

DUETTO

2 x 6 Litro

Sia che si tratti di fragranti croccanti, che di fresche granite e/o squisite dolcezze assortite e per tutti coloro che sanno che non esistono due ospiti uguali. Ciò che vale per gli ospiti vale anche per le esigenze di preparazione. Il giovane bar sul marciapiede, la pasticceria tradizionale o la gelateria all'angolo: tutti hanno esigenze diverse SANOMAT offre la macchina giusta per tutti.

Versione base:

- Due uscite separate, due pompe separate e due contenitori di crema separati
- Raffreddamento intensivo fino al beccuccio di guarnitura
- Porzionamento manuale
- Porzionamento manuale tramite robusto tasto a fungo

Disponibile su richiesta:

- Sistema di montatura singolarmente adattabile

Test e certificazioni:

- Certificato DIN 10507

Ideale per:

Perfetto per attività commerciali ad alta frequenza di clienti o con clienti che desiderano prodotti diversi con una sola lavorazione.

Dati tecnici:

Attacco: 230V / 50Hz

Lavora fino a 105 litri di panna liquida all'ora

2 x 6 litri volume del contenitore della panna

LaxPxA, mm: 460x400x496

Peso: ca. 65kg



L'immagine può differire dal prodotto reale

Siamo qui per voi!

IT +39 (3313037316)
DE +49 6434 9405-0

info@sanomat.com
www.sanomat.com

Horstweg 29
65520 Bad Camberg
Germany

