

No dispositivo per panetterie

MINI-BAKO-S

Eccellente per la produzione continua e la montatura rapida ideale per pasticcerie, panetterie, ristoranti

Il nostro sistema di montatura rapida preleva la panna direttamente da un contenitore separato e lavora fino a 120 litri di panna liquida all'ora.

Versione base:

- Porzionamento manuale tramite robusto interruttore apparecchio
- Pulizia di disinfezione con procedure di risciacquo
- Set utensili, spazzole e guarnizioni gratuiti nonché ugello di pulizia

Opzionale:

- Dispositivo automatico di pulizia
- Attacco GP per collegamento di un interruttore a pedale o di una pistola di guarnitura
- Raccordo GPM - Attacco GP
- Disattivazione automatica della macchina
- Sistema di montatura singolarmente adattabile

Dati tecnici:

Attacco: 230V/1~ 50/60HZ

Lavora fino a 120 litri di panna liquida all'ora

LaxPxA, mm: 200x300x458

Peso: 20kg

L'immagine può differire dal prodotto reale



Siamo qui per voi!

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

info@sanomat.com
www.sanomat.com

Horstweg 29
65520 Bad Camberg
Germany