



Mini-Bako-S

Backstubengerät

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 Konditorei 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: 120 Liter

Maße (BxTxH mm): 200x300x450

Gewicht: ca. 18kg

Unser Backstubengerät ist hervorragend für die kontinuierliche Produktion und extra schnelles Aufschlagen geeignet. Ein Profigerät für Bäckereien, Konditoreien und Großküchen.

Der Mini-Bako-S saugt direkt aus dem Sahnebehälter die gekühlte Sahne an, wodurch ein Höchstmaß an Effektivität erreicht wird. Er ermöglicht einen Aufschlag von bis zu 300 Liter geschlagene Sahne in der Stunde.

Ohne eigene Kühlung ist er handlich und leicht zu transportieren.

Auf Kundenwunsch anpassbares Schlagsystem. Bewährte Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren.

Auf Wunsch auch mit einer automatischen Maschinenabschaltung (MA) und GP-Anschluß zum Anschließen einer Garnierpistole oder eines Fußtasters erhältlich.

Nach DGUV-Richtlinien gebaut (beinhaltet die GS/BG/ EMV/EMC-Richtlinien).



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



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