Große Auswahl an innovativen Schneidwerkzeugen

Das Messersortiment umfasst eine Vielzahl an Schneidwerkzeugen für unterschiedliche Anwendungen, z.B. Flügelmesser für stufenlose Schnittstärkeneinstellung, Stiftmesserscheiben, Reibe- und Raffelscheibe, verstellbare Messerscheibe, Messer für Blättchenschnitt, Zerfaserungsmesser für Fleisch, Hühnchen oder vegane Proteinprodukte.

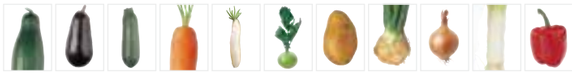
Zusätzlich zu herkömmlichen Klingen sind auch teflonbeschichtete und konkav geschliffene Klingen verfügbar. Die Messer sind ohne zusätzliches Werkzeug perfekt auf die Schnittkante einstellbar und komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.

KRONEN®
DIE KRONE FÜR FRISCHE

Zubehör für Bandschneidemaschine GS 20

Scheiben, Würfel, Streifen und vieles mehr

● Optimales Schnittergebnis
● Produktabhängig – Rückfrage bei KRONEN empfohlen



		Gemüse										
		Gurke	Aubergine	Zucchini	Möhre	Rettich	Kohlrabi	Kartoffel	Sellerie	Zwiebel	Lauch	Paprika
3-Flügelmesser		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Verstellbare Messerscheibe 0-15 mm		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Spezial-Kohl-10-Klingen-Messerscheibe 1.3 mm, Alu		●		●	●	●	●	●	●	●	●	
Spezial-Schnittlauch-3-Klingen-Messerscheibe		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Spezial-Messer für quadratischen Blättchenschnitt 25 x 25 mm (2 Schneideblöcke) oder 40 x 40 mm (1 Schneideblock)												●
6-Klingen-Stiftmesserscheibe 3 x 3 mm oder 5 x 5 mm		●	●	●	●	●	●	●	●	●		●
Rupfmesser für Fleisch- & Wurstwaren												
Raffel-/Reibescheibe 3mm					●	●	●	●	●			

		Salat					Kohl			Kräuter				Fisch, Fleisch, Wurst								Früchte	
		Endivien	Eisberg	Chinakohl	Radicchio	Chicoree	Kohl	Wirsing	Grünkohl	Schnittlauch	Petersilie	Basilikum	Dill	Hering	Surimi	Tintenfisch	Lyoner Wurst	Salami	Geflügel	Fleisch	Vegane Fleisch-alternativen	Ananas	Mango
3-Flügelmesser		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Verstellbare Messerscheibe 0-15 mm		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●
Spezial-Kohl-10-Klingen-Messerscheibe 1.3 mm, Alu							●	●			●							●					●
Spezial-Schnittlauch-3-Klingen-Messerscheibe		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●
Spezial-Messer für quadratischen Blättchenschnitt 25 x 25 mm (2 Schneideblöcke) oder 40 x 40 mm (1 Schneideblock)		●	●	●	●	●	●	●	●														
6-Klingen-Stiftmesserscheibe 3 x 3 mm oder 5 x 5 mm							●																
Rupfmesser für Fleisch- & Wurstwaren																			●	●	●		
Raffel-/Reibescheibe 3mm																							