Vaihinger
SANOMAT
Schlagsahne-Automaten

Gesamtkatalog

Das sind wir

Seit 1954 produzieren wir in unserem Familienunternehmen hochwertige Maschinen zur effizienten und verlässlichen Herstellung feinster Schlagsahne. Trotz der Gegensätze zwischen Tradition und Innovation entwickeln wir fortlaufend modernste Technologien, um den Bedürfnissen unserer Kunden voll gerecht zu werden. Unser Anspruch ist es, Maschinen von bester Qualität zu fertigen, die den Arbeitsaufwand unserer Kunden senkt und ihren Ertrag steigert.

Unsere Leistung - Ihr Erfolg

Unsere SANOMATen arbeiten weltweit in Bäckereien und Konditoreien, Backstuben, Restaurants, Hotels und Cafés, Großküchen, Schiffsküchen, Eisdielen, Verkaufsfahrzeugen und im Cateringbereich. Unsere Gerätetypen sind auf die unterschiedlichsten Anforderungen unserer Kunden zugeschnitten, vom Ein-Mann-Betrieb bis zur industriellen Verarbeitung.

Der Vertrieb erfolgt verlässlich und reibungslos durch freundliche und kompetente, festangestellte Außendienstmitarbeiter sowie den Fachhandel.

Unsere Standards - Ihre Sicherheit, Ihr Service, Ihr Komfort

Alle Maschinen werden aus hochwertigem Edelstahl und lebensmittelechtem Kunststoff hergestellt, der Sahnetopf ist generell entnehmbar. Jede Maschine wird im praktischen Durchspülverfahren desinfiziert und gereinigt, ein Zerlegen bei der täglichen Reinigung ist somit nicht notwendig. Die exakt einstellbare Luftregulierung sowie das auf Ihren Wunsch anpassbare Schlagsystem sorgen für bestes Sahnevolumen und Standfestigkeit. Entsprechend unseren Garantiebedingungen gewähren wir eine 3-Jahres-Garantie, die weit über EU-Standards hinaus geht.

Die Maschinen werden entwickelt, hergestellt und von unabhängigen Institutionen zertifiziert, in Übereinstimmung mit gültigen EU-Normen, der DIN 10507 Lebensmittelhygiene, der DGUV sowie der HACCP Richtlinien und sind mit CE gekennzeichnet.

Wir stellen höchste Ansprüche an unsere Produkte und die Hygieneeinhaltung. Dementsprechend hoch sind unsere Produkt-, Qualitäts- und Hygienerichtlinien zum Wohle unserer Kunden: Intensivkühlung bis in die Garniertülle; patentrechtlich geschütztes, sahnefreies Magnetventil; perfekte Isolation aller Komponenten; eine starke, aber effiziente und energiesparende Kühlung; BIB- und Perfosystem-kompatibel.

Wir sind stolz, Ihnen qualitativ hochwertige, robuste und zuverlässige Produkte anbieten zu können und beraten Sie gerne.

Ihr Vaihinger SANOMAT-Team

Euro-Cream-Serie

Modernes Design kombiniert mit robustem und übersichtlichem Bedienfeld - von 2 Liter bis 12 Liter Sahnebehälter-Volumen ist für jeden etwas dabei!

Unser Multitalent - schon in der Grundausstattung allererste Sahne!

Grundausstattung:

- Sahnefreies Magnetventil (patentrechtlich geschützt)
- Hand-Portionierung
- Reinigungsautomatik
- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- Robustes und übersichtliches Bedienfeld
- Separate An- und Ausschalter für Gerät und Kühlung
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Kostenloser Werkzeug-, Bürsten- und Dichtungssatz sowie Reinigungsdüse und Probeflasche SANO-Desinfekt-Plus
- DIN 10507 und DGUV zertifiziert

Optional:

- Hand- und Auto-Portionierung - mit 3 Portionstasten (individuell einstellbar)
- Schlagsystem individuell anpassbar
- Temperaturbereichsanzeige oder digitale Temperaturanzeige
- GP-Anschluss - Anschluss eines Fußtasters oder Garnierpistole
- Automatische Maschinenabschaltung

Technische Daten für die 2 (2,5) Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 225x345x445(470)
Gewicht: 29 (30)kg
Verarbeitet bis zu 95 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Technische Daten für die 6 (10) Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 300x440x485(520)
Gewicht: 39 (40)kg
Verarbeitet bis zu 105 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Technische Daten für die 12 Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 410x470x530
Gewicht: 47 kg
Verarbeitet bis zu 105 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Erhältlich mit folgenden Sahnebehältern:

- ☑ 2,0 Liter
- ☑ 2,5 Liter
- ☑ 6,0 Liter
- ☑ 10,0 Liter
- ☑ 12,0 Liter

Maschinenprogramm

SANOMAT

S-Klasse

Neueste Technologie, bester Komfort - unsere innovative S-Serie mit Mineralglastouchscreen und Vollausstattung serienmäßig.

