

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN VON ANTRIEBSEINHEITEN UND VORSTECKTEILEN

4

KREFFT KÜCHENMASCHINEN SIND AB LAGER VERFÜGBAR															
Vorsteckteile >	G 23	G 24	AG 3	RV 6	R 2	R 3	R 4	KW 2-1	AR 2-1	W 60	W 60 N	AW 3	FM 2	GEM 2	AP 2 N
Antriebs- einheit	Art- Nr.	540 835 540 845	540 650	540 810	540 790		540 825	540 740		540 660	540 665	540 680	540 785	540 780	540 775
KU 2-1		•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•
KU 2-2 E		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
KU 2-3 E		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
KU 2-4 E		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
KU 2-5 E	540 108	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
A 2-1			•	•				•	•	•	•	•	•	•	•
A 2-2	540 206		•	•				•	•	•	•	•	•	•	•
AL 2-3			•	•				•	•	•	•	•	•	•	•
AL 2-4	540 306		•	•				•	•	•	•	•	•	•	•
R 70 N	540 453		•	•				•	•	•	•	•	•	•	•
R 70			•	•				•	•	•	•	•	•	•	•
PR 20		•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•
PR 20-S		•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•
PR 21-S	541 680	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•
PR 21-ST	541 690	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•
		Keine Kombinationen möglich für: KU 1100 / KU 1105 / PR 5 / PR 8-T / PR 10 / PR 10-T / PR 30-T / PR 40-T / PR 60-T / PR 80-T / PR 60/39.													
		•	Kombinationen möglich												
		•	Kombinationen nur nach Umbau des Antriebes gemäß DIN EN möglich (Art.-Nr. 800 885)												
		•	Gerät aus der aktuellen Preisliste												

KÜCHENMASCHINEN PRODUKTE, NEUHEITEN

5



Antriebseinheiten, Vorsteckteile

Seite 6 – 25

Gemüseschneider, Scheibensortiment

Seite 8 – 11

Aufschnittmaschinen, Zubehör

Seite 30 – 31

Planeten Rühr- und Knetwerke

Seite 32 – 47

Fleischbearbeitung

Seite 48 – 49

ANTRIEBSEINHEITEN



6

KOMPAKTWOLF R 70 N Edelstahl	
BxTxH /cm	21 x 49,5 x 35
Anschluss	230 V / 0,6 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	17 kg
Art.-Nr.	540 453
Preis	970,00 €

- Gerät besteht aus Antriebseinheit AL 2-4 und Fleischwolfvorsatz W 60 N
- Impulsstufe
- standfestes Aluminium-Gehäuse
- Motorschutzschalter
- Anschlusskabel mit Stecker
- Serienmäßiges Zubehör:
abnehmbarer Fleischwolfsteller (1,5 l Füllvolumen), 3-fach-Schneidsatz aus Vorschneider, Kreuzmesser, Lochscheibe 4,5 mm, Lochscheiben Ø 70 mm, Stopfer und Ausziehhaken für Schnecke

ANTRIEBSEINHEIT A 2-2	
BxTxH /cm	19,5 x 31 x 24,5
Anschluss	230 V / 0,6 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	8,4 kg
Art.-Nr.	540 206
Preis	716,00 €

- leistungsstarke Antriebseinheit
- 2 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Impulsstufe
- mit Motorschutzschalter
- standfestes Aluminium-Gehäuse
- zusätzlich Antrieb oben für den Einsatz mit Rühr- und Knetwerk KW 2-1
- Anschlusskabel mit Stecker lieferbar

ANTRIEBSEINHEIT AL 2-4	
BxTxH /cm	19,5 x 31 x 24,5
Anschluss	230 V / 0,6 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	8,4 kg
Art.-Nr.	540 306
Preis	674,00 €

- leistungsstarke Antriebseinheit
- 2 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Impulsstufe
- standfestes Aluminium-Gehäuse
- Motorschutzschalter
- Anschlusskabel mit Stecker

