



Food and Beverage
Equipment Provider

BLENDER BRUSHLESS EXPERT N°62



Modèles déposés
France et international



Un blender très silencieux

Grâce à ses 30 cycles pré-programmés, le blender brushless n°62 permet de réaliser toutes sortes de boissons glacées (cocktails, smoothies, milkshakes, granitas, cafés frappés...).

Le double sens de rotation de ses couteaux breveté, unique sur le marché, permet de broyer et mixer tous types d'ingrédients en quelques secondes: glaçons, fruits congelés...

Il est très silencieux grâce à sa cloche d'insonorisation et à son moteur brushless.

Le Blender N°62 est modulable et peut s'utiliser en version standard ou encastrable, sans option supplémentaire (démontage rapide et facile du socle).

Blender encastrable



- 1 Cloche d'insonorisation amovible avec joint hermétique

2 Bol gradué sans bisphenol A
Capacité utile 1.4L / 48 oz
Capacité max 2.4L / 81 oz

3 Écran de contrôle LCD

4 Programmes pour un mixage de qualité, précis et constant
- 5 Panneau de commande tactile lumineux en verre

6 Couteau ultra résistant : système de double sens de rotation breveté

7 Tapis de bol amovible absorbant les vibrations

8 Moteur Brushless

9 Port USB pour importer les mises à jour et recettes

Choisissez votre blender brushless

Muni d'un rotor à aimants permanents, le moteur brushless a de nombreux avantages :

- Absence de maintenance
- Grande durée de vie
- Faible niveau sonore
- Excellent rendement énergétique



Performance

- Moteur Brushless**, basse consommation, très performant (8N.m).
- Couteau avec revêtement en TiN** : ultra résistant, adapté à un usage intensif et prolongé.
- Dual Crushing Action** : double sens de rotation des couteaux breveté
- Réalisation rapide de boissons** grâce à une multitude de cycles préprogrammés.



VOIR NOTRE VIDÉO DE PRÉSENTATION

Simplicité

- Panneau de commande** tactile avec écran de contrôle LCD.
- Nettoyage facile** : cloche, tapis de bol et bol amovibles.
- Bols empilables**, gradués en millilitres et en onces. Adaptés aux droitiers et aux gauchers.
- Facilité de maintenance** : toutes les pièces peuvent être démontées (y compris le couteau).
- 6 touches programmables** : 30 cycles pré-programmés et possibilité de créer des programmes personnalisés (logiciel gratuit + Port USB).

Créez vos propres programmes



Sécurité, normes, hygiène

Respect des normes suivantes	Directive "Machines" 2006/42/CE
	Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014/30/UE
	Directive "Basse tension" 2014/35/UE
	Directive RoHS 2011/65/EU
	Règlement 10/2011/CE (plastique en contact avec les aliments)
Normes européennes harmonisées	Règlement 1935/2004/CE (contact avec les aliments)
	NF EN ISO 12100 : 2010
	NF EN 12852 + A1 : 2010
	NF EN 60204-1 + A1 : 2009
	NF EN 60335-2-64 : 2004 Machines de cuisine électriques à usage collectif
Sécurité thermique	Marquage CE, ETL, NSF, KC
	Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage
	Interrupteur marche/arrêt étanche
Sécurité électrique	Tous les appareils sont contrôlés après fabrication
Sécurité acoustique	Moteur brushless très puissant et silencieux
Hygiène	Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

