

Euro-Cream

Klares Design, kinderleichte Bedienung, perfekte Schlagsahne!

Basis-Ausstattung:

- Sahnefreies Magnetventil (patentrechtlich geschützt)
- Hand-Portionierung
- Reinigungsautomatik - Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- Robustes und übersichtliches Bedienfeld
- Separate An- und Ausschalter für Gerät und Kühlung
- Inklusive Zubehör (Werkzeug, Bürsten, Dichtungen und Reinigungsdüse)



DIN 10507 und DGUV zertifiziert

Optional:

- zusätzliche Auto-Portionierung - mit 3 Portionstasten (individuell einstellbar)
- Schlagsystem variabel anpassbar
- Digitale Temperaturanzeige
- GP-Anschluss - Anschlussmöglichkeit für einen Fußtasters oder Garnierpistole
- Automatische Maschinenabschaltung
- 400V Industriervariante bei 12L-Version



SANOMAT

Tradition & Innovation
seit 1954



Euro-Cream-2 L Euro-Cream-2,5 L

Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 228x346x459 (2 L)
BxTxH, mm: 228x346x482 (2,5 L)
Gewicht: 28 kg

Verarbeitet bis zu 95 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Euro-Cream-6 L Euro-Cream-10 L

Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 303x400x497 (6 L)
BxTxH, mm: 303x400x520 (10 L)
Gewicht 6 L: 38 kg
Gewicht 10 L: 41 kg

Verarbeitet bis zu 105 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Euro-Cream-12 L

Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 412x470x530 (12 L)
Gewicht 12 L: 48 kg

Verarbeitet bis zu 105 Liter flüssige Sahne pro Stunde



Version Auto (Hand möglich)



Version Hand (Auto möglich)



Version Auto (Hand möglich)



Vaihinger GmbH
Horstweg 29
65520 Bad Camberg
Deutschland



+49/6434/94050
+49/6434/9405-99



www.sanomat.com
info@sanomat.com