ANTRIEBSEINHEIT KU 2-5 E	
BxTxH /cm	26 x 36 x 45
Anschluss	230 V / 0,8 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	14,5 kg
Art.-Nr.	540 108
Preis	999,00 €

- elektronische Drehzahlregelung
- zusätzl. Antrieb oben für den Einsatz mit Rühr- und Knetwerk KW 2-1
- Sicherheitsabschaltung
- standfestes Hochsockelgehäuse
- Motorschutzschalter
- Anschlusskabel mit Stecker

7

WERKSSEITIGE UMRÜSTUNG NACH DIN-EN VORSCHRIFT

Art.-Nr.	800 885
Preis / pro Gerät	145,00 €

ACHTUNG

Bei Einsatz des Gemüseschneiders G 24 GR oder G 24 K mit der Antriebseinheit KU 2-1 / KU 2-2 E / KU 2-3 E oder PR 20, ist die Umrüstung der Antriebseinheit gemäß DIN EN-Vorschrift erforderlich.

Das leistungsstarke und professionelle Küchenmaschinen-Antriebssystem erledigt alle Aufgaben in der Speisevorbereitung. Konstante Laufleistung, elektronisch gesteuerte Drehzahlregelung und entsprechende Sicherheitseinrichtungen garantieren den sicheren Umgang mit diesen Geräten.

Für die Verarbeitung von Fleisch, Gemüse, Teig, Obst, Käse, Nüssen, Schokolade und vielem mehr, stehen Ihnen neben leistungsstarken Antriebseinheiten wie AL 2-4, A 2-2 und KU 2-5 E, Zusatzgeräte wie Gemüseschneider AG 3, G 24 GR und G 24 K, Rühr- und Knetwerke KW 2-1, R 2 und R 4, Fleischwolf AW 3 und W 60 N, sowie Getreidemühle GEM, Flockenmühle FM 2 – für die professionelle Produktvorbereitung zur Verfügung.

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



VORSTECKTEILE

GEMÜSESCHNEIDER G 24



8

**GEMÜSESCHNEIDER
G 24 GR**

Art.-Nr.	540 835
Preis	727,00 €

- mit Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift
- Aluminium-Schneidgehäuse mit Antriebsnabe, großem Einfüllschacht-Vorsatz mit Druckplatte
- Rettich- und Gurkenschnidevorsatz mit Stopfer, Sicherungsbügel, Führungswange, Spritzwand
- verstellbare Sichelmesserscheibe 0-6 mm

**GEMÜSESCHNEIDER
G 24 K**

Art.-Nr.	540 845
Preis	955,00 €

- mit Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift
- Aluminium-Schneidgehäuse mit Antriebsnabe, großem Einfüllschacht-Vorsatz mit Druckplatte
- Rettich- und Gurkenschnidevorsatz mit Stopfer, Sicherungsbügel, Führungswange, Spritzwand
- verstellbare Sichelmesserscheibe 0-6 mm
- Ausziehgriff für Reib- und Kronenscheiben, 5 Scheiben, (verstellbare Sichelmesserscheibe 0-6 mm, Reibscheibe RB 30, Reibscheibe RB 50, Reibscheibe RB 70 und Kronenscheibe K 6)

**WERKSSEITIGE
UMRÜSTUNG NACH
DIN-EN VORSCHRIFT**

Art.-Nr.	800 885
Preis / pro Gerät	145,00 €

ACHTUNG

Bei Einsatz des Gemüseschneiders G 24 GR oder G 24 K mit der Antriebseinheit KU 2-1 / KU 2-2 E / KU 2-3 E oder PR 20, ist die Umrüstung der Antriebseinheit gemäß DIN EN-Vorschrift erforderlich.



