



Industrie-Bako-GP

Industriegerät

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.

Technische Daten:

Anschluß: 400V / 50Hz

Aufschlag flüssige Sahne
pro Stunde: 160 Liter

Maße (BxTxH mm): 260x390x490

Gewicht: ca. 24kg

Unser Industriegerät ist hervorragend für die kontinuierliche Produktion und extra schnelles Aufschlagen geeignet. Ein Profigerät für Großbäckereien, Konditoreien, Großküchen und Industrie.

Der Industrie-Bako-GP saugt direkt aus dem Sahnebehälter die gekühlte Sahne an, wodurch ein Höchstmaß an Effektivität erreicht wird. Er ermöglicht einen Aufschlag von bis zu 400 Liter geschlagene Sahne in der Stunde. Er ist serienmäßig mit dem GP-Anschluß ausgestattet (zum Anschluß einer Garnierpistole oder eines Fußtasters)

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) erhältlich.

Nach DGUV-Richtlinien gebaut (beinhaltet die GS/BG/ EMV/EMC-Richtlinien).



Neu ab 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