

**SHAKER ÉLECTRIQUE N°54**



Modèles déposés  
France et international



# L'indispensable du bar

Ce shaker électrique professionnel est conçu pour réaliser des milkshakes, cafés frappés, mousses de lait et toutes sortes de boissons froides émulsionnées.

Il est simple d'utilisation grâce à sa variation de vitesse et sa détection de bol permettant un démarrage automatique.

Equipé d'un moteur robuste et silencieux, et livré avec 2 bols et 3 agitateurs, c'est l'outil idéal des bars, coffee shops, restaurants et glaciers.



- |  |   |
|--|---|
| <b>1 Base robuste en aluminium</b>                           | <b>5 Support de bol avec détection</b><br>Démarrage et arrêt automatiques |
| <b>2 Ventouses et pieds antidérapants</b>                    | <b>6 Moteur robuste et silencieux</b>                                     |
| <b>3 Bols inox et transparent</b><br>Capacité 0,675L (23 oz) | <b>7 Bouton de variation de vitesse</b><br>8 000 à 16 000 tr/min          |
| <b>4 3 agitateurs interchangeables</b>                       |   |

## 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.



## Simplicité et performance

**Variation de vitesse**  
de 8000 à 16000 tr/min.  
**Moteur robuste**, fiable et silencieux.  
**Démarrage automatique** avec détection de bol.



## Accessoires

Livré avec **2 bols** (inox et transparent) et **3 agitateurs** interchangeables.

- 1 Sphérique universel** : pour les mousses de lait froides
- 2 Caoutchouc souple** : pour les milkshakes
- 3 Agitateur à ailettes** : pour les cafés frappés



## Sécurité, normes, hygiène

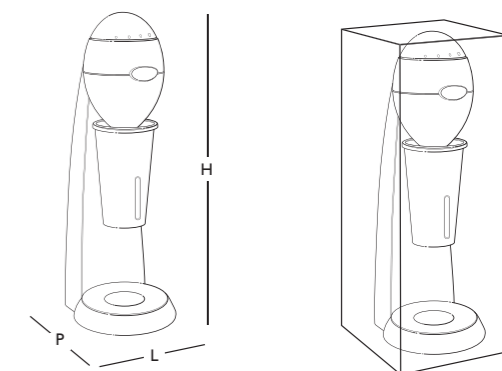
<b>Respect des normes suivantes</b>	Directive "Machines" 2006/42/CE Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014/30/UE Directive "Basse tension" 2014/35/UE Directive RoHS 2011/65/UE Règlement 10/2011/UE (plastique en contact avec les aliments) Règlement 1935/2004/CE (contact avec les aliments)
<b>Normes européennes harmonisées</b>	NF EN ISO 12100 : 2010 NF EN 60204-1 + A1 : 2009 NF EN 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à usage collectif Marquage CE, UL (USA) et cUL (Canada), NSF (USA)
<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 Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)
<b>Sécurité acoustique</b>	Moteur universel particulièrement silencieux et monté sur amortisseurs
<b>Hygiène</b>	Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

**PRODUIT : GARANTIE 2 ANS**

## Caractéristiques techniques

**Moteur**  
Monophasé :  
100-120 V - 50/60 Hz - 230 W - NSF, UL, CE, RoHS  
220-240 V - 50/60 Hz - 230 W - CE, NSF, RoHS

Vitesse variable :  
8 000 à 16 000 tr/min (50/60Hz)



**Appareil**  
L : 182 mm (7,5")  
P : 186 mm (7,5")  
H : 530 mm (20")

Poids net :  
6 Kg (13,5 lbs)

**Emballé**  
L : 215 mm (8,5")  
P : 244 mm (9,6")  
H : 600 mm (23,6")

Poids emballé :  
6,5 Kg (14,5 lbs)

