

BATTEUR MÉLANGEUR N°27



Modèles déposés
France et international

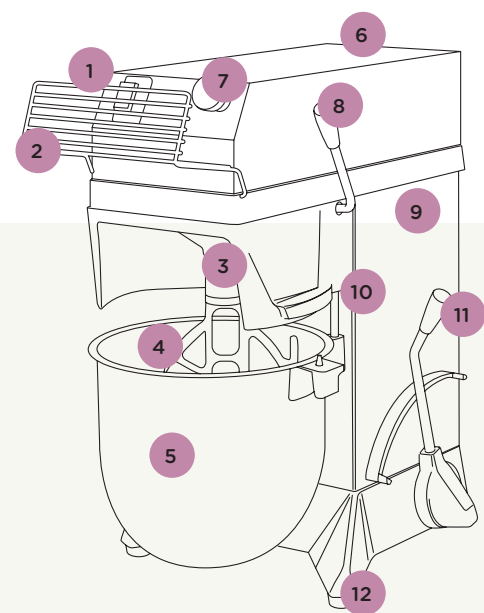


Un batteur mélangeur puissant et efficace

Le batteur mélangeur 10L N°27 permet de mélanger, pétrir, battre et fouetter toutes sortes de préparations (5kg de pâte).

Son moteur professionnel asynchrone très silencieux ainsi que ses 8 vitesses et 3 outils planétaires, rendent l'appareil très puissant et idéal pour les restaurants, boulangeries, pâtisseries, sandwicheries...

Extrêmement robuste, tous les éléments sont fabriqués en aluminium alimentaire et en acier inoxydable.



- | | |
|--|--|
| 1 Interrupteur de sécurité spécial , détection de surcharge ou manque de tension | 7 Bouton d'arrêt d'urgence |
| 2 Grille de sécurité : arrêt du moteur en cas d'ouverture, permet d'ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement | 8 Levier : monte et baisse pour blocage et déblocage de la cuve |
| 3 Axe d'entraînement des outils | 9 Système de transmission par courroie et poulies variables |
| 4 3 outils à mouvement planétaire : changement aisé sans enlever la cuve | 10 Moteur professionnel asynchrone |
| 5 Cuve inox (18/10) 10L
Capacité : 5kg | 11 Levier de vitesse à 8 positions
Vitesse planétaire (axe moteur) 50 à 150 tr/min
Vitesse outil (mélange) 180 à 540 tr/min |
| 6 Capot inox (18/10) | 12 Pieds antidérapants |

Sécurisé et simple d'utilisation



Levier vers le bas,
Cuve vers le haut
(verrouillage)

Levier vers le haut,
Cuve vers le bas
(déverrouillage)



8 positions de vitesse et 3 outils pour toutes vos préparations

POSITION LEVIER	1	2	3	4	5	6	7	8		
vitesse planétaire	50								150	tr/min
vitesse de l'outil	180								540	tr/min
Outils (3 fournis)	Pétrir			Mélanger, battre				Fouetter		



Crochet (vitesse lente)

pour mélanger et pétrir des pâtes dures telles que pains, pâte brisée, gâteaux, croissants, pizzas. Le pétrissage de 5 kg de pâte dure est effectué en 20 min. env.



Palette (vitesse moy.)

pour des mélanges simples ou durs tels que crêpes, gaufres, biscuits, crèmes, chocolats, pâtés, purées, hachis.



Fouet (vitesse rapide)

pour les mélanges qui nécessitent une aération de la pâte (foisonnement) tels que œufs, meringues, génoises, mayonnaises, mousselines.

Sécurité, normes, hygiène

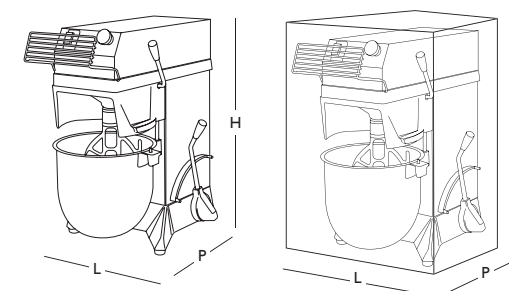
Respect des normes suivantes	Directive "Machines" 2006/42/CE Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014/30/UE Directive "Basse tension" 2014/35/UE Directive RoHS 2011/65/UE Règlement 1935/2004/CE (contact avec les aliments) Règlement 10/2011/UE (Plastiques en contact avec les aliments)
Normes européennes harmonisées	NF EN ISO 12100 : 2010 NF EN 60204-1 + A1 : 2009 NF EN 454 : 2015 machines pour les produits alimentaires-batteur mélangeur. Marquage CE, UL (USA) et cUL (Canada)
Sécurité électrique	Interrupteur bipolaire à manque de tension avec protecteur de surintensité. Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre. Tous nos appareils sont contrôlés à 100% après fabrication (passage au banc de contrôle).
Sécurité thermique	Moteur protégé par un protecteur thermique. Moteur intégré dans une enveloppe sans pont thermique, isolant l'utilisateur de la source de chaleur.
Sécurité acoustique	Le moteur asynchrone à prise directe très silencieux, garantit un confort d'utilisation optimal.
Sécurité mécanique	Grille de protection (Interdit l'accès à l'outil pendant le fonctionnement, arrêt du moteur à l'ouverture). Capteur de présence de cuve.
Hygiène	Toutes les parties amovibles peuvent être nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : 5 ANS

