

MACHINE À CRÈME FOUETTÉE

MODÈLE DISPONIBLE

- ☐ Cremaldi Uno-S 1.5L
- ☐ Cremaldi Uno-S 2L
- ☐ Cremaldi Uno-S 2.5L



SANOMAT développe depuis 1954 des machines à crème fouettée qui font ressortir le meilleur de la crème. Plus il y a d'air qui pénètre dans le mélange de crème, plus le volume de crème dans le produit final est élevé. C'est pourquoi la même quantité de crème liquide devient une quantité différente de crème fouettée. Pour vraiment obtenir le meilleur résultat de fouettage, SANOMAT compte sur une composition technologique parfaitement orchestrée. Refroidissement intensif jusqu'à la buse de garnissage ; valve magnétique sans crème; parfaite isolation de tous les composants; un refroidissement puissant et efficace et un système de fouettage très efficace. Pour chaque application, Vaihinger-SANOMAT a la meilleure machine ! Les machines à crème fouettée SANOMAT produisent toujours une crème de qualité supérieure !

Puissance : 230V/1~ 50-60Hz

Dimension (mm): 225x345x445(470)

Poids : 27 kg

Capacités : Jusqu'à 65 litres de crème liquide par heure

Capacité disponible : 1.5 Litres, 2 Litres, 2.5 Litres

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Robuste, fiable et prêt à tout moment.

Le fouettage avec le mini système de fouettage donne une crème fouettée stable.

- Refroidissement à la buse de garnissage
- Nettoyage désinfectant par méthode de rinçage
- Commutateurs robustes
- Interrupteur marche/arrêt pour machine/refroidissement
- Livré avec un outil gratuit et un jeu de joints
- Certifié DIN 10507
- Portionnement manuel via un interrupteur à bascule robuste

ACCESSOIRES

- Dosage manuel et automatique - réglable en continu via potentiomètre
- Electrovanne « sans crème » (brevet protégé)

OPTIONS

- Nettoyage automatique comprenant une buse de nettoyage et des interrupteurs marche/arrêt séparés pour la machine et le refroidissement
- Produit désinfectant Sanomat



27X-RDM-001



2751006



X-PER-001



X-PER-002



2734029