SCHEIBENSORTIMENT G 24

AUCH PASSEND FÜR VORGÄNGERMODELL G 22 UND G 23

**SICHELMESSERSCHEIBE
teflonbeschichtet**

Art.-Nr.	840 718
Preis	224,00 €

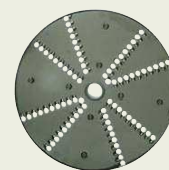
**REIBSCHEIBE RB 15
Lochgröße 1,5 mm**

Art.-Nr.	840 711
Preis	88,00 €

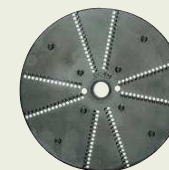
**REIBSCHEIBE RB 23
Lochgröße 2,3 mm**

Art.-Nr.	840 707
Preis	88,00 €

- bluten des Schneidgutes
- für Gurken, Kohl, Kartoffeln oder Paprika

**REIBSCHEIBE RB 30
Lochgröße 3,0 mm**

Art.-Nr.	840 727
Preis	88,00 €

**REIBSCHEIBE RB 50
Lochgröße 5,0 mm**

Art.-Nr.	840 710
Preis	88,00 €

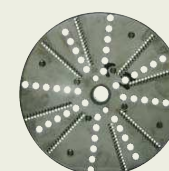
**REIBSCHEIBE RB 70
Lochgröße 7,0 mm**

Art.-Nr.	840 708
Preis	88,00 €

**KRONENSCHIEBE K6
Löcher kronenförmig**

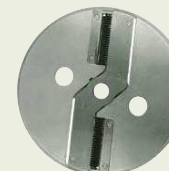
Art.-Nr.	840 713
Preis	88,00 €

- geeignet für Paniermehl, Hartkäse, Nüsse, Mandeln

**SONDERREIBSCHEIBE**

Art.-Nr.	840 738
Preis	111,00 €

- für die Verarbeitung von rohen Kartoffeln, für Klöße, Reibekuchen

**STREIFENSCHIEBE SV
teflonbeschichtet**

Art.-Nr.	840 739
Preis	229,00 €

- Streifen 4 x (0 bis 6 mm) verstellbar
- senkrechte Messer im Abstand von 4 mm
- waagerechte Messerbalken von 0 bis 6 mm einstellbar

9

WÜRFELGATTER

SCHEIBENSORTIMENT
KASSETTEN / -SATZ
WANDLEISTEN



STREIFENSCHLEIBE teflonbeschichtet	
Art.-Nr.	840 741
Preis	146,00 €

- Streifen 2 x 2 mm
- nicht verstellbar



WÜRFELGATTER W10 / S9	
Art.-Nr.	840 705
Preis	462,00 €

- Messerabstände 10 x 10 mm
- Scheibenschneidscheibe 9 mm
- Nabe mit fest installiertem Auswerferflügel
- passend für Gemüseschneider G 2 und G 24



WÜRFELGATTER W8	
Art.-Nr.	840 716
Preis	228,00 €

- Messerabstände 8 x 8 mm
- passend für Gemüseschneider G 23 und G 24



WÜRFELGATTER W10	
Art.-Nr.	840 714
Preis	194,00 €

- Messerabstände 10 x 10 mm
- passend für Gemüseschneider G 23 und G 24



SCHEIBENSCHNEIDSCHLEIBE S9 / teflonbeschichtet	
Art.-Nr.	840 796
Preis	128,00 €

- Verwendung der Würfelgatter W8 und W10 erforderlich



KASSETTE (einzeln) Kunststoff	
Art.-Nr.	840 737
Preis	8,00 €

- zur optimalen Aufbewahrung einer Scheibe des G 23, G 24 bzw. dessen Vorgängermodells G 22



KASSETTENSATZ KS 22 Kunststoff	
Art.-Nr.	540 600
Preis	36,00 €

- zur optimalen Aufbewahrung von bis zu 5 Scheiben des G 23, G 24 bzw. des Vorgängermodells G 22