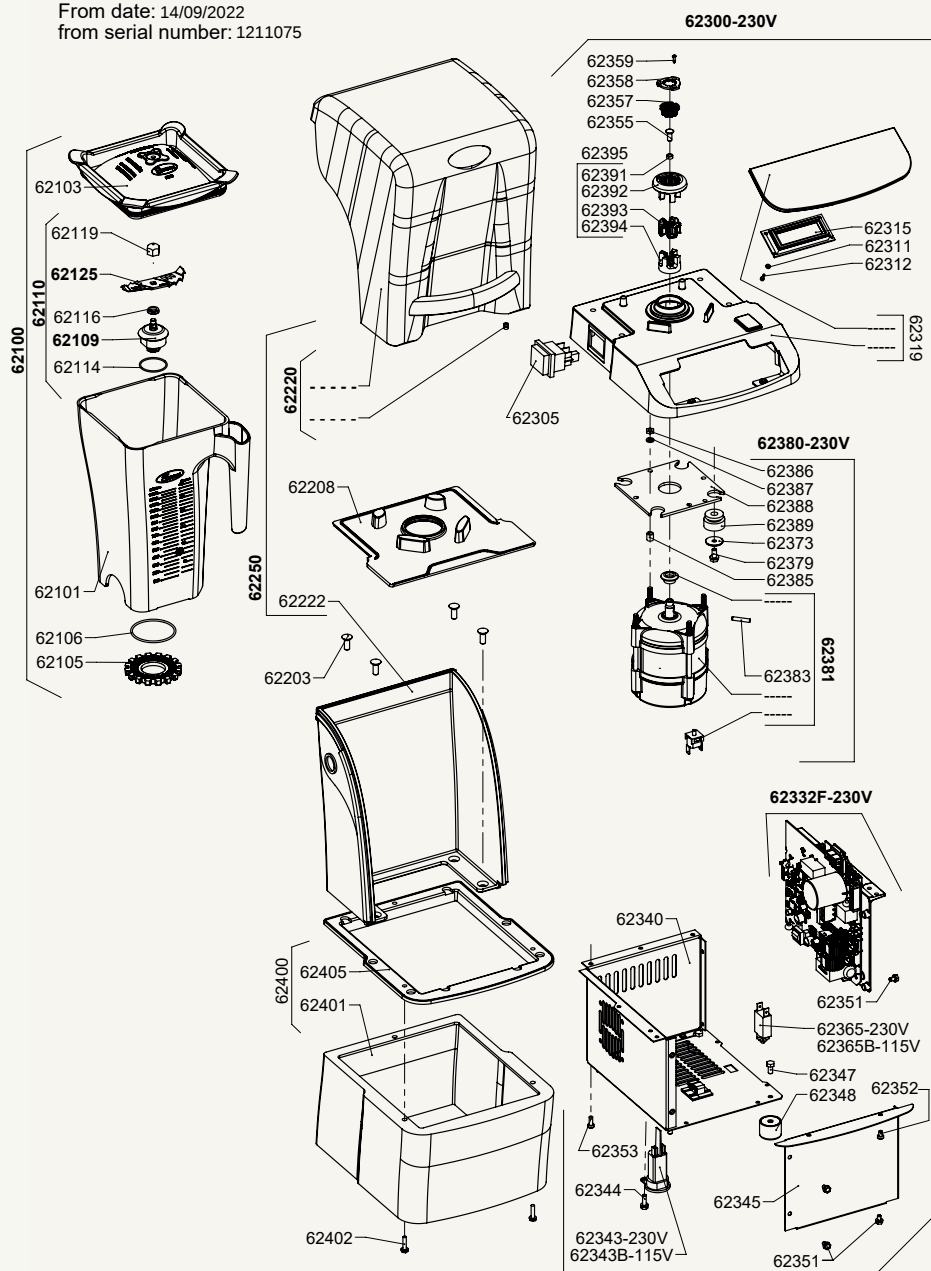
Caractéristiques techniques

Moteur Monophasé : 100-120 V – 50/60 Hz – CE, NSF, ETL 220-240 V – 50/60 Hz – CE, NSF, KC Vitesse : Couple Max : 8N.m		
Appareil L : 200 mm (8") P : 247 mm (10") H : 441 mm (17")	V. encastrée L : 200 mm (8") P : 247 mm (10") H : 306 mm (12")	Emballé L : 255 mm (10") P : 330 mm (13") H : 510 mm (20")
Poids net : 8.3 Kg (17.6 lbs)	Poids net : 8.3 Kg (17.6 lbs)	Poids emballé : 9.2 Kg (19.8 lbs)

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS

SANTOS Brushless Blender #62

From date: 14/09/2022
from serial number: 1211075



SANTOS

140-150 avenue Roger Salengro
69120 Vaulx-en-Velin (Lyon) FRANCE

Tél : +33 472 37 35 29
Fax : +33 478 26 58 21
E-mail : santos@santos.fr
www.santos.fr

Suivez-nous sur les réseaux
sociaux **#santosaddict**

