



Food and Beverage
Solutions Provider

EXTRACTEUR DE JUS PAR CENTRIFUGATION N° 68



Modèles déposés
France et international

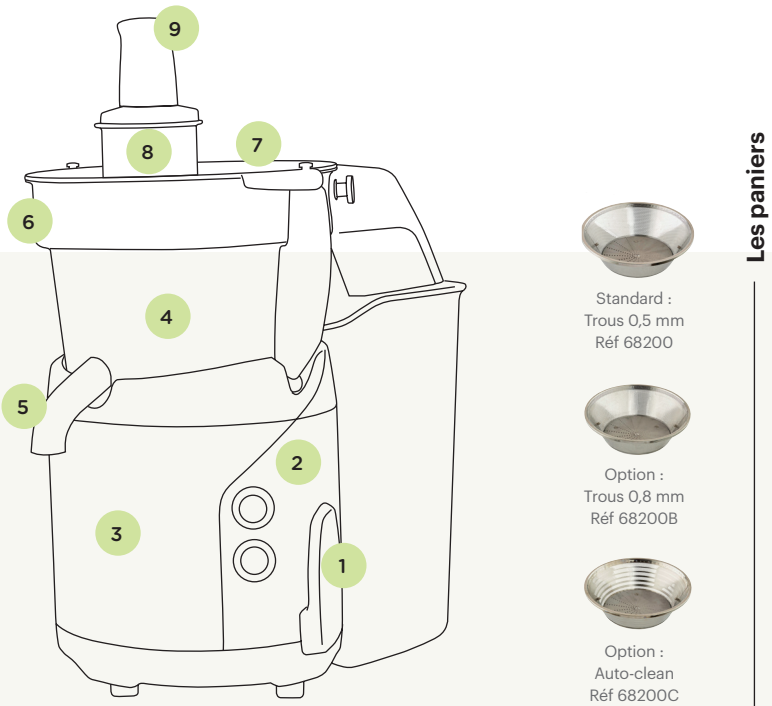


Miracle Edition 68

Puissant, robuste et facile à nettoyer, l'extracteur de jus par centrifugation nouvelle génération n°68 est l'outil incontournable des bars à jus.

Adapté à une utilisation intensive, il permet de réaliser rapidement toutes sortes de jus de fruits et de légumes: pomme, carotte, gingembre, betterave, concombre...

Construit pour durer, il a reçu le Label Longtime qui témoigne de sa robustesse et de sa durabilité!



- 1 Poignée de verrouillage :** système de verrouillage et déverrouillage breveté. Arrêt du moteur et freinage mécanique à l'ouverture

2 Moteur asynchrone professionnel puissant et très silencieux

3 Corps en acier inox et aluminium

4 Système Ezy-Clean™ : Cuve, panier et couvercles amovibles. Zone alimentaire 100% inox
- 5 Bec haut : 228 mm.** Accepte les pichets et bols de blenders

6 Panier professionnel inox. Filtration parfaite grâce au tamis très fin (0,5mm/0,02")

7 Couvercle inox

8 Goulotte extra large Ø 79,5mm (3")

9 Poussoir : facilite le passage des ingrédients

Leader mondial des centrifugeuses professionnelles

Santos bénéficie de 35 ans d'expérience dans la fabrication de centrifugeuses professionnelles et a développé des systèmes exclusifs brevetés, offrant une fiabilité et des performances inégalées.



Filtration parfaite pour des jus de grande qualité

Fiabilité, robustesse, performance

- Moteur asynchrone** puissant et silencieux. Zone alimentaire tout inox.
- Large panier de filtration :** augmente la capacité de travail entre deux nettoyages.
- Goulotte extra large :** accepte des pommes entières.
- Débit élevé 180l/h :** adapté à un usage intensif.
- Système Ezy-clean :** cuve, panier et couvercle amovibles.



Kits chefs et Pâtisseries N°68 110

Panier avec trous de 0,8 mm : pour les fruits fibreux, coulis et jus plus épais.
Plateau verseur pour déposer les fruits fragiles ou verser vos préparations liquides.

Version bar à jus N°68J

Munie d'un tube d'évacuation de la pulpe, qui est directement rejetée dans un réceptacle placé sous le comptoir.



