



Sanomat Amigo

Hand

De Sanomat Amigo is de kleinste volautomatische slagroomautomaat en is daarmee een uitstekend en rendabel alternatief voor slagroom uit een kidde of spuitbus. Dankzij de kleine afmetingen is de Sanomat Amigo bovendien uitermate geschikt voor gebruik in kleinere ruimtes. De Sanomat Amigo is voorzien van een doorgekoelde uitloop

en beschikt over een uitneembaar roomreservoir van anderhalve liter. Tevens kan deze slagroomautomaat worden aangesloten op een Bag-In-Box systeem. Door middel van de drukknop op de voorkant van de uitloop is de Sanomat Amigo makkelijk en eenvoudig te bedienen.



Sanomat Euro-Favoriet

Hand

De gekoelde uitloop, de geringe afmetingen en de eenvoudige bediening maken de Sanomat Euro-Favoriet uitermate geschikt voor de kleinere horecagelegenheden, ijssalons en bakkerijen.

Standaard is deze slagroomautomaat voorzien van het gepatenteerde Sanomat slagroomsysteem bestaande uit slagschijfjes gemonteerd op een as. Dit is een uitermate flexibel slagsysteem waarmee alle soorten slagroom, zowel plantaardige als

dierlijke, probleemloos verwerkt kunnen worden. De bediening van de Sanomat Euro-Favoriet is erg eenvoudig door de drukknop op de uitloop van de slagroomautomaat. De Sanomat Euro-Favoriet wordt geleverd in een uitvoering met een uitneembaar roomreservoir van twee liter. Optioneel is een roomreservoir leverbaar met een inhoud van drie liter. Desgewenst kan deze slagroomautomaat aangesloten worden op een Bag-In-Box systeem met zakken slagroom van maximaal twee liter.



Sanomat Line

Hand en Auto

Door het moderne roestvrijstalen uiterlijk, de geringe afmetingen, het zeer eenvoudige gebruik en de aantrekkelijk prijsstelling is de Sanomat Line uitermate geschikt voor de kleine horecagelegenheden, waar weinig ruimte beschikbaar is en verschillende personen de slagroomautomaat bedienen.

De Sanomat Line slagroomautomaten zijn uitgerust met een uitneembaar roomreservoir van

anderhalve liter en kunnen tevens aangesloten worden op een Bag-In-Box systeem met zakken slagroom van maximaal twee liter.

De Sanomat Line Auto is daarnaast tevens voorzien van een traploos instelbare portionering, waarmee het mogelijk is om porties slagroom met een vooraf ingestelde hoeveelheid af te tappen.





Sanomat Euro-Cream 2

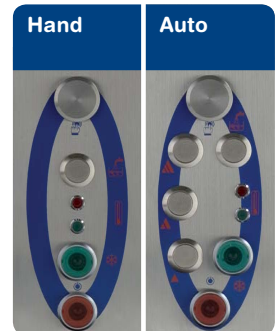
Hand en Auto

De Sanomat Euro-Cream 2 is de nieuwste Sanomat slagroomautomaat en daarmee zijn belangrijke innovaties zoals de temperatuurindicatie, het automatisch spoelprogramma en de tiptoetsbediening ook toegankelijk voor bedrijven die behoefte hebben aan een compacte slagroomautomaat met grote prestaties.

Naast de genoemde innovaties is deze slagroomautomaat uiteraard voorzien van de gepatenteerde

gekoelde kop en het effectieve en flexibele Sanomat slagsysteem. Hierdoor is verwerking van slagroom volgens HACCP uitermate eenvoudig. De Sanomat Euro-Cream 2 beschikt over een roomreservoir van twee liter en kan ook worden gebruikt met Bag-In-Box systemen van twee liter.

De Sanomat Euro-Cream 2 beschikt over een roomreservoir en kan ook gebruikt worden met Bag-In-Box systemen van twee liter.



