

EXTRACTEUR DE JUS N°50 PAR CENTRIFUGATION



Pour un jus de grande qualité

L'extracteur de jus par centrifugation n°50 permet de réaliser toutes sortes de jus de fruits et de légumes: pomme, carotte, gingembre, betterave, concombre...

Il offre un excellent rendement et conserve les vitamines des ingrédients.

Très silencieux et facile à utiliser, c'est l'appareil idéal pour les bars, restaurants, hôtels, glaciers...


jusqu'à
140 l/h



Filtration premium
Panier Auto-clean
Réf. 50205

- 1 Poussoir :** facilite le passage des ingrédients
- 2 Goulotte extra large**
Ø 79.5mm
- 3 Filtration parfaite :**
panier auto-clean breveté, garantissant une excellente éjection de la pulpe et rendement supérieur.
- 4 Déflecteur :** un flux de jus optimisé pour une extraction haute performance
- 5 Poignée de verrouillage**
Technologie brevetée Ezy-lock™
- 6 Système Ezy-clean™ exclusif :** cuve, panier et couvercle amovibles
- 7 Bec haut :** 210 mm (8,3 pouces) adaptée aux verres, pichets et bols de blenders.
- 8 Conteneur à pulpe :**
10l (2.6 gallons) avec système Ezy-fit™ system
- 9 Moteur asynchrone**
puissant et silencieux
- 10 Ramasse gouttes amovible**



Depuis 1954

70 ans d'expertise mondiale pour créer des extracteurs de jus innovants, fiables et d'une performance inégalée.

1991 — 2001 — 2013 — 2025 —>



#28

Le premier extracteur de jus haute performance



#50

« The Revolution »
Le premier extracteur de jus au monde équipé d'une goulotte XL



#68

« The Miracle »
combinant haute performance et technologie Ezy-clean™



#50

« The Exclusive Edition » 70 ans d'innovation réunis dans un extracteur de jus compact



Technologies brevetées



Verrouillage simultané
de la cuve et du couvercle en
un seul geste.



Cuve, couvercle et panier
amovibles sans outils pour un
nettoyage simple et rapide.



Poubelle indexée pour une mise
en place intuitive et sécurisée.

L'expertise Santos

Goulotte XL : permet de passer
des fruits et légumes entiers, sans
découpe préalable.

Panier large et haut pour une
meilleure filtration.

Débit Exceptionnel : jusqu'à 140l/h.

Moteur asynchrone puissant et
durable.

Silence : 65 dBA, permettant un
usage devant la clientèle.

Sécurité : coupure électrique
automatique et frein moteur à
l'ouverture de la poignée, arrêtant
immédiatement le panier.

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/UE
Règlement 1935/2004/CE (contact avec les aliments)
Règlement 10/2011/UE (Plastiques en contact avec les aliments)

Normes européennes harmonisées

NF EN ISO 12100 : 2010
NF EN 60204-1 : 2018
NF EN 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à
usage collectif.
NF EN 12547 : 2014 Centrifugeuses
Marquage CE, UL (USA) et cUL (Canada), NSF (USA), KC
(Corée)

Sécurité électrique

Interrupteur bipolaire à manque de tension avec protecteur
de surintensité
Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre
Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage
au banc de contrôle)

Sécurité thermique

Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au
bobinage

Sécurité acoustique

Moteur asynchrone particulièrement silencieux

Sécurité mécanique

Frein à friction stoppant immédiatement le panier à
l'ouverture

Hygiène

Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-
vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

Caractéristiques techniques

Moteur

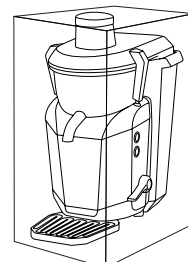
Monophasé :
220-240 V - 50 / 60 Hz - 800W CE, KC
100 - 120 V - 50 / 60 Hz - 800W CE, UL,
NSF

Vitesse :
3 000 tr/min (50Hz)
3 600 tr/min (60Hz)



Appareil

L : 290 mm (11")
P : 530 mm (21")
H : 515 mm (20")



Emballé

L : 324 mm (13")
P : 484 mm (19")
H : 580 mm (23")

Poids net :
15,1 Kg (33lbs)

Poids emballé :
16,3 Kg (36lbs)

