

DUETTO

2 x 6 Liter

Egal ob knusprig frisch, eiskalt verführerisch oder raffiniert zubereitet - wer seine Gäste kulinarisch verwöhnt, weiß es: Kein Kunde ist wie der andere. Was für Gäste gilt, trifft auf die Anforderungen in der Zubereitung erst recht zu. Das junge Straßencafé, die traditionsreiche Stadtbäckerei oder die Eisdiele an der Ecke - sie alle haben ganz unterschiedliche Ansprüche und Bedürfnisse und SANOMAT bietet für jeden das passende Gerät.



Grundausstattung:

- Zwei Ausläufe, zwei separate Pumpen und zwei separate Sahne-Töpfe
- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- Hand-Portionierung
- übersichtliche und robuste Schalter

Auf Wunsch erhältlich:

- Schlagsystem auf Kundenwunsch individuell anpaßbar

Prüfungen und Zertifizierungen:

- DIN 10507 zertifiziert

Optimal geeignet für:

Eisdielen und Großgastronomie mit einer hohen Kundenfrequenz; Zeitgleich zwei verschiedene Produkte zapfen zu können (z.B. pure Sahne, Schoko-Sahne und/oder vegan)

Technische Daten:

Anschluß: 230V / 50/60 Hz

Aufschlag flüssige Sahne

pro Stunde: 105 Liter pro Seite

2 x 6 Liter Füllinhalt

Maße (BxTxH mm): 460x400x496

Gewicht: ca. 65kg



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

