



# Euro-Cream

5, 6, 10 oder 12 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

für Maschine mit 5/6 Liter Füllinhalt  
Maße (BxTxH mm): 300x440x485  
Gewicht: ca. 39kg

für Maschine mit 10 Liter Füllinhalt  
Maße (BxTxH mm): 300x440x515  
Gewicht: ca. 40kg

für Maschine mit 12 Liter Füllinhalt  
Maße (BxTxH mm): 410x470x530  
Gewicht: ca. 47kg

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



## Grundausrüstung:

- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- Hand-Portionierung
- praktische Reinigungsautomatik
- übersichtliches und robustes Bedienfeld

## Auf Wunsch erhältlich:

- 6, 10 oder 12 Liter Sahnebehälter - natürlich aus Edelstahl
- Automatische Portionierung
- Schlagsystem auf Kundenwunsch individuell anpaßbar
- Automatische Maschinenabschaltung
- Garnierpistolen-Anschluß für Garnierpistole oder Fußtaster
- Digitale Temperaturbereichsanzeige

## Prüfungen und Zertifizierungen:

- **DGUV** geprüft
- **DIN-10507** zertifiziert

## Optimal geeignet für:

Eiscafé, Konditoreien, Cafés, Bäckereien, Backstuben und Großgastronomie



Wir sind für Sie da!

Vaihinger GmbH SANOMAT  
Horstweg 29  
65520 Bad Camberg  
Tel.: 0 64 34 / 94 05 0



Web: [www.sanomat.com](http://www.sanomat.com)  
E-Mail: [info@sanomat.com](mailto:info@sanomat.com)  
Fax: 0 64 34 / 94 05 99  
24h-Hotline: 0 64 34 / 94 05 50