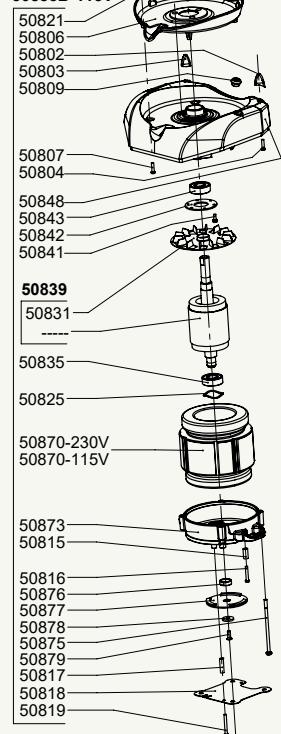
PRODUIT : GARANTIE 2 ANS
MOTEUR : 5 ANS

SANTOS Centrifugal Juicer #50

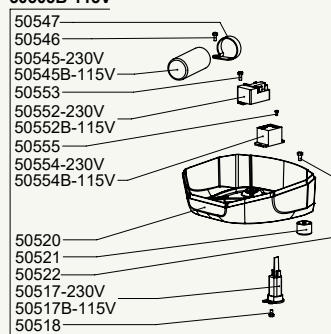
From date : 01/2026

from serial number : 1326057

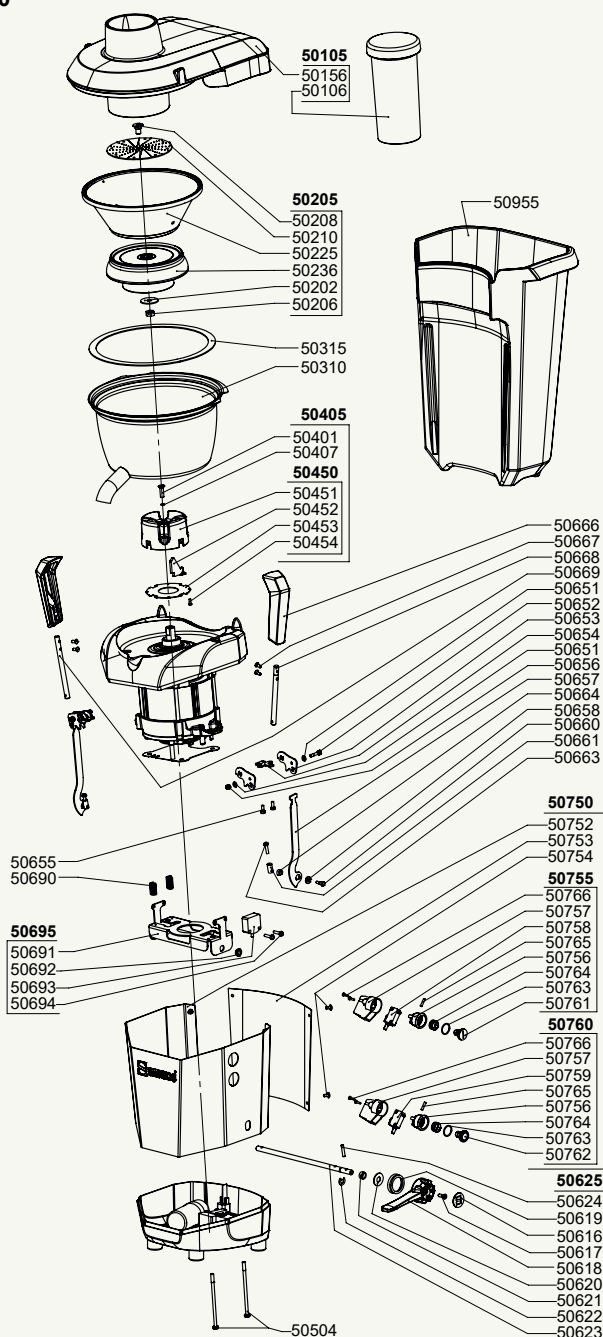
50885-230V 50885B-115V



50505-230V 50505B-115V



50956



SANTOS

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

Tél : +33 472 37 35 29
E-mail : santos@santos.fr
www.santos.fr

Suivez-nous sur les réseaux
sociaux #santosaddict

