

Backstübenengerät

MINI-BAKO-S

Hervorragend geeignet für die kontinuierliche Herstellung und schnelles Aufschlagen an verschiedenen Einsatzorten.

Unser Backstübenengerät saugt die Sahne direkt aus einem separaten Sahnebehälter an und verarbeitet bis zu 120 Liter flüssige Sahne pro Stunde.

Ausstattung:

- Hand-Portionierung über robusten Geräteschalter
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Kostenloses Zubehör (Werkzeug, Bürsten, Dichtungen und Reinigungsdüse)

Optional:

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

Technische Daten:

Anschluß: 230V/1~ 50/60HZ
Verarbeitet bis zu 120 Liter flüssige
Sahne pro Stunde
Maße (BxTxH mm): 200x300x458
Gewicht: 20kg

Abbildung kann vom Produkt abweichen



Wir sind für Sie da!

+49 6434 9405-0

info@sanomat.com
www.sanomat.com

Horstweg 29
65520 Bad Camberg