



# Cremaldi Grande-Vario

5 oder 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.

## Technische Daten:

5/6 Liter Füllinhalt

Maße (BxTxH mm): 320x405x490

Gewicht: ca. 35kg

Anschluß: 230V / 50Hz

Aufschlag flüssige Sahne  
pro Stunde: 80 Liter

Der Cremaldi-Grande-Vario verfügt über eine Vollausstattung zum kleinen Preis.

Die Sahneentnahme erfolgt über die Hand- und Autoportionierung. Durch den Potentiometer sind verschieden große Sahneportionen stufenlos einstellbar.

Auf Wunsch ist der Cremaldi-Grande-Vario auch mit Reinigungsautomatik erhältlich.

Er ist ideal für Eisdielen, Bäckereien, Konditoreien, Cafés und viele mehr geeignet. Nach DGUV-Richtlinien gebaut.



Neu seit 2014! Jetzt mit 3 Jahren  
Garantie! Gültig nur für Geräte, die seit dem  
01.01.2014 bezogen wurden



Wir sind für Sie da!

Vaihinger GmbH SANOMAT  
Horstweg 29  
65520 Bad Camberg  
Tel.: 0 64 34 / 94 05 0



Web: [www.sanomat.com](http://www.sanomat.com)  
E-Mail: [info@sanomat.com](mailto:info@sanomat.com)  
Fax: 0 64 34 / 94 05 99  
24h-Hotline: 0 64 34 / 94 05 50