermehl, Schokolade. Verarbeitungsmenge je nach verwendeter Trommel ca. 15 kg/h		
<b>Gemüseschneider G11</b>		GS CE
Aufstellfläche		240 mm x 610 mm
Breite		240 mm
Tiefe		610 mm
Bauhöhe		480 mm
Stromart Einphasenstrom / Motorleistung		230 V 1 ~ 50 Hz / 0,75 kW
Stromart Drehstrom / Motorleistung		400 V 3 ~ 50 Hz / 1,04 kW
Gerät auch in Sonderspannung lieferbar		110 - 120 V 1 ~ 50 - 60 Hz
Drehzahl an der Welle		ca. 340 U / min.
Gewicht		23,0 kg
Scheiben-Durchmesser		210 mm
Leistung je nach gewählter Scheibe		ca. 100 bis 400 kg/h
Geräteschutzklasse		IP 23D
Arbeitsplatzbezogener Schalldruckpegel gemäß DIN		< 70 dB
GS-Prüfzeichen und CE		✓
Sicherheitsabschaltung an Gerätedeckel und Druckhebel		✓
Andrückhebel, Deckel und Schneidgehäuse aus Aluminiumdruckguss		✓
Motorverkleidung aus Chrom-Nickel-Stahl		✓
<b>Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck</b>		
Schneiden von Gemüse wie Kohl, Zwiebeln, Chicorée, Gurken, Radieschen Porree, Sellerie, Paprika, Rettich, Kartoffeln, usw. Schonendes Schneiden von Champignons, Tomaten, Zitronen, Apfelsinen, Äpfeln, Birnen, etc. Raspeln von Hartkäse, Nüssen, Mandeln, Schokolade, Rotkohl, Roter Beete, Karotten, Sellerie und sonstigem Gemüse für z.B. Rohkostsalat oder zum Raspeln von Kartoffeln und Schweizer Rösti.		

## Scheiben- und Zubehör-Sortiment für Gemüseschneider G 11

Sichelmesserscheibe, verstellbar, mit Einstell-Ableseskala	0 - 10 mm
Sichelmesserscheibe mit gezahntem Messer	5 mm
Scheiben- Schneidscheibe (erforderlich bei Einsatz von Würfelgatter)	9 mm
Feinschnittscheibe	2 x 2 mm
Feinschnittscheibe 4 mm, verstellbar, mit Einstell-Ableseskala	0 - 10 mm
Grobschnittscheibe 8 mm, verstellbar, mit Einstell-Ableseskala	0 - 10 mm
Raspelscheiben mit Lochdurchmesser	2,3 / 3,0 / 5,0 / 7,0 mm
Buntschnittscheibe, verstellbar, mit Einstell-Ableseskala	0 - 10 mm
Kronenscheiben (Reibscheiben)	fein / grob
Würfelgatter 8/10	8 x 8 und 10 x 10 mm
Würfelgatter 16/20	16 x 16 und 20 x 20 mm
Edelstahl-Wandleiste als Halterung	4 bzw. 6 Scheiben

### Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Sichelmesserscheibe 0 - 10 mm einstellbar für exakten Schnitt, vermeidet das Aufrauen und Ausbluten des Schneidgutes. Schneiden von Gurken, Kartoffeln, Paprika, usw.

**Scheiben-Schneidscheibe** \* zum Schneiden von Chicorée, Endiviensalat, Porree, Paprika, Rhabarber und Scheibenschneiden von Auberginen, Gurken, Sellerie, etc.

\* Scheibe erforderlich bei Verwendung der Würfelgatter

8/10 und 16/20 mm (Art.-Nr. 541 945 und Art.-Nr. 541 946)

**Sichelmesserscheibe** mit gezahntem Messer, besonders geeignet zum Schneiden von empfindlichem Schneidgut wie Champignons, Tomaten, Auberginen, Zitronen, Apfelsinen, Äpfeln und Birnen, aber auch von Kartoffeln, Porree, Lauch, usw.

**Streifenschneidscheiben** wie Fein- und Grobschnittscheiben zum Schneiden von Streifen aus rohen Kartoffeln, Sellerie, Gurken, Äpfeln, Birnen, Roter Beete, Salate, Rösti, usw.

**Raspelscheiben** zum Raspeln von Hartkäse, Nüssen, Mandeln, Schokolade, Rotkohl, Roter Beete, Karotten, Sellerie und sonstigem Gemüse für z.B. Rohkostsalat oder zum Raspeln von Kartoffeln und Schweizer Rösti.