Sahneluxus pur für jeden Tag!

Grundausstattung:

- Sahnefreies Magnetventil (patentrechtlich geschützt)
- Hand- und Auto-Portionierung
- Reinigungsautomatik
- Digitales Display mit Lauftext in verschiedenen Sprachen
- Automatische Reinigungsaufforderung zur gewünschten Uhrzeit
- Digitale Temperaturanzeige
- Dauerlauf-Funktion
- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren mit Kurzanleitung im Display
- Kostenloser Werkzeug-, Bürsten- und Dichtungssatz, Reinigungsdüse und Probeflasche SANO-Desinfekt-Plus
- DIN 10507 und DGUV geprüft und zertifiziert
- Konform zu HACCP-Richtlinien (Datenaufzeichnung von Laufzeiten und Reinigungsdurchführung)

Optional:

- Leckage-Überwachung
- Schlagsystem individuell anpassbar

Technische Daten für die 2 (2,5) Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 250x350x430(470)
Gewicht: 29 (30)kg
Verarbeitet bis zu 95 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Technische Daten für die 6 Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 305x450x490
Gewicht: 39 kg
Verarbeitet bis zu 105 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Technische Daten für die 10 Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 305x450x515
Gewicht: 39 kg
Verarbeitet bis zu 105 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Erhältlich mit folgenden Sahnebehältern:

- ☑ 2,0 Liter
- ☑ 2,5 Liter
- ☑ 6,0 Liter
- ☑ 10,0 Liter

Amigo

Unser Amigo ist äußerst klein und platzsparend mit kinderleichter Bedienung über die Entnahmetaste am Auslauf.

Grundausstattung:
- Hand-Portionierung durch die extragroße, robuste Taste am Auslauf
- An-/Ausschalter für Gerät/Kühlung
- Intensive Behälterkühlung
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Kostenloser Werkzeug-, Bürsten- und Dichtungssatz, Reinigungsdüse und Probeflasche SANO-Desinfekt-Plus

Optional:
- Schlagsystem individuell anpassbar

Technische Daten:
Sahnebehälter: 1,5 Liter
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 225x315x410
Gewicht: 23 kg
Verarbeitet bis zu 60 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Erhältlich mit folgenden Sahnebehältern:

☑ 1,5 Liter

Euro-Favorit

Der große Bruder vom Amigo - mit Intensivkühlung bis in die Garniertülle

Grundausstattung:
- Hand-Portionierung durch die extragroße, robuste Taste am Auslauf
- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- Separate An- und Ausschalter für Gerät und Kühlung
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Kostenloser Werkzeug-, Bürsten- und Dichtungssatz, Reinigungsdüse und Probeflasche SANO-Desinfekt-Plus
- DIN 10507 und DGUV zertifiziert

Optional:
- Schlagsystem individuell anpassbar

Technische Daten für die 1,5 / 2 Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 225x345x445
Gewicht: 26 kg
Verarbeitet bis zu 70 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Technische Daten für die 2,5 (3) Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 225x345x470(490)
Gewicht: 27 kg
Verarbeitet bis zu 70 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Erhältlich mit folgenden Sahnebehältern:

☑ 1,5 Liter
☑ 2,0 Liter
☑ 2,5 Liter
☑ 3,0 Liter

Euro-Piccolo-Hand-RA

Einfach zu bedienen, schnell und zuverlässig. Da macht das Sahne zapfen Spaß!

Grundausstattung:
- Sahnefreies Magnetventil (patentrechtlich geschützt)
- Hand-Portionierung über robuste Geräteschalter
- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- Reinigungsautomatik / Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Separate An- und Ausschalter für Gerät und Kühlung
- Kostenloser Werkzeug-, Bürsten- und Dichtungssatz, Reinigungsdüse und Probeflasche SANO-Desinfekt-Plus
- DIN 10507 und DGUV zertifiziert

Optional:
- Schlagsystem individuell anpassbar

Technische Daten für die 1,5 / 2 Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 225x345x445
Gewicht: 29 kg
Verarbeitet bis zu 95 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Technische Daten für die 2,5 (3) Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 225x345x470(490)
Gewicht: 30 kg
Verarbeitet bis zu 95 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Erhältlich mit folgenden Sahnebehältern:

- ☑ 1,5 Liter
- ☑ 2,0 Liter
- ☑ 2,5 Liter
- ☑ 3,0 Liter

DUETTO-Hand-RA

Perfekt für Geschäfte mit hoher Kundenfrequenz oder Kunden, die zwei verschiedene Produkte auf einmal verarbeiten möchten. 2 schräg angeordnete Ausläufe, 2 separate Sahnebehälter, 2 separate Pumpen.

