



Euro-Due

2 x 5 Liter

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 Eisdiele an der Ecke - sie alle haben ganz unterschiedliche Ansprüche und Bedürfnisse und SANOMAT bietet für jeden das passende Gerät.

Technische Daten:

Anschluß: 230V / 50Hz
Aufschlag flüssige Sahne
pro Stunde: 105 Liter

2 x 5 Liter Füllinhalt
Maße (BxTxH mm): 460x376x510
Gewicht: ca. 65kg

 Neu ab 2014! Jetzt mit 3 Jahren
Garantie! Gültig nur für Geräte, die seit dem
01.01.2014 bezogen wurden



Grundausrüstung:

- Zwei Ausläufe, zwei separate Pumpen und zwei separate Sahne-Töpfe
- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- Hand-Portionierung
- übersichtliche und robuste Schalter

Auf Wunsch erhältlich:

- Schlagsystem auf Kundenwunsch individuell anpassbar

Prüfungen und Zertifizierungen:

- **DGUV** geprüft (beinhaltet die Prüfung nach GS/BG/EMV/EMC-Richtlinien)

Optimal geeignet für:

Eisdielen und Großgastronomie mit einer hohen Kundenfrequenz; Anforderungen zwei verschiedene Produkte zapfen zu können (z.B. pure Sahne und Schoko-Sahne)



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