**Buntschnittscheibe** für Wellenschnitt bei Karotten, Roter Beete, Gurken, usw.

**Kronen-Reibscheibe** zum Reiben von rohen Kartoffeln, z.B. für Reibekuchen

**Würfelgatter** \* zum Schneiden von Würfeln aus Roter Beete, Gurken, Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Äpfeln, Birnen, etc. für Salate, Suppen oder Kartoffel- bzw. Gemüsegerichte.

\* Würfelgatter nur in Verbindung mit Scheiben- Schneidscheibe 9 mm (Art.-Nr. 541 925) verwendbar.

## Antriebseinheit KU 1105 eco2



Breite	600 mm
Tiefe	330 mm
Bauhöhe	540 mm
Stromart	230 V 1 ~ 50-60 Hz
Anschlusswert	550 W
Anzahl einstellbarer Geschwindigkeiten	stufenlos mit Boostfunktion
Gewicht	45 kg

### Anwendungsbeispiele

Leistungsstarke Antriebsseinheit auf Hochsockel	✓
mit elektronischer Drehzahlregelung	✓
Sicherheitsabschaltung gemäß DIN-EN Vorschrift	✓
Verwendung mit Gemüseschneider, Fleischwolf, Rühr- und Knetwerk	✓

## Gemüseschneider G 1100 GR und 1100 K



Vorsatz mit Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN- Vorschrift	
Gemüseschneider G 1100 GR (Grundausstattung)	mit 1 Scheibe
Gemüseschneider G 1100 K (Komplettausstattung)	mit 5 Scheiben
Verarbeitungsmenge	bis 400 kg/h

### Anwendungsbeispiele

Schneiden, Reiben und Raspeln von Gemüse, Kartoffeln, Obst und Nüsse

## Scheiben- und Zubehör-Sortiment für G 1100

Sichelmesserscheibe, verstellbar	0 - 10 mm
Scheibenschneidscheibe (erforderlich bei Einsatz von Würfelgatter)	9 mm
Sichelmesserscheibe mit gezahntem Messer	5,0 mm
Feinschnittscheibe 2 x 2 mm	
Feinschnittscheibe FS 10, verstellbar	
Grobschnittscheibe GS 10, verstellbar	
Raspelscheibe RS 23	Lochgröße 2,3 mm Ø
Raspelscheibe RS 30	Lochgröße 3,0 mm Ø
Raspelscheibe RS 50	Lochgröße 5,0 mm Ø
Raspelscheibe RS 70	Lochgröße 7,0 mm Ø
Buntschnittscheibe BS, verstellbar	0 - 10 mm
Kronenscheibe KRB (Reibscheibe)	Löcher kronenförmig
Kronenscheibe P (Reibscheibe, fein)	Löcher kronenförmig
Würfelgatter WG 8/8 *	8,0 x 8,0 mm
Würfelgatter WG 10/10 *	10,0 x 10,0 mm
Würfelgatter WG 16/16 *	16,0 x 16,0 mm

\* Verwendung mit Scheiben- Schneidscheibe 9 mm

### Anwendungsbeispiele/ Verwendungszweck

Sichelmesserscheibe 0-10 einstellbar für exakten Schnitt, vermeidet das Aufrauen und Ausbluten des Schneidgutes. Schneiden von Gurken, Kartoffeln usw.

Raspelscheiben mit Lochgrößen von 2,3 bis 7,0 mm eignen sich je nach Lochgröße und eigenen Erfahrungen für Rohkost, Karotten, Rettich, Hartkäse, Schokolade, Nüsse, Mandeln usw.

Kronenscheibe für Paniermehl, Hartkäse, Nüsse, Mandeln usw.

Sonderreibscheibe für die Zubereitung von Reibekuchen aus rohen Kartoffeln

Streifenscheibe verstellbar und besitzt im Abstand von 4 mm senkrechte und waagerechte, von 0 - 10 mm verstellbare Messerbalken

**Buntschnittscheibe** für Wellenschnitt bei Karotten, Roter Beete, Gurken, usw.

**Würfelgatter** \* zum Schneiden von Würfeln aus Roter Beete, Gurken, Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Äpfeln, Birnen, etc. für Salate, Suppen oder Kartoffel- bzw. Gemüsegerichte.

\* Würfelgatter nur in Verbindung mit Scheiben- Schneidscheibe 9 mm (Art.-Nr. 541 925) verwendbar.