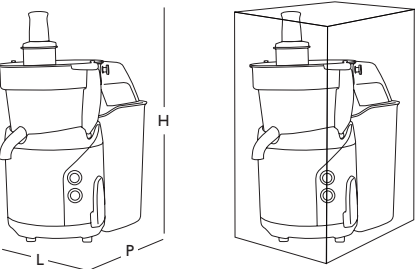
Sécurité, normes, hygiène

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)
Normes européennes harmonisées	Règlement 10 / 2011 / UE (Plastiques en contact avec les aliments)
	NF EN ISO 12100 : 2010
	NF EN 60204-1 + A1 : 2009
	NF EN 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à usage collectif.
	NF EN 12547 : 2014 Centrifugeuses professionnelles
Sécurité électrique	Marquage CE, UL (USA) et cUL (Canada), NSF (USA), KC (Corée)
	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 de surcharge et 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 - 1300W CE, KC, GS
100 - 120 V - 50 / 60 Hz - 1300W CE, UL, NSF

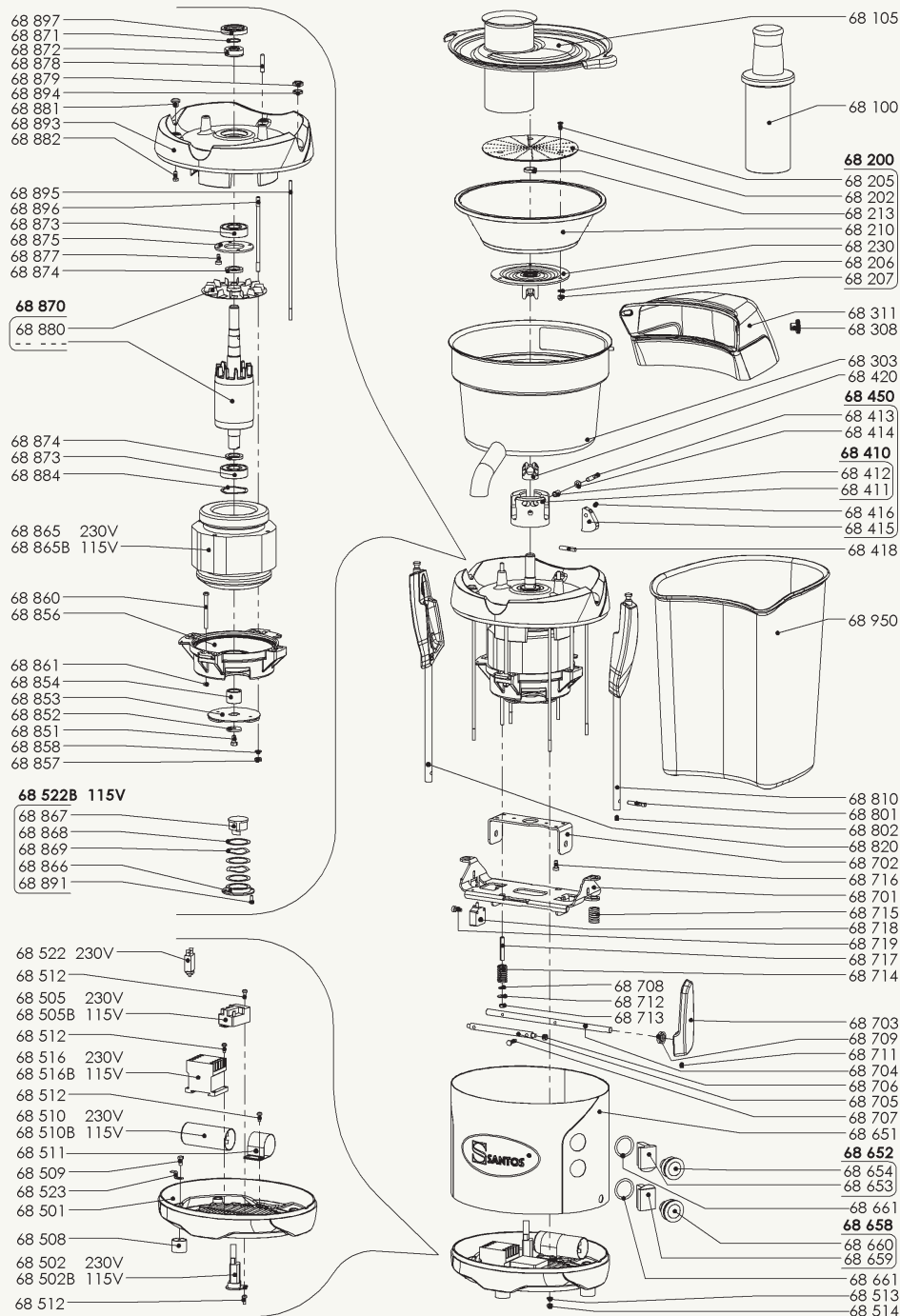
Vitesse :
3 000 tr / min (50Hz)
3 600 tr / min (60Hz)



Appareil	Emballé
L : 320 mm (12,6") P : 480 mm (19") H : 580 mm (23")	L : 370 mm (14,6") P : 660 mm (26") H : 590 mm (23,2")

Poids net : 26 Kg (57lbs)
Poids emballé : 28,8 Kg (63lbs)

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS
MOTEUR : 5 ANS



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**

