



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

Grundausrüstung:

- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- 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
- **DIN-10507** zertifiziert
- konform zu **HACCP**-Richtlinien (Datenaufzeichnung wie Laufzeiten und Reinigungsdurchführung)

Optimal geeignet für:

Eiscafé, Cafés, Bäckereien und Gastronomie



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
E-Mail: info@sanomat.com
Fax: 0 64 34 / 94 05 99
24h-Hotline: 0 64 34 / 94 05 50