



# CREMALDI-SERIE

Die günstige Alternative für frische Schlagsahne mit der Mini-Schlagwelle!

## Ausstattung:

### Cremaldi-Uno-S-RA:

- Hand-Portionierung
- Kühlung bis in die Garniertülle
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren mit praktischer Reinigungsautomatik inkl. Reinigungsdüse
- Inklusive Zubehör wie Werkzeug, Bürsten und Dichtungen

### Cremaldi-Vario-S-RA & Cremaldi-Grande-Vario-RA:

- Magnetventil - exaktes Garnieren
- Hand- und Auto-Portionierung - Portionsgröße über den Potentiometer stufenlos einstellbar
- Separate An-/ Ausschalter Gerät und Kühlung

### Optional:

- Schlagsystem anpassbar



## Technische Daten:

### Cremaldi-Uno-S-RA: (1.5/2.0/2.5 Liter)

Anschluß: 230V/1~ 50/60HZ

Verarbeitet bis zu 75 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Maße (BxTxH mm): 228x346x459 (2.5 L. = 482)

Gewicht: 25.5 (26)kg

### Cremaldi-Vario-S-RA: (1.5/2.0/2.5 Liter)

Anschluß: 230V/1~ 50/60HZ

Verarbeitet bis zu 75 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Maße (BxTxH mm): 228x346x459 (2.5 L. = 482)

Gewicht: 26 (26.5)kg

### Cremaldi-Grande-Vario-RA: (6Liter)

Anschluß: 230V/1~ 50/60HZ

Verarbeitet bis zu 80 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Maße (BxTxH mm): 318x405x497

Gewicht: 36.5kg



Abbildung kann vom Produkt abweichen

Wir sind für Sie da!

+49 6434 9405-0

info@sanomat.com  
www.sanomat.com

Horstweg 29  
65520 Bad Camberg