



Cremaldi Uno-S

1,5 / 2 / 2,5 / 3 Liter

Egal ob knusprig frisch, eiskalt verführerisch oder raffiniert zubereitet - wer seine Gäste kulinarisch verwöhnt, weiß es: Kein Kunde ist wie der andere. Was für Gäste gilt, trifft auf die Anforderungen in der Zubereitung erst recht zu. Das junge Straßencafé, die traditionsreiche Stadtbäckerei oder die Eisdiele an der Ecke - sie alle haben ganz unterschiedliche Ansprüche und Bedürfnisse und SANOMAT bietet für jeden das passende Gerät.

Technische Daten:

für Maschine mit 1,5 Liter Füllinhalt

Maße (BxTxH mm): 245x330x440

Gewicht: ca. 27kg

Anschluß: 230V / 50Hz

Aufschlag flüssige Sahne
pro Stunde: 65 Liter



Neu ab 2014! Jetzt mit 3 Jahren
Garantie! Gültig nur für Geräte, die seit dem
01.01.2014 bezogen wurden



Der Cremaldi-Uno-S bietet gewohnte Qualität zum kleinen Preis.

Er verfügt über einen Ein-/Ausschalter, eine Handportionierung und ist einfach in der Bedienung.

Der Aufschlag mit der Mini-Schlagwelle ergibt ein voluminöses und stabiles Sahnergebnis.

Auf Wunsch ist der Cremaldi-Uno-S auch mit Reinigungsautomatik erhältlich und mit 2 oder 2,5 Liter Sahnetopfvolumen.

Ideal geeignet für die Klein-Gastronomie und kleine Cafés. Nach DGUV-Richtlinien gebaut (beinhaltet die GS/BG/EMV/ EMC-Richtlinien).



Wir sind für Sie da!

Vaihinger GmbH SANOMAT
Horstweg 29
65520 Bad Camberg
Tel.: 0 64 34 / 94 05 0



Web: www.sanomat.com
E-Mail: info@sanomat.com
Fax: 0 64 34 / 94 05 99
24h-Hotline: 0 64 34 / 94 05 50