Sanomat Euro-Cream 5

Hand en Auto

Vanwege de compacte buitenafmetingen van de Sanomat Euro-Cream 5 in combinatie met de ruime binnenafmetingen is deze slagroomautomaat voor velerlei bedrijven geschikt. Voor zowel bedrijven met beperkte ruimte als bedrijven die hoge eisen stellen aan capaciteit, snelheid en kwaliteit is de Sanomat Euro-Cream 5 zeer geschikt.

Evenals de andere Sanomat Euro-Cream slagroomautomaten is de Sanomat Euro-Cream 5 voorzien van een aantal belangrijke innovaties waardoor de verwerking van slagroom rationeler en hygiënischer plaats kan vinden. De exacte temperatuurindicatie werkt met een groen en een rood signaallampje, waarbij het groene lampje pas gaat branden als de slagroom de juiste temperatuur

heeft bereikt. Met behulp van het spoelprogramma worden de reiniging en de desinfectie eenvoudig en tegelijkertijd uitermate effectief uitgevoerd. De tiptoetsbediening zorgt daarnaast voor een comfortabele en een eenvoudige bediening van de slagroomautomaat. Bovendien is het gladde bedieningspaneel makkelijk te reinigen.

De Sanomat Euro-Cream 5 is uitgerust met een uitneembaar roomreservoir met een inhoud van vijf liter. Daarnaast is deze slagroomautomaat te gebruiken met Bag-in-Box systemen van maximaal tien liter. Het model in de Hand-uitvoering is uitgevoerd met een druktoets. Het model in de Auto-uitvoering is daarnaast voorzien van drie portioneringstoetsen.



Sanomat Euro-Cream 12

Hand en Auto

De Sanomat Euro-Cream 12 is dankzij het grote roomreservoir zeer geschikt voor bedrijven waar veel slagroom wordt verwerkt zoals banketbakkerijen, grote horecagelegenheden en grote ijsalons.

Vanzelfsprekend is de Sanomat Euro-Cream 12 voorzien van de bekende Sanomat-eigenschappen. De slagroomautomaat is uitgerust met een écht gekoelde kop, waarbij de koelleidingen om de uitloop gedraaid zijn. Met het flexibele slagsysteem is het verwerken van alle soorten slagroom probleemloos mogelijk en wordt zeer standvastig slagroom verkregen met een maximale opslag van 1:3.

De Sanomat Euro-Cream 12 is voorzien van een uitneembaar roomreservoir met een inhoud van 12 liter. Daarnaast kan deze slagroomautomaat zonder aanpassingen worden gebruikt met Bag-in-Box systemen tot 20 liter.

De Sanomat Euro-Cream 12 is leverbaar in twee uitvoeringen Hand en Auto. Beide modellen zijn voorzien van een draaischakelaar in verband met duurloop. Desgewenst kunnen deze slagroomautomaten voorzien worden van een druktoets. De Sanomat Euro-Cream auto kent daarnaast een drietal portioneringstoetsen.





Sanomat Euro-Plus-S 12V Auto

De Sanomat Euro-Plus-S 12V werkt op 12 volt en is daarmee uitermate geschikt voor het verwerken van slagroom waar geen normale stroomvoorziening aanwezig is zoals ijscowagens, ventwagens, schepen en evenementen.

De Sanomat Euro-Plus-S 12V beschikt over een écht gekoelde kop en is uitgerust met het gepatenteerde Sanomat slagsysteem voor een perfecte

slagroomkwaliteit en slagroomverwerking. Deze slagroomautomaat beschikt over handbediening en is eveneens uitgerust met een traploos instelbare portionering. Het afsluitbare en uitneembare roomreservoir met deksel heeft een inhoud van vijf liter. Vanzelfsprekend kan deze slagroomautomaat aangesloten worden op een Bag-in-Box systeem van maximaal tien liter. Als optie zijn een accu met acculader leverbaar.