Caractéristiques techniques

Moteur

Monophasé :
220-240 V - 50/60 Hz - 600 W - CE
100-120 V - 50/60 Hz - 650 W - CE, UL
Triphasé :
220-240 V - 50 Hz - 510 W
380 V - 50 Hz - 510 W
Vitesse :
1 500 tr/min (50Hz)
1 800 tr/min (60 Hz)



Appareil

L : 360 mm (14")
P : 530 mm (21")
H : 580 mm (23")

Poids net :
31 kg (68 lbs)

Emballé

L : 390 mm (15")
P : 605 mm (24")
H : 650 mm (25.5")

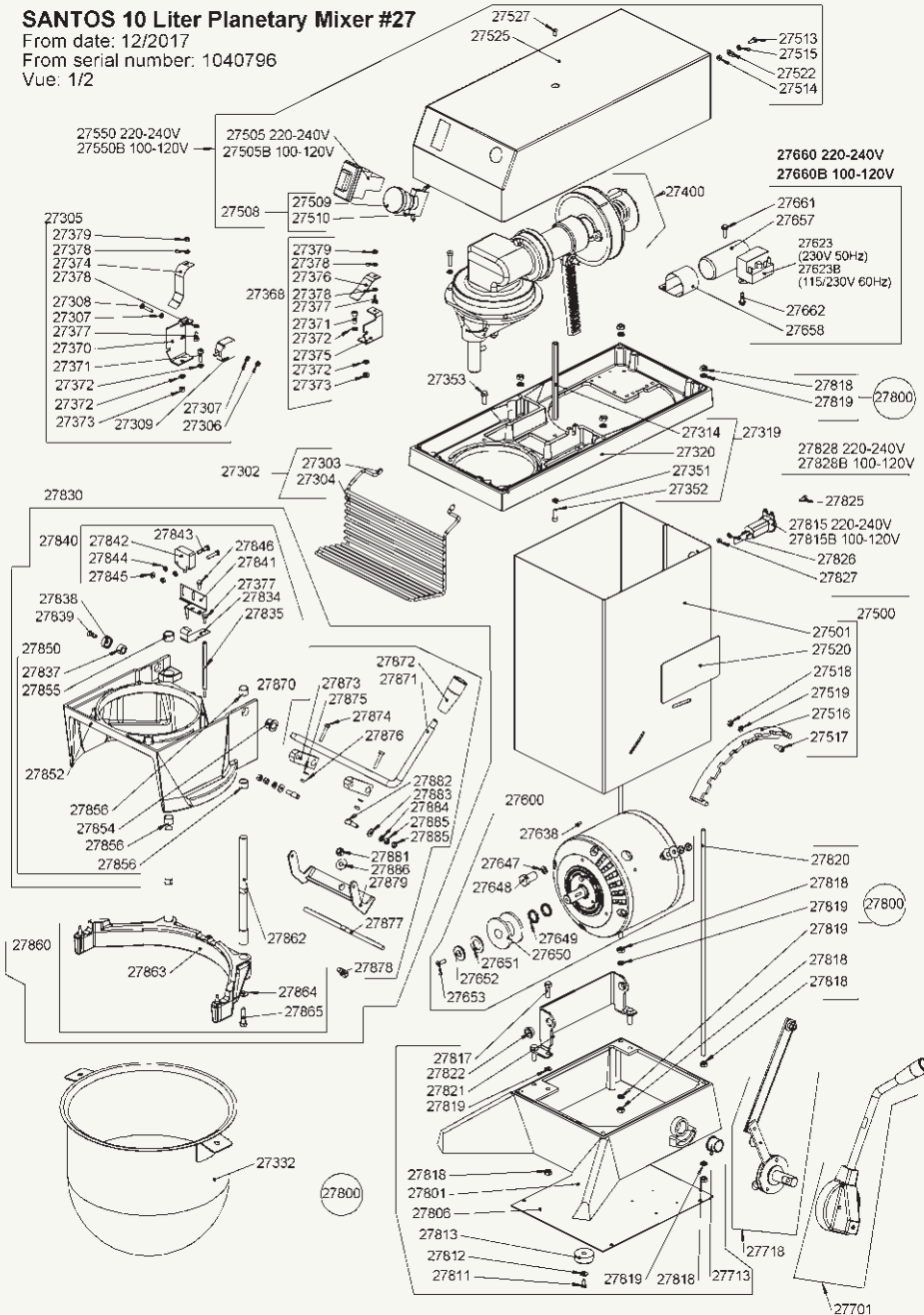
Poids emballé :
34 kg (75 lbs)

SANTOS 10 Liter Planetary Mixer #27

From date: 12/2017

From serial number: 1040796

Vue: 1/2



SANTOS

140-150 avenue Roger Salengro
69120 Vaulx-en-Verlín (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

