



Euro-Cream-Wave



Garnieren Sie Ihre Sahne schon beim Zapfen mit appetitlichen Saucen-Streifen, z.B. mit Erdbeer oder Schokolade!

Durch die neue Ausstattung können Sie jetzt ganz einfach und bequem Sahne zapfen, die gleich schon dekoriert ist.

Unser Wave wird Sie begeistern, denn Sie sparen Sauce, Sahne, Zeit und Kosten!

Grundausrüstung:

- 2 Extra-Töpfe á 1 Liter für Dessertsaucen
- Separate Schalter zum Zuschalten der Saucen-Einheiten
- Separate An- und Ausschalter für Gerät und Kühlung
- Sahnefreies Magnetventil (patentrechtlich geschützt)
- Hand-Portionierung
- Reinigungsautomatik
- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- Robustes und übersichtliches Bedienfeld
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Kostenloser Werkzeug-, Bürsten- und Dichtungssatz sowie Reinigungsdüse und Probeflasche SANO-Desinfekt-Plus
- DIN 10507 und DGUV zertifiziert

Optional:

- Schlagsystem individuell anpassbar

Technische Daten für die 6 Liter-Version:

Anschluss: 230V/1~ 50-60Hz

BxTxH, mm: 410x440x485

Gewicht: 40kg

Verarbeitet bis zu 105 Liter flüssige Sahne pro Stunde



Erhältlich mit folgenden Sahnebehältern:

☒ 6,0 Liter