Grundausstattung:
- *Zwei schräg angeordnete Ausläufe - für eine noch bequemere Bedienung und einfaches Sahne zapfen!*
- *Jetzt mit praktischer Reinigungsautomatik serienmäßig!*
- Sahnefreies Magnetventil (patentrechtlich geschützt)
- Hand-Portionierung über robuste Pilztaster
- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- Separate An- und Ausschalter für Gerät und Kühlung
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Kostenloser Werkzeug-, Bürsten- und Dichtungssatz, Reinigungsdüse und Probeflasche SANO-Desinfekt-Plus
- DGUV zertifiziert und nach DIN 10507 Richtlinien gebaut

Optional:
- Schlagsystem individuell anpassbar

Technische Daten:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 410x470x530
Gewicht: 65 kg
Verarbeitet bis zu 105 Liter flüssige Sahne pro Stunde pro Seite

Erhältlich mit folgenden Sahnebehältern:

- ☑ 2 x 5,0 Liter
- ☑ 1 x 10,0 Liter

Mini-Bako-S

Hervorragend geeignet für die kontinuierliche Herstellung und schnelles Aufschlagen an verschiedenen Einsatzorten. Der Mini-Bako-S saugt die Sahne direkt aus dem Sahnebehälter an und verarbeitet so bis zu 120 Liter flüssige Sahne pro Stunde.

Grundausstattung:
- Hand-Portionierung über robuste Geräteschalter
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Kostenloser Werkzeug-, Bürsten- und Dichtungssatz, Reinigungsdüse und Probeflasche SANO-Desinfekt-Plus
- Nach DGUV Richtlinien gebaut

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

Technische Daten:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 200x300x450
Gewicht: 18 kg
Verarbeitet bis zu 120 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Industrie-Bako-GP

Die Leistungsoptimierung für Bäckereien, Konditoreien, Backstuben und Großküchen. Mit 400Volt und verstärkter Pumpe, ist er bestens für den Profieinsatz in der industriellen Fertigung geeignet.
Der Industrie-Bako-GP saugt die Sahne direkt aus dem Sahnebehälter an und verarbeitet so bis zu 160 Liter flüssige Sahne pro Stunde.

Grundausstattung:
- Hand-Portionierung
- GP-Anschluss, zum Anschließen einer Garnierpistole oder eines Fußtasters
- Robuste Geräteschalter
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Kostenloser Werkzeug-, Bürsten- und Dichtungssatz, Reinigungsdüse und Probeflasche SANO-Desinfekt-Plus
- Nach DGUV Richtlinien gebaut

Optional:
- Automatische Maschinenabschaltung
- Schlagsystem individuell anpassbar

Technische Daten:
Anschluss: 400V/3~ 50/60Hz
BxTxH, mm: 260x390x490
Gewicht: 24 kg
Verarbeitet bis zu 160 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Cremaldi-Serie

Niemand soll in seinem Betrieb auf geschlagene Sahne aus einem Schlagsahne-Automaten verzichten müssen. Unsere Cremaldi-Serie bietet gute Qualität zu niedrigem Preis.

Robust, zuverlässig und jederzeit bereit. Der Aufschlag mit der Mini-Schlagwelle ergibt eine stabile Schlagsahne.

Grundausstattung Cremaldi-Uno-S:

- Hand-Portionierung
- Kühlung bis in die Garniertülle
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Robuste Geräteschalter
- An-/Ausschalter für Gerät/Kühlung
- Kostenloser Werkzeug- und Dichtungssatz, Probeflasche SANO-Desinfekt-Plus

Grundausstattung Cremaldi-Vario-S und Grande-Vario:

Zusätzlich zu oben aufgeführter Ausstattung erhalten Sie mit dem Vario-S und dem Grande-Vario folgende Funktion:

- Hand- und Auto-Portionierung - über den Potentiometer stufenlos einstellbar

Optional:

- Reinigungsautomatik mit Reinigungsdüse und separate An- und Ausschalter für Gerät und Kühlung
- Schlagsystem anpassbar

