



Euro-Piccolo

1,5 / 2 / 2,5 / 3 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: 90 Liter

für Maschine mit 1,5/2 Liter Füllinhalt
Maße (BxTxH mm): 225x340x445
Gewicht: ca. 29kg

für Maschine mit 2,5/3 Liter Füllinhalt
Maße (BxTxH mm): 225x340x520
Gewicht: ca. 30kg

Grundausstattung:

- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- Hand-Portionierung
- Reinigungsautomatik
- Übersichtliche und robuste Schalter

Auf Wunsch erhältlich:

- 2, 2.5 (Edelstahl) oder 3 Liter Sahnebehälter
- Schlagsystem auf Kundenwunsch individuell anpaßbar

Prüfungen und Zertifizierungen:

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

Optimal geeignet für:

Konditoreien, Cafés, Eisdiele und Gastronomie



 **Neu seit 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
85520 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