



EURO-CREAM

Design moderno combinato con pannello di comando robusto e chiaramente strutturato

Versione base:

- Valvola a calamita per un'esatta porzionatura
- Porzionamento manuale
- Sistema di pulizia automatico - pulizia di disinfezione con processo di risciacquo
- Raffreddamento intensivo fino al beccuccio di guarnitura
- Pannello di comando robusto e chiaramente strutturato
- Interruttore di attivazione e disattivazione separato per apparecchio e raffreddamento
- Set utensili, spazzole e guarnizioni gratuiti nonché ugello di pulizia

Opzionale:

- Porzionamento manuale e automatico con 3 tasti porzione (impostabili singolarmente)
- Sistema di montatura singolarmente adattabile
- Display digitale della temperatura
- Attacco GP per collegamento di un interruttore a pedale o di una pistola di guarnitura
- Disattivazione automatica della macchina
- Versione industriale 400V per versione 12L



L'immagine può differire dal prodotto reale



Dati tecnici:

Euro-Cream: (2.0/2.5 Litro)

Auto version (manual portioning possible)



Attacco: 230V/1~ 50/60HZ

Lavora fino a 95 litri di panna liquida all'ora

LaxPxA, mm: 228x346x459 (2.5 L. = 482)

Peso: 27.5 (2.5 = 28)kg

Euro-Cream: (6.0/10.0 Litro)

Hand version (manual portioning possible)

Attacco: 230V/1~ 50/60HZ

Lavora fino a 105 litri di panna liquida all'ora

LaxPxA, mm: 303x400x497 (6.0L)

Weight: 38kg

WxDxH mm: 303x400x520 (10.0L)

Peso: 41kg

Euro-Cream: (12.0 Litro)

Auto version (manual portioning possible)

Attacco: 230V/1~ 50/60HZ

Lavora fino a 105 litri di panna liquida all'ora

LaxPxA, mm: 412x470x530 (12L)

Peso: 48kg

Siamo qui per voi!

IT +39 (3313037316)
DE +49 6434 9405-0

info@sanomat.com
www.sanomat.com

Horstweg 29
65520 Bad Camberg - GERMANY

