



## Euro-Cream

2, 2,5 oder 3,0 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:

Anschluß: 230V / 50Hz  
Aufschlag flüssige Sahne  
pro Stunde: 95 Liter

für Maschine mit 2 Liter Füllinhalt  
Maße (BxTxH mm): 225x340x445  
Gewicht: ca. 29kg

für Maschine mit 2,5 und 3,0 Liter  
Füllinhalt  
Maße (BxTxH mm): 225x340x520  
(530)  
Gewicht: ca. 30 kg

### Grundausstattung:

- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- Hand-Portionierung
- praktische Reinigungsautomatik
- übersichtliches und robustes Bedienfeld

### Auf Wunsch erhältlich:

- 2,5 Ltr. , 3,0 Ltr. Sahnebehälter
- Auto-Portionierung
- Schlagsystem auf Kundenwunsch individuell anpaßbar
- Automatische Maschinenabschaltung
- Garnierpistolen-Anschluß für Garnierpistole oder Fußtaster
- Digitale Temperaturbereichsanzeige

### Prüfungen und Zertifizierungen:

- DGVU geprüft
- DIN-10507 zertifiziert

### Optimal geeignet für:

Eiscafé, Konditoreien, Cafés, Bäckereien, Backstuben und Großgastronomie



 **3 Jahre Garantie!** 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