WANDLEISTE WL 6 Edelstahl	
Art.-Nr.	541 950
Preis	88,00 €

- für 6 Scheiben



WANDLEISTE WL 4 Edelstahl	
Art.-Nr.	541 951
Preis	71,00 €

- für 4 Scheiben



FLEISCHWOLF W 60 N



FLEISCHWOLF W 60 N Edelstahl	
Art.-Nr.	540 665
Preis	478,00 €

- Lochscheibe Ø 70 mm
- integrierter 3-fach Schneidsatz bestehend aus:
Vorschneider,
Kreuzmesser,
Lochscheibe R 70 – 4,5 mm
- abnehmbarer rechteckiger Fleischwolfsteller mit Stopfer und Ausziehhaken für Schnecke

Zusätzlich erhältlich:
für W 60 N und R 70 N.



VORSCHNEIDER N Edelstahl	
Art.-Nr.	841 024
Preis	39,00 €



KREUZMESSER N Edelstahl	
Art.-Nr.	841 013
Preis	39,00 €

- zum Zerkleinern



LOCHSCHEIBE R 70 N-8	
Art.-Nr.	841 029
Preis	30,00 €

- Löcher 8,0 mm Durchmesser



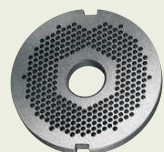
SCHUTZDECKEL Kunststoff	
Art.-Nr.	840 915
Preis	8,00 €

- zum Abdecken der Antriebswelle am Antrieb



WURSTSTOPFER für W 60 N	
Art.-Nr.	540 760
Preis	27,00 €

- bestehend aus Führungsscheibe und Tülle aus Kunststoff Ø 20 mm
- auch zum Formieren von Cevapcici
- verwendbar nur in Verbindung mit Fleischwolf W 60 N und R 70 N



LOCHSCHEIBE R 70 N-2 Edelstahl	
Art.-Nr.	841 025
Preis	42,00 €

- Löcher 2,0 mm Durchmesser



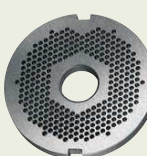
LOCHSCHEIBE R 70 N-3 Edelstahl	
Art.-Nr.	841 026
Preis	36,00 €

- Löcher 3,0 mm Durchmesser



LOCHSCHEIBE R 70 N-4,5 Edelstahl	
Art.-Nr.	841 027
Preis	30,00 €

- Löcher 4,5 mm Durchmesser



LOCHSCHEIBE R 70 N-6 Edelstahl	
Art.-Nr.	841 028
Preis	30,00 €

- Löcher 6,0 mm Durchmesser



GEHÄUSE GHKU Edelstahl	
Art.-Nr.	542 100
Preis	476,00 €

- zur Verwendung an den Antriebseinheiten KU 2-3 E, KU 2-4 E und KU 2-5 E
- Leergehäuse zum Einsetzen eines Fleischmürbers, Steaker oder Streifenschneiders

FLEISCH-BEARBEITUNG

Die Einsätze finden Sie auf der Katalogseite 49.



GEMÜSESCHNEIDER AG 3

UND SCHEIBENSORTIMENT AG 3

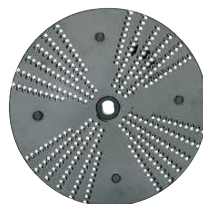


14

GEMÜSESCHNEIDER AG 3 Aluminium

Art.-Nr.	540 650
Preis	266,00 €

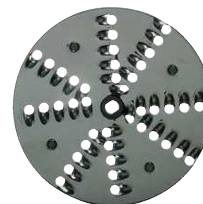
- Einfüllöffnung mit handlichem Nachfülldrücker, gefahrlose Schneidgut-Zuführung
- inklusive Scheibengrundausrüstung aus Messerscheibe Nr. 21, Reibscheibe Nr. 22 und Reibscheibe Nr. 23