Sanomat Mini-Bako-S

Sanomat Mini-Bako-S Sanomat Industrie-Bako

De Sanomat Mini-Bako-S en de Sanomat Industrie-Bako zijn speciaal bedoeld voor grootverbruikers van slagroom. Beide slagroomautomaten zijn ongekoeled en worden rechtstreeks aangesloten op de slagroomzak, de verpakking of een gekoelde slagroomtank.

Deze beide Sanomat slagroomautomaten zijn uitgevoerd met handbediening en een aansluiting voor een voetschakelaar. De slagroom is direct en in de juiste hoeveelheid beschikbaar door een druk op de knop, waardoor geen kostbare slagroom hoeft te worden weggegooid. Met een gaarnerfslang kan de geproduceerde slagroom

direct opgespoten worden zonder nabewerking. De hoge verwerkingssnelheid van 120 liter ongeslagen slagroom per uur maakt de Sanomat Mini-Bako-S tot een ideale productieslagroomautomaat.

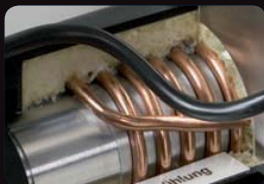
De Sanomat Industrie-Bako onderscheidt zich ten opzichte van de Mini-Bako-S door de hogere verwerkingssnelheid van 160 liter ongeslagen slagroom en de 400 Volt motor. Hierdoor is deze slagroomautomaat nog meer geschikt voor continu gebruik. Daarnaast zorgt de 400 Volt motor voor een rustige loop. Vanwege de gesloten behuizing is deze slagroomautomaat nog eenvoudiger te reinigen.



Sanomat Industrie-Bako

Alle Sanomat automaten op een rij

		▼ Breedte (mm)	▼ Diepte (mm)	▼ Hoogte (mm)	▼ Spanning (Volt)	▼ Vermogen (Watt)	▼ Capaciteit (Liter/uur)	▼ Handbediening	▼ Portionering	▼ Aansluiting voetschakelaar	▼ Roomreservoir (Liter)	▼ Bag-In-Box (Max. liter)
Amigo		225	315	450	230	440	60	•	-	-	1½	2
Euro-Favoriet		225	340	450	230	800	72	•	-	-	2-3	2
Line	Hand	225	340	450	230	900	72	•	-	-	1½	2
	Auto	225	340	450	230	900	72	•	1	-	1½	2
Euro-Cream 2	Hand	225	340	450	230	900	120	•	-	-	2-3	2
	Auto	225	340	450	230	900	120	•	3	-	2-3	2
Euro-Cream 5	Hand	300	440	505	230	850	120	•	-	o	5	10
	Auto	300	440	505	230	850	120	•	3	o	5	10
Euro-Cream 12	Hand	410	470	505	230	850	120	•	-	o	12	20
	Auto	410	470	505	230	850	120	•	3	o	12	20
Euro-Plus-S 12V		400	300	505	12	-	100	•	1	o	5	10
Mini-Bako-S		200	300	450	230	600	120	•	-	•	-	∞
Industrie-Bako		260	385	490	400	575	160	•	-	•	-	∞



