

**MIXEUR DE BAR N°33**



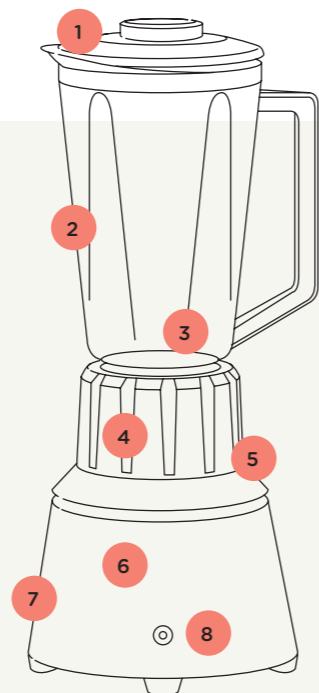
Modèles déposés  
France et international

# Un blender compact et performant

Ce petit mixeur de bar professionnel est conçu pour réaliser toutes sortes de préparations chaudes ou froides, telles que des soupes, sauces, smoothies ou cocktails.

Construit pour durer, cet appareil est équipé d'une détection de bol qui permet de préserver les accouplements.

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



- 1 **Couvercle avec bouchon :** permet l'ajout d'ingrédients en cours de mixage
- 2 **Bol gradué :** 1,25 L
- 3 **Couteaux en acier inoxydable :** très résistants
- 4 **Accouplements** longue durée
- 5 **Détection du bol :** arrêt du moteur lorsque le bol est retiré
- 6 **Moteur professionnel** robuste et puissant (600W)
- 7 **Socle en aluminium**
- 8 **2 vitesses :** 13 000 et 16 000 tr/min



## Qualité professionnelle

**Moteur robuste,** fiable et silencieux (600W).  
**Détection du bol** permettant de préserver les accouplements: arrêt du moteur lorsque l'on retire le bol de la base.  
**Couteaux résistants en acier inoxydable,** avec moyeu porte-couteaux renforcé en aluminium.

## Facilité d'utilisation et entretien

**2 vitesses** pour une maîtrise facile de votre préparation.  
**Couvercle avec bouchon** pour ajouter des ingrédients en cours d'utilisation.  
**Emboîtement rapide** du bol sur le socle. Pièces amovibles pour un **nettoyage facile**.

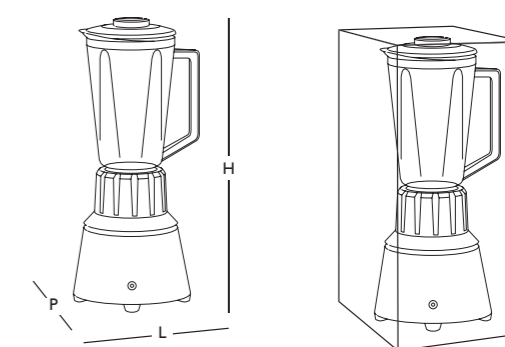
## Sécurité, normes, hygiène

<b>Respect des normes suivantes</b>	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)
<b>Normes européennes harmonisées</b>	Règlement 10/2011/UE (plastiques en contact avec les aliments)
	NF EN ISO 12100 : 2010
	NF EN 60204-1 + A1 : 2009
	NF EN 12852+A1 : 2010
	NF EN 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à usage collectif
Marquage CE	
<b>Sécurité thermique</b>	Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage
<b>Sécurité électrique</b>	Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre
<b>Sécurité acoustique</b>	Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)
<b>Hygiène</b>	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 - 600 W - CE, RoHS  
 110-120 V - 50/60 Hz - 600 W - CE, RoHS

2 vitesses :  
 13000 tr/min et 16000 tr/min



<b>Appareil</b> L : 180 mm (7") P : 180 mm (7") H : 420 mm (17")	<b>Emballé</b> L : 210 mm (8") P : 230 mm (9") H : 475 mm (19")
Poids net : 3 Kg (6,6 lbs)	Poids emballé : 3,6 Kg (7,9 lbs)

## Choisissez le blender adapté à vos besoins

Grâce à la large gamme de blenders Santos, vous pouvez réaliser toutes sortes de boissons, cocktails et soupes.



**PRODUIT : GARANTIE 2 ANS**

