

T
e
c
h
n
i
q
u
e

SANOMAT
machines à chantilly

LINE 1,5 & 5 Litres



Modèle LINE

Equipée d'un portionneur (système de dosage automatique) et conçue par des professionnels pour des professionnels, la machine Line concentre le savoir faire et la performance de Sanomat.

Avec son bec réfrigéré par une conduction renforcée du froid (sortie de crème à basse température) et son système unique de nettoyage sous pression sans démontage (brevet Sanomat), la machine Line vous assure des résultats performants, en accord avec les règles d'hygiène alimentaires.

Chaque modèle est livré avec un système de nettoyage sous pression, sans démontage de la machine.

Caractéristiques

- * Carrosserie : acier inoxydable
- * Bec : réfrigéré
- * Cuve amovible en plastique alimentaire : contenance 1,5 litre et 5 litres
- * Débit : 50 litres de crème liquide par heure
- * Foisonnement : il varie en fonction du type de crème et de sa température
- * Dimensions & poids LINE 1,5 Litre : H. 40 cm / L. 23 cm / P. 32 cm - 29 kg
- * Dimensions & poids LINE 5 litres : H. 49 cm / L. 32 cm / P. 40 cm - 35 kg
- * Poids pour la 1,5 Litre : 29 kg - Poids pour la 5 litres : 35 kg
- * Mode de nettoyage et d'aseptisation : **sous pression sans démontage**
- * Mode de régulation du froid : thermostat électronique
- * Puissance : 880 Watts
- * Tension : 220 V mono

* Options : Système pour "Bag In Box"

IRIDIS EQUIP - SANOMAT

Z.A. Les Bruyères - 2 rue Jean-Pierre Timbaud - 78190 Trappes
Tél. 01 30 13 96 10 - Fax. 01 34 82 96 60
E-mail : iridis-equip@iridis-groupe.com

Service Après Vente assuré par notre division technique **REFLEX SERVICES**
Informations et dépannages : Tél. 01 30 13 96 20 - Fax. 01 34 82 96 60
Pièces détachées : Tél. 01 30 13 96 25 - Fax. 01 30 13 96 13 - E-mail : magasin@reflex-service.com

SANOMAT, LA CHANTILLY FACILE