

DIE NEUE „S-KLASSE“
S2 • S5 • S10



VAIHINGER

SANOMAT



DIE NEUE „S-KLASSE“ SANOMAT S2, S5, S10

Allgemeines

Auch wenn die Analogie unbeabsichtigt ist, zumal sich unser „S“ ja von SANOMAT ableitet, muss man dennoch Parallelen erkennen.

So zeichnen sich die bekannten Oberklasse-Fahrzeuge immer wieder dadurch aus, dass zukunftsweisende Technologien in ihnen verbaut sind, die später zum Standard werden.

Was Schlagsahneautomaten angeht, dürfen wir bei unseren Entwicklungen auch davon sprechen, solch zukunftsweisende Technologien zu präsentieren und eine Technologieführerschaft über Jahrzehnte für uns zu reklamieren.

Mit dem S2 haben wir als Vorreiter in 2008/2009 den ersten Schlagsahneautomaten mit Chip-Prozessorsteuerung entwickelt und vorgestellt, der aktiv mit seinem Bediener kommuniziert.

Ganz neu in „unserer S-Klasse“ ist auch der pflegeleichte, hygienische und robuste Mineralglas-Touchscreen, über dessen Tastatur verschiedenste Parameter programmiert werden können.

Der S2 wird ergänzt durch den S5 und den S10, beide Geräte werden in ihrer jeweiligen Leistungsklasse den Anwender mit höherer Sahneleistung pro Zeiteinheit „verwöhnen“. Als Ergänzung zur Serienausstattung gibt es für alle drei Geräte zusätzlich auf Wunsch eine Leckageüberwachung oder Maschinenabschaltung.

Gerätedesign

Ein SANOMAT als S-Klasse besticht durch seine nicht alltägliche Gehäuseform mit modernem und gefälligem Äußeren, das hervorragend zum Ambiente moderner Cafés, Eisdielen und der Gastronomie passt.

Anwendungsoptimierung

Der SANOMAT als S-Klasse kommuniziert aktiv in Klartext und in verschiedenen Sprachen mit dem Bediener, zeigt die Temperatur an, warnt bei Temperaturüberschreitungen, gibt automatisch Reinigungsaufforderungen und führt den Bediener durch die einzelnen Schritte.

In ähnlicher Form unterstützen die Geräte den Anwender: Reinigungsintervalle, Laufzeiten, Temperaturerfassung und evtl. Fehlermeldungen werden alle 15 Minuten erfasst und abgespeichert – das ergibt eine Konformität zur HACCP-Richtlinie.

Technologie und Energie

Wesentliche Neuheit ist eine neue und innovative Steuerung mit Touchscreen. Deren Front besteht aus einem Mineralglas-Touchpanel und einem Display für die Klartextanzeige.

Neben der klassischen Kühlung bis in die Garniertülle verfügen die S-Klasse SANOMATEN über einen Tag-/Nachtmodus, der dem Programm- und Reinigungszugriff dient. Das „Schockkühlprogramm“ ermöglicht es, versehentlich zu warm eingefüllte Rohsahne in kürzester Zeit herunterzukühlen.

Eine weitere Neuheit ist die Programmierbarkeit in 3 Ebenen: Kunde, Service und Werk.

Hygiene

Die SANOMAT-S-Klasse hilft mit ihrer intelligenten Steuerung und zeigt die automatische Reinigungsaufforderung. Zudem führt sie den Benutzer im Klartext durch den 3-stufigen Reinigungsvorgang. Während das Textdisplay die Arbeitsschritte vorgibt, zeigen LEDs den aktuellen Status an.