REIBSCHEIBE NR. 24 Lochgröße 1,5 mm

Art.-Nr.	840 608
Preis	43,00 €

- schnitzelt sehr fein für Rohkost, Salat aus Karotten, Rettich usw.
- reibt Schokolade, Nüsse, Mandeln, oder Hartkäse



REIBSCHEIBE NR. 23 Lochgröße 5,0 mm

Art.-Nr.	840 609
Preis	43,00 €

- schnitzelt mittelfein für Suppen, Eintopf oder Pizza (Weichkäse)



REIBSCHEIBE NR. 27

Art.-Nr.	840 612
Preis	87,00 €

- feine Raspelscheibe z. B. zur Herstellung von Paniermehl
- reibt Schokolade, Nüsse, Mandeln, oder Hartkäse



REIBSCHEIBE NR. 22 Lochgröße 2,5 mm

Art.-Nr.	840 611
Preis	43,00 €

- schnitzelt fein für Rohkost, Salat aus Karotten, Rettich usw.



MESSERSCHEIBE NR. 25

Art.-Nr.	840 614
Preis	52,00 €

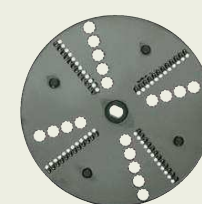
- Schnittstärke 1,5 mm
- feiner Schnitt



MESSERSCHEIBE NR. 21

Art.-Nr.	840 613
Preis	52,00 €

- Schnittstärke 2,5 mm
- grober Schnitt



SONDERREIBSCHEIBE K + RB

Art.-Nr.	840 616
Preis	52,00 €

- für die Verarbeitung von rohen Kartoffeln, für Kloße und z. B. für Reibekuchen



15

RÜHR- UND KNETWERK



RÜHR- UND KNETWERK R 4	
Art.-Nr.	540 825
Preis	758,00 €



RÜHR- UND SCHLAGWERK R2	
Art.-Nr.	540 790
Preis	546,00 €



RÜHR- UND KNETWERK KW 2-1	
Art.-Nr.	540 740
Preis	281,00 €

- zum Rühren und Schlagen von ca. 1 Liter Eischnee, 2 Liter Sahne, 5 Liter Mayonnaise, 4 Liter Crêpes und anderen Rührteigen wie z. B. Biskuit- oder Pfannkuchenteig, sowie zum Zubereiten von Puddings, Quarkspeisen oder Cremes
- serienmäßig großer Rührbesen
- Abdeckhaube SR 2
- Rührschüssel 12 Liter
- Verarbeitungsmenge bis ca. 3,0 kg Fertigmasse

Passend für Krefft Antriebseinheit: KU 2-1, KU 2-2 E, KU 2-3 E, KU 2-4 E und KU 2-5 E

- zum Rühren und Kneten von leichten Teigen und Massen
- Rührschüssel aus Edelstahl
- serienmäßig Knetrolle, Rührbesen und Teigabstreifer
- Rührschüssel 10 Liter
- Verarbeitungsmenge ca. 2,0 kg Fertigmasse

Verwendung des Rühr- und Knetwerkes KW 2-1 nur in Verbindung mit der Antriebseinheit A 2-2 oder KU 2-5 E möglich.

RÜHR- UND KNETWERKE

Rühr- / Schlag- und Knetwerkzeuge zum Rühren von Mayonaisen, leichten Teigen – Kneten von Brot, Hefe und Schmalzteigen – Schlagen von Sahne und Eischnee, sowie Vermischen von Füllmengen und Hackmasse.

ACHTUNG

Verwendung des Rühr- und Knetwerkes KW 2-1 nur in Verbindung mit der Antriebseinheit A 2-2 oder KU 2-5 E möglich.

