

# SANOMAT VARIO-S 1.5L



**ONCTUOSITÉ. LÉGERETÉ. DOUCEUR.**

SANOMAT est la marque incontournable pour les chantilly parfaites. Idéales pour les glaciers, gastronomes, boulanger et pâtissiers, les machines sont toutes équipées d'un bec réfrigéré et d'un système automatique de nettoyage sous pression qui simplifie l'entretien, sans démontage.



Vaihinger  
**SANOMAT**  
Whipping cream machines

## CHANTILLY DE QUALITÉ, COÛT MAÎTRISÉ

La machine à chantilly Sanomat Vario-S est une solution parfaite pour les petites entreprises de restauration cherchant à allier qualité et rentabilité. Grâce à son portionneur automatique, elle offre un dosage précis de chaque portion, ce qui permet un service rapide et homogène. Son fouet intégré crée une crème chantilly particulièrement ferme et onctueuse, idéale pour satisfaire les attentes des clients. Ce modèle assure ainsi une préparation efficace et constante tout en contrôlant les coûts de production.



### VARIO-S 1.5L

**Capacité de produit:**  
jusqu'à 65L de  
crème/heure

**Capacité :**  
1.5L / 2L / 2.5L

**Puissance:**  
220 V / 50 A /  
Monophasé  
Possibilité en 12 V

**Dimensions:**  
245 x 330x 410 mm  
(LxPxH)

**Poids:**  
27 kg

**iridis**  
G R O U P E