



# S-Klasse

## S2 / S5 / S10

2, 2.5, 5, 6 oder 10 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(S2)/105 Liter

für Maschine mit 2 Liter Füllinhalt  
Maße (BxTxH mm): 250x350x430  
Gewicht: ca. 29kg

für Maschine mit 5/6 Liter Füllinhalt  
Maße (BxTxH mm): 305x450x490  
Gewicht: ca. 39kg

für Maschine mit 10 Liter Füllinhalt  
Maße (BxTxH mm): 305x450x515  
Gewicht: ca. 40kg

Neu ab 2014! Jetzt mit 3 Jahren  
Garantie! Gültig nur für Geräte, die seit dem  
01.01.2014 bezogen wurden



### Grundausrüstung:

- Intensivkühlung bis in die Garnierfülle
- Hand- und Auto-Portionierung
- praktische Reinigungsautomatik
- Touchscreen aus bruchsicherem Glas, leicht zu bedienen
- Digitales Display mit Lauftext in verschiedenen Sprachen, mit Temperatur-Anzeige, Reinigungsaufforderung, Kurzanleitung zur Reinigung etc.

### Auf Wunsch erhältlich:

- 2.5, 6 oder 10 Liter Sahnebehälter - natürlich aus Edelstahl
- Schlagsystem individuell anpassbar
- Automatische Maschinenabschaltung
- Dauerlauf-Funktion

### Prüfungen und Zertifizierungen:

- **DGUV** geprüft (beinhaltet die Prüfung nach GS/BG/EMV/EMC-Richtlinien)
- **DIN-10507** zertifiziert
- konform zu **HACCP**-Richtlinien (Datenaufzeichnung wie Laufzeiten und Reinigungsdurchführung)

### Optimal geeignet für:

Eiscafé, Cafés, Bäckereien und Gastronomie



Wir sind für Sie da!

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



Web: [www.sanommat.com](http://www.sanommat.com)  
E-Mail: [info@sanommat.com](mailto:info@sanommat.com)  
Fax: 0 64 34 / 94 05 99  
24h-Hotline: 0 64 34 / 94 05 50