



Euro-Favorit

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:

Anschluß: 230V / 50Hz
Aufschlag flüssige Sahne
pro Stunde: 70 Liter

2 / 2,5 Liter Füllinhalt

BxTxH, mm: 228x346x459 (497)

Gewicht: ca. 26kg

Einfache Sahneportionierung durch drücken der Entnahmetaste am Auslauf.

Der Euro-Favorit verfügt über die Intensivkühlung bis in die Garniertülle und einen separaten An- und Ausschalter für Gerät und Kühlung.

Mit nur 27,5 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



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