**Sichelmesserscheibe** mit gezahntem Messer, besonders geeignet zum Schneiden von empfindlichem Schneidgut wie Champignons, Tomaten, Auberginen, Zitronen, Apfelsinen, Äpfeln und Birnen, aber auch von Kartoffeln, Porree, Lauch, usw.

## Fleischwolf W 1100

€€

Durchsatzleistung	ca. 400 kg/h
Lochscheibendurchmesser	82 mm
5-fach-Edelstahl-Schneidsatz best. aus 2 Vorschneider, 2 Kreuzmesser, 1 Lochscheibe	

### Anwendungsbeispiele

Nirosta Fleischwolf für den professionellen Einsatz in der Fleischverarbeitung

## Lochscheiben- und Zubehör für Fleischwolf W 1100

Vorschneider I und Vorschneider II	
Kreuzmesser zum Zerkleinern	
Lochscheibe R 82 - 2	Lochgrößen 2,0 mm Ø
Lochscheibe R 82 - 3	Lochgrößen 3,0 mm Ø
Lochscheibe R 82 - 4,5	Lochgrößen 4,5 mm Ø
Lochscheibe R 82 - 6	Lochgrößen 6,0 mm Ø
Lochscheibe R 82 - 8	Lochgrößen 8,0 mm Ø

### Anwendungsbeispiele/Verwendungszweck

Kreuzmesser zum Zerkleinern

Lochscheiben mit Lochgrößen von 2,0 mm bis 8,0 mm Durchmesser zur Herstellung von Hack, Mett, Wurst- und Gemüsefüllungen usw.

## Gehäuse GHK1 für Einsätze siehe Seite 43

### Planeten Rühr- und Knetmaschine R 1100

€

Schüsselvolumen	15,5 Liter
Verarbeitungsmenge, Fertigmasse	max. 6,0 kg

#### Anwendungsbeispiele/Verwendungszweck

Rühren und Schlagen von Eischnee	ca. 1,2 Liter
Schlagen von Sahne	ca 3,0 Liter
Rühren von Mayonnaise	ca. 5,0 Liter
Rühren von leichten Teigen, Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen	
Vermengen von Füllmengen und Hackmassen	

### Planeten Rühr- und Knetmaschine PR 5

€

Sicherheitseinrichtung gemäß DIN EN-Vorschrift	✓
Kesselinhalt	5 Liter
Aufstellfläche Tiefe x Breite x Höhe	450 x 450 x 455 mm
Stromart	230 V 1 ~ 50 Hz
Anschlusskabel	1,5 m mit Stecker
Anschlusswert	0,75 kW
Anzahl der Geschwindigkeiten	10
Drehzahlen der Arbeitswerkzeuge	ca. 60-260 U/min.
Gewicht	ca. 15 kg

#### Anwendungsbeispiele (ca. Angaben)

Kneten von Pizzateig	0,6 kg
Schlagen von Eischnee	1 kg
Rühren von Kartoffelpüree	1,4 kg
Kneten von Mürbeteig	1,6 kg
Mischen von Füllmengen	2,5 kg
Kneten von Kuchenteigen	2,0 kg
Schlagen von Biskuitmasse	8 Eigelbe

### Planeten Rühr- und Knetmaschine PR 8-T

€

Sicherheitseinrichtung gemäß DIN EN-Vorschrift	✓
Kesselinhalt	8 Liter
Aufstellfläche Tiefe x Breite x Höhe	500 x 400 x 580 mm
Stromart	230 V 1 ~ 50 Hz
Anschlusskabel	1,5 m mit Stecker
Anschlusswert	0,19 kW
Drehzahlen der Arbeitswerkzeuge	
Stufe I = ca. 132 U/min.   Stufe II = ca. 235 U/min.   Stufe III = ca. 421 U/min.	
Gewicht	ca. 25 kg

#### Anwendungsbeispiele (ca. Angaben)

Kneten von Pizzateig	2,5 kg
Schlagen von Eischnee	1,2 kg
Rühren von Kartoffelpüree	5,0 kg
Kneten von Mürbeteig	2,9 kg
Mischen von Füllmengen	3,0 kg
Kneten von Kuchenteigen	3,5 kg
Schlagen von Biskuitmasse	11 Eigelbe