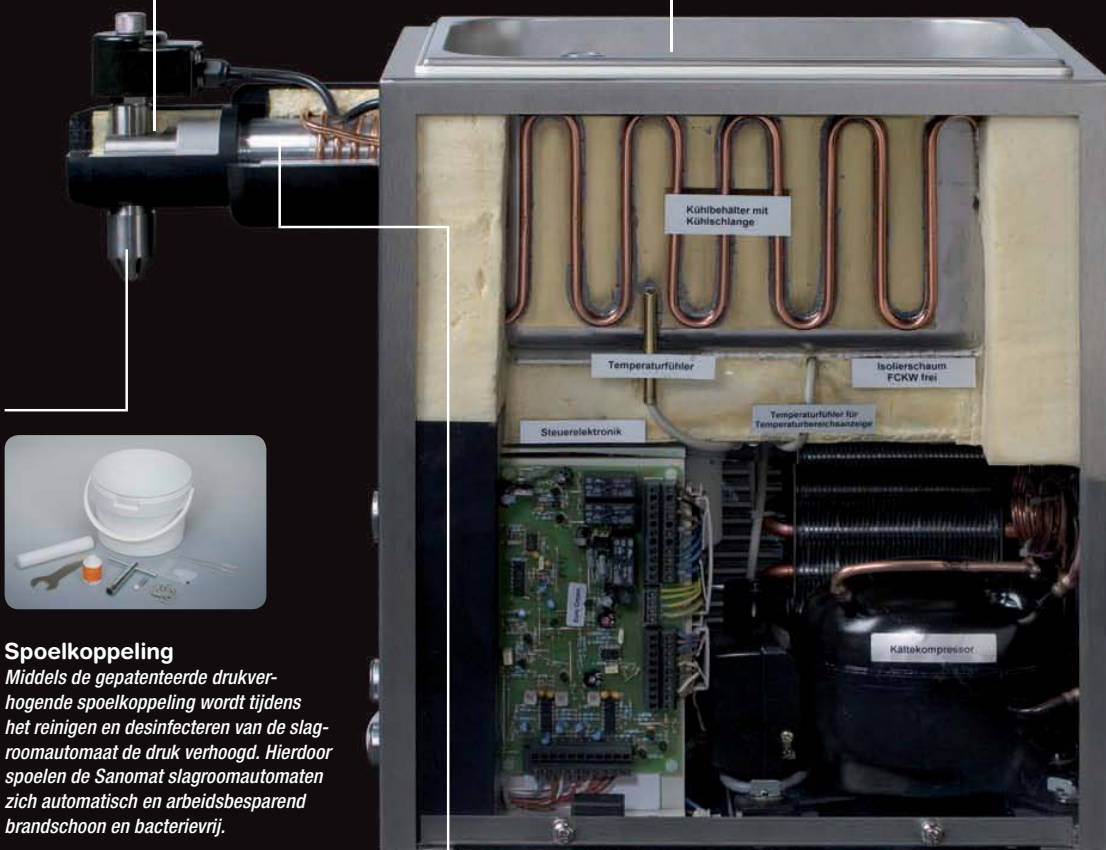
Gekoelde kop

De Sanomat slagroomautomaten zijn allen voorzien van een gekoelde uitloop waarbij koeling plaatsvindt middels koelleidingen die om de uitloop gedraaid zijn. Middels dit gepatenteerde systeem blijft de temperatuur van de slagroom tot aan het uiteinde van de uitloop zeer laag en worden de beste omstandigheden gecreëerd om op een hygiënische manier slagroom te verwerken.



Bag-In-Box

Alle Sanomat slagroomautomaten kunnen zonder enige extra kosten gebruikt worden met alle op de markt verkrijgbare Bag-In-Box systemen. Middels dit gesloten systeem van slagroomverwerking is het mogelijk om op een eenvoudige wijze hygiënisch slagroom te kunnen verwerken volgens HACCP.



Spoelkoppeling

Middels de gepatenteerde drukverhogende spoelkoppeling wordt tijdens het reinigen en desinfecteren van de slagroomautomaat de druk verhoogd. Hierdoor spoelen de Sanomat slagroomautomaten zich automatisch en arbeidsbesparend brandschoon en bacterievrij.



Slagsysteem

De Sanomat slagroomautomaten zijn, met uitzondering van de Line modellen, voorzien van het gepatenteerde slagsysteem bestaande uit slagschijfjes. Dit flexibele slagsysteem geeft de hoogst mogelijke opslag met tegelijkertijd een zeer grote standvastigheid. Optioneel is ook een roestvrijstaal slagsysteem leverbaar.



Radikaal

Radikaal is speciaal ontwikkeld voor het moeiteloos ontvetten en desinfecteren van de Sanomat slagroomautomaten. Hierdoor is het mogelijk om de dagelijkse reiniging en desinfectie met een spoelcyclus uit te voeren.