- Auch als 12 Volt Geräte erhältlich mit 1,5 und 5,0 Litern! -

Cremaldi-Uno-S
Technische Daten für die 1,5 / 2 (2,5) Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 225x345x445(470)
Gewicht: 27 kg
Verarbeitet bis zu 65 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Cremaldi-Vario-S
Technische Daten für die 1,5 / 2 (2,5) Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 225x345x445(470)
Gewicht: 27 kg
Verarbeitet bis zu 65 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Cremaldi-Grande-Vario
Technische Daten für die 5 Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 320x405x490
Gewicht: 35 kg
Verarbeitet bis zu 80 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Erhältlich mit folgenden Sahnebehältern:

- ☑ 1,5 Liter
- ☑ 2,0 Liter
- ☑ 2,5 Liter
- ☑ 5,0 Liter

Kaltmilchschäumer

Produziert aus kalter Milch, mit einem Fettgehalt von 0,1% bis 3,5%, stabilen und cremigen Milchschaum.

Hygienisch immer einwandfrei, dank der Kühlung bis in die Garniertülle - ein Hochgenuss!

Grundausstattung:
- Hand-Portionierung
- Kühlung bis in die Garniertülle
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Robuste Geräteschalter
- An-/Ausschalter für Gerät/Kühlung
- Kostenloser Werkzeug- und Dichtungssatz, Probeflasche SANO-Desinfekt-Plus

Technische Daten:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 225x345x445
Gewicht: 27 kg
Verarbeitet bis zu 60 Liter flüssige Milch pro Stunde

Erhältlich mit folgenden Sahnebehältern:

☑ 1,5 Liter

Euro-Cream-Wave

Garnieren Sie Ihre Sahne schon beim Zapfen mit appetitlichen Saucen-Streifen, z.B. mit Erdbeer oder Schokolade!

Durch die neue Ausstattung können Sie jetzt ganz einfach und bequem Sahne zapfen, die gleich schon dekoriert ist. Unser Wave wird Sie begeistern, denn Sie sparen Sauce, Sahne, Zeit und Kosten!

Grundausstattung:
- 2 Extra-Töpfe á 1 Liter für Dessertsaucen
- Separate Schalter zum Zuschalten der Saucen-Einheiten
- Separate An- und Ausschalter für Gerät und Kühlung
- Sahnefreies Magnetventil (patentrechtlich geschützt)
- Hand-Portionierung & Reinigungsautomatik
- Intensivkühlung bis in die Garniertülle &
- Robustes und übersichtliches Bedienfeld
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren, kostenloser Werkzeug-, Bürsten- und Dichtungssatz sowie Reinigungsdüse und Probeflasche SANO-Desinfekt-Plus, DIN 10507 und DGUV zertifiziert

Optional:
- Schlagsystem individuell anpassbar

Technische Daten:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 300x440x485
Gewicht: 39 kg
Verarbeitet bis zu 105 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Erhältlich mit folgenden Sahnebehältern:

☑ 6 Liter

Rahmator

Tradition trifft Innovation - profitieren Sie von dem bewährten Rahmator Aufschlagsystem mit Doppelmischwalze aus Edelstahl und der modernen Technik eines SANOMAT.

Grundausstattung:

- Hand-Portionierung
- Doppelmischwalze
- Intensive Behälterkühlung
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Robuste Geräteschalter
- Separate An- und Ausschalter für Gerät und Kühlung
- Mit mechanischer Temperaturanzeige
- Kostenloser Werkzeugsatz und Probeflasche SANO-Desinfekt-Plus

Technische Daten für die 2 Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 225x345x445
Gewicht: 29 kg
Verarbeitet bis zu 70 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Technische Daten für die 6 (10) Liter-Version:
Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 300x440x485(520)
Gewicht: 40 (41) kg
Verarbeitet bis zu 70 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Erhältlich mit folgenden Sahnebehältern:

- ☑ 2,0 Liter
- ☑ 6,0 Liter
- ☑ 10,0 Liter

Besuchen Sie uns online!

www.sanomat.com

Sie finden dort:

- Informationen zu allen Schlagsahne-Maschinen aus unserem Programm
- News und Messetermine
- Ihre Ansprechpartner
- Downloads von Anleitungen und Prospekten
- Unsere Erlebniswelt mit vielen professionellen Rezepten und wissenswertem über Sahne!
- Informationen über uns

Und ganz neu:

- Unseren großen und übersichtlichen **ERSATZTEILSHOP.** Melden Sie sich an und bestellen Sie bequem online.