REIBZYLINDER-VORSATZ



REIBZYLINDER-VORSATZ RV 6	
Art.-Nr.	540 810
Preis	217,00 €

- Gehäuse aus Kunststoff
- Fassungsvermögen: 700 ml
- 6 Stück Edelstahltrommeln
- Schneiden, Raspeln von Gemüse, Käse und Obst
- passt auf alle Krefft Antriebseinheiten



BIRCHER-TROMMEL BT 6	
Art.-Nr.	841 217
Preis	29,00 €

- für Äpfel, Karotten, Rote Bete, sowie Sellerie, Käse, Nüsse



GROB-TROMMEL FT 6	
Art.-Nr.	841 219
Preis	29,00 €

- für Käse, Kartoffeln, Kohl, Karotten, Gurken, Sellerie, Rote Bete, Zucchini, Suppengemüse oder Äpfel und Birnen



STÄBCHEN-TROMMEL FT 6	
Art.-Nr.	841 221
Preis	29,00 €

- für Sellerie, Karotten, Kohlrabi, Zucchini



SCHEIBEN-TROMMEL ST 6	
Art.-Nr.	841 218
Preis	29,00 €

- für Kraut, Kohl, Gurken, Rettich, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Zucchini



FEIN-TROMMEL TT 6	
Art.-Nr.	841 220
Preis	29,00 €

- für Hartkäse, Nüsse, Schokolade, Paniermehl



PÜREE-TROMMEL TT 6	
Art.-Nr.	841 222
Preis	29,00 €

- für Kartoffeln

GETREIDE- UND FLOCKENMÜHLE



18

GETREIDEMÜHLE GEM 2

Art.-Nr.	540 780
Preis	160,00 €

- Gehäuse und Transportschnecke aus Kunststoff
- Stahlkegel-Mahlwerk zum Mahlen aller Arten von Getreide
- Einstellung fein bis grob

FLOCKENMÜHLE FM 2

Art.-Nr.	540 785
Preis	160,00 €

- Gehäuse aus Kunststoff
- gehärtete Stahl-Rändelwalze zur schonenden Herstellung von frischen Flocken aus verschiedensten Getreidesorten

GETREIDEMÜHLE

Zum Mahlen von Getreide, Mais, Ölsaaten und Gewürzen.

FLOCKENMÜHLE

Schonende Herstellung von Flocken aus verschiedenen Getreidesorten wie Hafer, Weizen, Roggen – oder Reis, Leinsamen für die Vollwert-ernährung.

ANTRIEBSEINHEIT



ANTRIEBSEINHEIT KU 1105 ECO 2

Art.-Nr.	540 505
BxTxH/cm	60 x 33 x 54
Anschluss	230 V / 0,55 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	45 kg
Preis	2.471,00 €

- elektronisch stufenlose Drehzahlregelung mit Boostfunktion
- Sicherheitsabschaltung
- stabiles Hochsockelgehäuse
- komplett aus Edelstahl
- Gerät mit Netzanschlusskabel und Stecker



RÜHR- UND KNETWERK R 1100

Art.-Nr.	540 530
Preis	1.374,00 €

- 15 Liter Rührschüssel aus Edelstahl
- inklusive Spritzschutzhaube SR 4
- verschließbare Nachfüllöffnung
- Rührbesen, Flachrührer, Knethaken
- Vorsatzgerät zum Rühren und Mischen von Eischnee, Sahne, Mayonaise, leichten Teigen, zum Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen, zum Vermengen von Füllmengen und Hackmassen
- Verarbeitungsmenge bis ca. max. 6,0 kg Fertigmasse



TRANSPORT- Untergestell TR 1100

Art.-Nr.	540 520
BxTxH/cm	70 x 70 x 51
Preis	562,00 €

- für Antriebseinheit KU 1105
- Untergestell fahrbar
- mit 3 Lenkrollen
- 2 davon feststellbar



TISCH

Art.-Nr.	541 830
BxTxH/cm	66,5 x 56,5 x 50
Preis	492,00 €

- für KU 1105, PR 10 und PR 21

19