Leistungsmerkmale

- Innovativer Touchscreen (Mineralglas)
- Tag-/Nachtmodus
- Echtzeituhr
- Sahnnetemperaturanzeige
- Automatische Reinigungsaufforderung
- Reinigungsautomatik mit interaktiver Anleitung in Klartext
- Schockkühlprogramm
- Kapselschutzprogramm
- Diagnoseprogramme für z.B. Leckage oder Sahnfüllstandsmessung usw. (optional)
- Lauftext in verschiedenen Sprachen (Deutsch, Englisch, Italienisch, Niederländisch)
- Portionsgrößen vom Kunden frei wählbar
- Intensivkühlung bis in die Garniertülle (Europapatent Nr. 0583506)
- Zertifizierung nach DIN 10507 Lebensmittelhygiene
- Konform zu HACCP-Richtlinien

S2 – Technische Daten

Füllinhalt:	2,0 Liter
Breite x Höhe x Tiefe:	250 mm x 430 mm x 350 mm
Gewicht:	ca. 29 kg
Anschluss:	230 V~ / 50 Hz
Leistung:	1 Ltr. Rohsahne in 38 Sek.

S5 – Technische Daten

Füllinhalt:	5,0 Liter / 6,0 Liter
Breite x Höhe x Tiefe:	305 mm x 450 mm x 490 mm
Gewicht:	ca. 39 kg
Anschluss:	230 V~ / 50 Hz
Leistung:	1 Ltr. Rohsahne in 35 Sek.

S10 – Technische Daten

Füllinhalt:	10,0 Liter
Breite x Höhe x Tiefe:	305 mm x 450 mm x 515 cm
Gewicht:	ca. 39 kg
Anschluss:	230 V~ / 50 Hz
Leistung:	1 Ltr. Rohsahne in 35 Sek.





Temperatur

Uhrzeit und die Temperatur der Schlagsahne im Reservoir werden abwechselnd auf dem Display angezeigt. So wird das Verarbeiten von Schlagsahne nach HACCP-Richtlinien ein Kinderspiel.



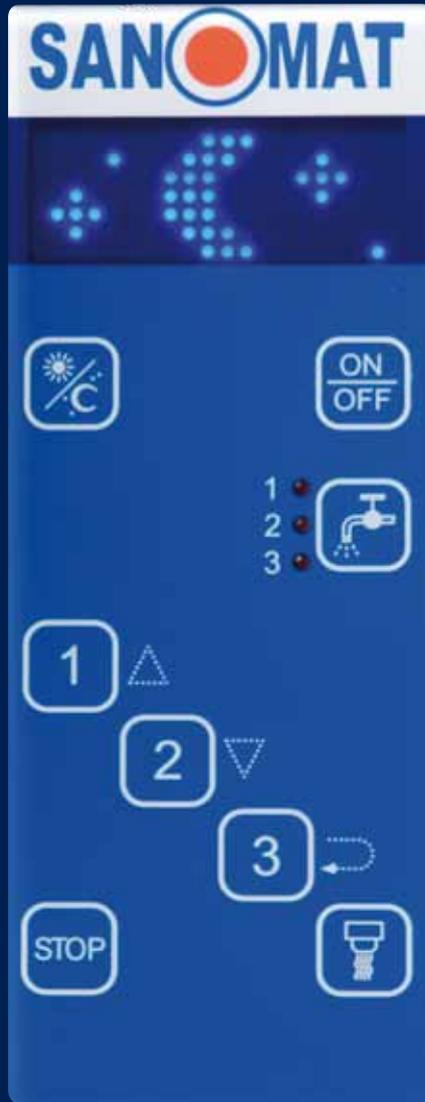
Tag-/Nachtzustand

Das Starten des Reinigungsvorgangs ist ausschließlich im Nachtmodus möglich, ebenso wie das Verarbeiten von Sahne nur im Tagmodus möglich ist - hierdurch wird ein versehentliches Starten des falschen Programms vermieden.



Verarbeitung

Die verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung der gezapften Portion ist über die Fortschrittssanzeige jederzeit klar erkennbar.



Meldungen

Auch andere Meldungen wie zum Beispiel die regelmäßige Aufforderung zur Reinigung werden auf dem Display angezeigt.



Anleitung

Während des kompletten Reinigungs- und Desinfektionsprozesses wird der Nutzer mit einer Schritt- für Schrittanweisung durch den Vorgang geführt.



Temperaturalarm

Bei versehentlich zu warm eingefüllter Rohsahne erscheint die Temperaturalarmanzeige und das Schockkühlprogramm wird automatisch gestartet.