Wir haben uns bemüht, Ihnen mit unseren Symbolen die Navigation durch unseren Katalog zu vereinfachen. Hier finden Sie die Erklärungen:

- Cafés, Kaffeehäuser, Coffee-Shops
- Gastronomie, Restaurants, Bars, Catering
- Bäckereien und Backstuben
- Konditoreien und Patisserien
- Eisdielen, Eiscafés
- Verkaufsfahrzeuge
- geprüft und zertifiziert nach der DIN 10507 Lebensmittelhygiene
- geprüft und zertifiziert nach der DGUV (enthält die GS-, BG-, EMV-, EMC-Prüfungen)
- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- Made in Germany!
- 3 Jahre Garantie entsprechend unseren Garantiebedingungen; für Geräte erworben seit dem 01.01.2014

Hinweis: Wir sind stets bemüht, unsere Produkte zu verbessern und behalten uns daher das Recht vor, Spezifikationen und technische Änderungen ohne vorherige Ankündigung anzupassen. Zum Zeitpunkt der Drucklegung waren die Daten aktuell. Trotz aller Sorgfalt bei der Erstellung des vorliegenden Kataloges kann dieser Fehler oder Auslassungen enthalten, für die wir keine Haftung übernehmen. Alle verwendeten Abbildungen, Logos und Warenzeichen sind Eigentum der Vaihinger GmbH oder deren Urheber und dürfen nur nach vorheriger, schriftlicher Zustimmung weiter verwendet werden. Die Abbildungen sind Beispiele; das Design/die Funktion/die Ausstattung des Produktes kann vom Abbild abweichen.

Reiniger und Zubehör

SANO-Desinfekt-Plus

Ein Reiniger, der in einem Spülvorgang reinigt und desinfiziert - für eine intensive, schnelle und effiziente Desinfektionsreinigung - und das im Niedrigtemperaturbereich (max. 50°C)! Verhindert dadurch Verbrühungen, Kalk - und Milchstein! Zusammen mit unserer Reinigungsdüse haben Sie ein unschlagbares Hygiene-Team.

Hygiene-Set 1 besteht aus 4 Flaschen á 1 Liter - reicht bei täglicher Anwendung nach Dosierungsanleitung ca. 3 Monate

- Auch als erweitertes Set erhältlich inklusive Bürsten-Set und Reinigungsdüse

Reinigungsdüse

Speziell von uns entwickelt sorgt sie dafür, dass die Reinigungsflüssigkeit pulsierend (ca.1.400/Min.) und mit erhöhtem Druck durch das komplette Schlagsystem gewirbelt wird und so alle Teile erreicht, die mit Sahne in Berührung kommen. Für eine gründliche Reinigung im Durchspülverfahren.

Aufschlag-Systeme

Mit unseren verschiedenen Schlagsystemen passen Sie problemlos die Schlagvorrichtung Ihrer Maschine des von Ihnen verwendeten Produktes und dessen Fettgehalts an, egal ob es tierische oder vegetarische Sahne ist, Eiweiß oder sogar Mousse - für ein perfektes Aufschlagergebnis.
Sie haben ein spezielles Produkt? Fragen Sie uns, wir entwickeln mit Ihnen zusammen die beste Lösung für einen perfekten Aufschlag - kostenlos! Sie zahlen lediglich die Materialkosten.

Garnierung

Verschiedene Garniertüllen und -systeme auf Wunsch erhältlich - z.B. aus Edelstahl, zur Feingarnierung, Garnierbeutel, Füllspitzen für Eclairs, Schlotfegerfüller, Füllvorrichtungen um Berliner zu füllen u.v.m.

Für Geräte mit GP-Anschluss gibt es eine Garnierpistole oder einen Fußtaster.

Wartung

Im Lieferumfang oder auf Nachbestellung erhalten Sie unsere Werkzeug-, Bürsten- und Dichtungssätze. So sorgen Sie für eine lange Lebensdauer und gute Wartung Ihres Gerätes.

So erreichen Sie uns:

Vaihinger GmbH SANOMAT
Horstweg 29 • DE-65520 Bad Camberg
Tel.: +49 6434 94 05 0
Fax: +49 6434 94 05 99
info@vaihinger.com • www.sanomat.com

24-h-Hotline: +49 6434 94 05 50

Vaihinger Schlagsahne-Automaten erhalten Sie rund um die Welt!

Fragen Sie uns nach Ihrem Ansprechpartner!

Wir sind Ihr Fachhändler vor Ort: