



EURO-CREAM-WAVE

Panna fresca, anche con la decor azione!

Se la decorazione deve diventare un gioco da ragazzi, è il momento di utilizzare Euro-Cream-Wave! Prima di prelevare la panna scegliete la decorazione desiderata e prelevate la panna montata già decorata con la crema per dessert. Naturalmente è possibile prelevare la panna anche senza decorazione!

Versione base:

- 2 ciotole extra da 1 litro per creme da dessert
- Interruttori separati per attivare le unità di preparazione delle creme
- Interruttore di attivazione e disattivazione separato per apparecchio e raffreddamento
- Elettrovalvola non a contatto della panna (coperta da brevetto)
- Porzionamento manuale
- Dispositivo automatico di pulizia/pulizia di disinfezione con procedure di risciacquo
- Raffreddamento intensivo fino al beccuccio di guarnitura
- Pannello di comando robusto e chiaramente strutturato
- Accessori gratuiti come utensile, spazzola, guarnizioni e ugello per la pulizia

Opzionale:

- Sistema di montatura singolarmente adattabile

Dati tecnici:

Attacco: 230V/1~ 50/60HZ

LaxPxA, mm: 416x400x497

Peso: 40kg

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