

Cremaldi-Serie

Die günstige Alternative für frische Schlagsahne mit der Mini-Schlagwelle!

Ausstattung Cremaldi-Uno-S:

- Hand-Portionierung
- Kühlung bis in die Garniertülle
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Robuste Geräteschalter
- An-/Ausschalter für Gerät/Kühlung
- Inklusive Zubehör wie Werkzeug, Bürsten und Dichtungen



Ausstattung Cremaldi-Vario-S und Grande-Vario:

- 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 erhältlich als 12 Volt Gerät für Verkaufsfahrzeuge

Cremaldi-Uno-S 1,5 / 2 / 2,5 Liter

Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 228x346x459 (482)
Gewicht: 25,5 (26)kg

Verarbeitet bis zu 75 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Cremaldi-Vario-S 1,5 / 2 / 2,5 Liter

Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 228x346x459 (482)
Gewicht: 25,5 (26)kg

Verarbeitet bis zu 75 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Cremaldi-Grande-Vario 6 Liter

Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz
BxTxH, mm: 318x405x497
Gewicht: 36,5 kg

Verarbeitet bis zu 80 Liter flüssige Sahne pro Stunde



Vaihinger GmbH
Horstweg 29
65520 Bad Camberg
Deutschland



+49/6434/94050
+49/6434/9405-99



www.sanomat.com
info@sanomat.com