Vaihinger SANOMAT
Schlagsahne-Automaten

Cremaldi Uno-S-RA

1,5 / 2 / 2,5 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:

für Maschine mit 1,5 /2 (2,5) Liter Füllinhalt

Maße BxTxH, mm: 228x346x459 (482)
Gewicht: ca. 26kg
Anschluss: 230V / 50Hz Aufschlag flüssige Sahne
pro Stunde: 75 Liter

3 JAHRE GARANTIE 3 JAHRE

MADE IN GERMANY

Der Cremaldi-Uno-S-RA bietet gewohnte Qualität zum kleinen Preis.

Er verfügt über einen Ein-/Ausschalter, eine Handportionierung, eine Reinigungsautomatik und ist einfach in der Bedienung.

Der Aufschlag mit der Mini-Schlagwelle ergibt ein voluminöses und stabiles Sahneergebnis.

Auf Wunsch ist der Cremaldi-Uno-S-RA auch mit einem 2 oder 2,5 Liter Sahnetopfvolumen erhältlich.

Ideal geeignet für die Klein-Gastronomie und kleine Cafés. Nach DGUV-Richtlinien gebaut.

Wir sind für Sie da!

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

Web: www.sanomat.com
E-Mail: info@sanomat.com
Fax: 0 64 34 / 94 05 99
24h-Hotline: 0 64 34 / 94 05 50