

Mini-Bako-S

Backstubengerät

Hervorragend geeignet für die kontinuierliche Herstellung und schnelles Aufschlagen an verschiedenen Einsatzorten.

SANOMAT

Tradition & Innovation
seit 1954



Ausstattung Mini-Bako-S

- Hand-Portionierung über robusten Geräteschalter
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Kostenloses Zubehör (Werkzeug, Bürsten, Dichtungen und Reinigungsdüse)
- Nach DGUV Richtlinien gebaut

Optional:

- Reinigungsautomatik
- GP-Anschluss - Anschluss eines Fußtasters oder Garnierpistole
- GPM-Ausstattung - GP-Anschluss und sahnefreies Magnetventil
- GPMP-Ausstattung - GP-Anschluss und Magnetventil und Auto-Portionierung
- Automatische Maschinenabschaltung
- Schlagsystem individuell anpassbar

Unser Backstubengerät saugt die Sahne direkt aus einem separaten Sahnebehälter an und verarbeitet bis zu 120 Liter flüssige Sahne pro Stunde.



SANOMAT Mini-Bako-S

Mini-Bako-S
Anschluss: 230V/1~ 50/60Hz
BxTxH, mm: 200x300x458
Gewicht: 20 kg
Verarbeitet bis zu 120 Liter flüssige
Sahne pro Stunde



Vaihinger GmbH
Horstweg 29
65520 Bad Camberg



+0049/6434/94050
+0049/6434/9405-99



www.sanomat.com
info@sanomat.com