



# 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 seit 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  
Sahneergebnis.

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

Ideal geeignet für die Klein-Gastro-  
nomie und kleine Cafés. Nach DGUV-  
Richtlinien gebaut.



Wir sind für Sie da!

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



Web: [www.sanomat.com](http://www.sanomat.com)  
E-Mail: [info@sanomat.com](mailto:info@sanomat.com)  
Fax: 0 64 34 / 94 05 99  
24h-Hotline: 0 64 34 / 94 05 50