## Planeten Rühr- und Knetmaschine PR 10-T/ PR 10-ST

€€

Sicherheitseinrichtung gemäß DIN EN-Vorschrift	✓
Kesselinhalt	10 Liter
Timer für PR10-T	✓
Aufstellfläche Tiefe x Breite x Höhe	500 x 500 x 760 mm
Stromart	230 V 1 ~ 50 Hz
Anschlusskabel	1,5 m mit Stecker
Anschlusswert	0,25 kW
Drehzahlen der Arbeitswerkzeuge	
Stufe I = ca. 106 U/min.   Stufe II = ca. 196 U/min.   Stufe III = ca. 358 U/min.	
Gewicht	ca. 65 kg

### Anwendungsbeispiele (ca. Angaben)

Kneten von Pizzateig	3,0 kg
Schlagen von Eischnee	1,5 kg
Rühren von Kartoffelpüree	6,5 kg
Kneten von Mürbeteig	4,2 kg
Mischen von Füllmengen	4,0 kg
Kneten von Kuchenteigen	4,8 kg
Schlagen von Biskuitmasse	12 Eigelbe

## Planeten- Rühr- und Knetmaschine PR 21-S/PR 21-ST

Sicherheitseinrichtung gemäß DIN EN-Vorschrift	✓
Anschlusskupplung für Krefft Vorsätzeile wie G 24 oder W 60 N	✓
Kesselinhalt	20 Liter
Timer für PR21-ST	✓
Aufstellfläche Tiefe x Breite x Höhe	600 x 600 x 870 mm
Stromart	230 V 1 ~ 50 Hz
Anschlusskabel	1,5 m mit Stecker
Anschlusswert	0,55 kW
Drehzahlen der Arbeitswerkzeuge	
Stufe I = ca. 106 U/min.   Stufe II = ca. 196 U/min.   Stufe III = ca. 358 U/min.	
Gewicht	ca. 85 kg

### Anwendungsbeispiele (ca. Angaben)

Kneten von Pizzateig	5,0 kg
Schlagen von Eischnee	3,0 kg
Rühren von Kartoffelpüree	9,5 kg
Kneten von Mürbeteig	7,5 kg
Mischen von Füllmengen	8,0 kg
Kneten von Kuchenteigen	8,2 kg
Schlagen von Biskuitmasse	25 Eigelbe

## Planeten Rühr- und Knetmaschine PR 30-T

€€

Sicherheitseinrichtung gemäß DIN EN-Vorschrift	✓
Kesselinhalt	30 Liter
Timer	✓
Aufstellfläche Tiefe x Breite x Höhe	800 x 600 x 1.170 mm
Stromart	400 V / 3NPE / 50 Hz
Anschlusskabel	1,8 m
Anschlusswert	1,35 kW
Drehzahlen der Arbeitswerkzeuge	
Stufe I = ca. 99 U/min.   Stufe II = ca. 176 U/min.   Stufe III = ca. 320 U/min.	
Gewicht	ca. 180 kg

### Anwendungsbeispiele (ca. Angaben)

Kneten von Pizzateig	7,5 kg
Schlagen von Eischnee	5,0 kg
Rühren von Kartoffelpüree	11,0 kg
Kneten von Mürbeteig	11,8 kg
Mischen von Füllmengen	9,5 kg
Kneten von Kuchenteigen	13,6 kg
Schlagen von Biskuitmasse	37 Eigelbe

<b>Planeten Rühr- und Knetmaschine PR 40-T</b>		CE
Sicherheitseinrichtung gemäß DIN EN-Vorschrift		✓
Kesselinhalt		40 Liter
Timer		✓
Aufstellfläche Tiefe x Breite x Höhe		800 x 700 x 1.310 mm
Stromart		400V / 3NPE / 50 Hz
Anschlusskabel		1,8
Anschlusswert		1,55 kW
Drehzahlen der Arbeitswerkzeuge		
Stufe I = ca. 99 U/min.   Stufe II = ca. 176 U/min.   Stufe III = ca. 320 U/min.		
Gewicht		ca. 250 kg

#### **Anwendungsbeispiele (ca. Angaben)**

Kneten von Pizzateig	13,9 kg	Mischen von Füllmengen	16,0 kg
Schlagen von Eischnee	6,0 kg	Kneten von Kuchenteigen	15,6 kg
Rühren von Kartoffelpüree	14,9 kg	Schlagen von Biskuitmasse	50 Eigelbe
Kneten von Mürbeteig	13,8 kg		

