

Industriegerät

# INDUSTRIE-BAKO-GP

Hervorragend geeignet für die kontinuierliche Herstellung und schnelles Aufschlagen an verschiedenen Einsatzorten. Unsere Backstuben- und Großküchengeräte saugen die Sahne direkt aus einem separaten Sahnebehälter an und verarbeiten bis zu 160 Liter flüssige Sahne pro Stunde.

## Ausstattung:

- Hand-Portionierung über robusten Geräteschalter
- Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren
- Kostenloses Zubehör (Werkzeug, Bürsten, Dichtungen und Reinigungsdüse)
- Nach DGUV Richtlinien gebaut
- 400 Volt Motor
- GP-Anschluss

## Optional:

- Reinigungsautomatik
- GPMP-Ausstattung - GP-Anschluss und Magnetventil und Auto-Portionierung
- Automatische Maschinenabschaltung
- Schlagsystem individuell anpassbar

## Technische Daten:

Anschluß: 400V / 50Hz

Verarbeitet bis zu 160 Liter flüssige Sahne pro Stunde

Maße (BxTxH mm): 260x390x490

Gewicht: 23kg

*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