



Mini-Bako-S

Backstubengerät

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 Konditorei an der Ecke - sie alle haben ganz unterschiedliche Ansprüche und Bedürfnisse und SANOMAT bietet für jeden das passende Gerät.

JETZT NEU:

Erhältlich mit Reinigungsautomatik!

Zeitsparend und hygienisch auf der sicheren Seite durch vorschriftsgemäß durchgeführte Desinfektionsreinigung im Intervall-Durchspülverfahren.

Technische Daten:

Anschluß: 230V / 50Hz

Aufschlag flüssige Sahne
pro Stunde: 120 Liter

BxTxH, mm: 200x300x458

Gewicht: ca. 20 kg



Unser Backstubengerät ist hervorragend für die kontinuierliche Produktion und extra schnelles Aufschlagen geeignet. Ein Profigerät für Bäckereien, Konditoreien und Großküchen.

Der Mini-Bako-S saugt direkt aus dem Sahnebehälter die gekühlte Sahne an, wodurch ein Höchstmaß an Effektivität erreicht wird. Er ermöglicht einen Aufschlag von bis zu 300 Liter geschlagene Sahne in der Stunde.

Ohne eigene Kühlung ist er handlich und leicht zu transportieren.

Auf Kundenwunsch anpassbares Schlag-system. Bewährte Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren.

Auf Wunsch auch mit einer automatischen Maschinenabschaltung (MA) und GP-Anschluß zum Anschließen einer Garnierpistole oder eines Fußstasters erhältlich.

Nach DGUV-Richtlinien gebaut.



Wir sind für Sie da!