<b>Planeten Rühr- und Knetmaschine PR 60-T</b>		CE
Sicherheitseinrichtung gemäß DIN EN-Vorschrift		✓
Kesselinhalt		60 Liter
Timer		✓
Aufstellfläche Tiefe x Breite x Höhe		1.200 x 1000 x 1.310 mm
Stromart		400 V / 3 NPE / 50 Hz
Anschlusskabel		~ 1,8 m
Anschlusswert		2,30 kW
Drehzahlen der Arbeitswerkzeuge		
Stufe I = ca. 99 U/min.   Stufe II = ca. 176 U/min.   Stufe III = ca. 320 U/min.		
Gewicht (mit Zubehör)		ca. 270 kg

#### **Anwendungsbeispiele**

Kneten von Pizzateig	23,0 kg
Rühren von Kartoffelpüree	18,9 kg
Kneten von Mürbeteig	19,0 kg
Kneten von Kuchenteigen	12,0 kg

<b>Planeten Rühr- und Knetmaschine PR 80-T</b>		CE
Sicherheitseinrichtung gemäß DIN EN-Vorschrift		✓
Kesselinhalt		80 Liter
Timer		✓
elektrischer Kesselhub		✓
Aufstellfläche Tiefe x Breite x Höhe		1.500 x 1.200 x 1.560 mm
Stromart		400 V / 3 NPE / 50 Hz
Anschlusskabel		~ 1,8 m
Anschlusswert		2,30 kW
Drehzahlen der Arbeitswerkzeuge		
Stufe I = ca. 69 U/min.   Stufe II = ca. 121 U/min.   Stufe III = ca. 204 U/min.		
Stufe IV = ca. 356 U/min.		
Gewicht (mit Zubehör)		ca. 455 kg

#### **Anwendungsbeispiele**

Kneten von Pizzateig	39,0 kg
Rühren von Kartoffelpüree	28,9 kg
Kneten von Mürbeteig	39,0 kg
Kneten von Kuchenteigen	32,0 kg

## Antriebseinheit KS 22-1



Sicherheitseinrichtung gemäß EN-Vorschrift

Breite x Tiefe x Höhe 360 x 300 x 390 mm

Stromart 230 V 1 ~ 50-60 Hz

Anschlusskabel 1,8 m mit Stecker

Anschlusswert 1,5 kW

Drehzahl an Sechskant ca. 150 U/min.

Gewicht ca. 28 kg

## Anwendungsbeispiele/Verwendungszweck

Leistungsstarke Antriebseinheit speziell für die Be- und Verarbeitung von Fleischprodukten für folgende Vorsteckteile...

### Fleischwolfvorsatz W 110 N

Ausführung Edelstahl, 3-fach Schneidsatz, Leistung bis 300 kg/h

### Fleischwolfvorsatz W 110 KN

Ausführung Edelstahl, 5-fach Schneidsatz, Leistung bis 400 kg/h

### Fleischmürber\*

Verstellbare Walzen

### Steakereinsatz\*

Streifenschneider 4, 7, 10, 13, 14, 20 und 26 mm\*

\* Zum Einsatz wird das Gehäuse GHKS, GHK1 bzw. GHKU benötigt

## Universal Schälmaschine KPV 15



Sicherheitseinrichtung gemäß DIN EN-Vorschrift

Breite x Tiefe x Höhe 600 x 680 x 1.105 mm

Stromart 400 V 3/N/PE 50 Hz

Anschlusskabel ca. 2 m

Anschlusswert 0,75 kW

2 Drehzahlen 175/350 U/min.

Gewicht ca. 50 kg

Füllmenge ≤ 15 kg

Stundenleistung ≤ 350 kg

Zulaufanschluss 3/4"

Abwasseranschluss 80 mm

## Küchenmaschinen Service-Center

Hier stehen Ihnen unsere Mitarbeiter für alle technischen Fragen rund um das Krefft Küchenmaschinen-Lieferprogramm mit Rat und Tat zur Seite.

Unser Leistungsumfang besteht aus:

- **Küchenmaschinen-Reparaturen**
- **Erstellung von Kostenvoranschlägen**
- **Ersatzteillieferungen**
- **Fachgerechte, technische Beratung**
- **Kompetenter Rat**
- **Tipps und Tricks bei Anwendungsproblemen**

Telefon (07222) 15977-40 • Telefax (07222) 15977-477



# Krefft®

*nicht vergessen!*

*Krefft anrufen!!!*

*07222 - 15977-40*

*Preisliste anfordern.*



**Krefft**  
Großküchentechnik GmbH  
Lochfeldstraße 28  
D-76437 Rastatt  
Telefon (07222) 15977-40  
Telefax (07222) 15977-477  
eMail info@krefft.de

Übermittelt durch: