



# Euro-Favorit

1,5 / 2 / 2,5 / 3 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: 70 Liter

für Maschine mit 1,5/2 Liter Füllinhalt  
Maße (BxTxH mm): 225x345x445  
Gewicht: ca. 26kg

für Maschine mit 2,5/3 Liter Füllinhalt  
Maße (BxTxH mm):  
225x225x345x470(490)  
Gewicht: ca. 27kg

Einfache Sahneportionierung durch Drücken der Entnahmetaste am Auslauf.

Der Euro-Favorit verfügt über die Intensivkühlung bis in die Garniertülle, einen Geräte-Ein- und Ausschalter sowie Kühlungsschalter.

Mit nur 26 kg ist er leicht zu transportieren und ist durch seine geringen Abmaße äußerst platzsparend.

Ideal geeignet ist der Euro-Favorit für die Gastronomie, Cafés und Bäckereien.

**DGUV** geprüft  
und **DIN-10507** zertifiziert



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