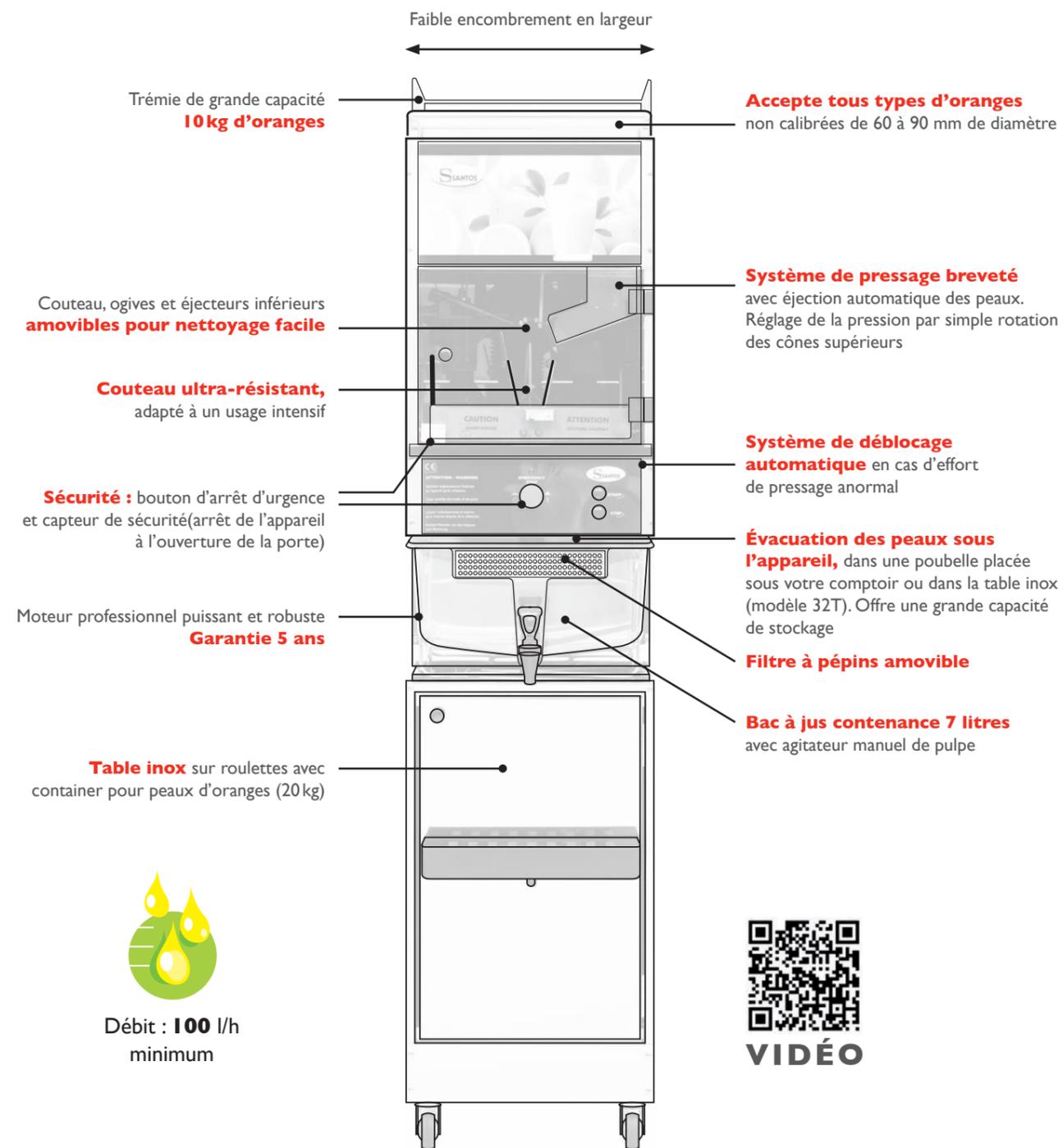


PRESSE-ORANGES AUTOMATIQUES N°32



Modèles déposés en France et international

Grâce à l'expertise Santos, qui a réalisé son premier presse-oranges automatique en 1988, cet appareil vous permet de réaliser un jus d'orange de grande qualité. Parfait pour les bars à jus, chaînes de restauration rapide, hôtel... Il s'intègre parfaitement à tous les environnements grâce à sa modularité : version avec table (32T) ou version encastrable sur un comptoir (32 Bac).



Modèle 32 T



Débit : **100 l/h** minimum



VIDÉO

Qualité

Produit robuste tout en inox, équipé d'un moteur asynchrone puissant garanti 5 ans. Peut fonctionner en continu pendant plusieurs heures.

Jus de grande qualité : système de pressage de précision exclusif permettant une absence totale d'amertume dans le jus (pas de contact entre le jus et la peau de l'orange).

Performance

Très gros débit : presse 20 oranges par minute (1 200 oranges/heure).

Grand rendement : grâce à son système de pressage breveté, cet appareil permet une extraction maximale du jus.

Système de déblocage automatique en cas d'effort de pressage normal



Le "plus" Santos

Livré avec un pulvérisateur à eau de 5L pour un nettoyage facile de l'intérieur de l'appareil

Simplicité

Facilité d'utilisation : cet appareil coupe, presse et éjecte automatiquement les oranges.

Accepte toutes tailles d'oranges de 60 à 90 mm de diamètre sans calibrage préalable. Un adaptateur pour oranges de petit diamètre (40 à 70 mm) est disponible sur demande.

Sécurité et hygiène

Sécurité : Bouton d'arrêt d'urgence et capteur de sécurité permettant l'arrêt du moteur lors de l'ouverture de la porte.

Produit entièrement en inox : le matériau de référence en matière d'hygiène pour un usage professionnel.

Nettoyage facilité par le pulvérisateur fourni avec l'appareil et les différents éléments amovibles (couteau, ogives et éjecteurs inférieurs).

Santos, l'expert du jus de fruit frais depuis 1954



CHOISISSEZ LA VERSION ADAPTÉE À VOS BESOINS



MODÈLE N°32 BAC

Version adaptable au plan de travail : évacuation des peaux sous votre comptoir (plan de découpe fourni avec l'appareil)

Fourni avec un repose-verre et un bac à jus pour toutes les utilisations



MODÈLE N°32 T

Version avec table en inox : évacuation des peaux dans la poubelle située dans la table inox

Fourni avec un repose-verre et un bac à jus pour toutes les utilisations, ainsi qu'une table inox et une poubelle

PRESSE-ORANGES AUTOMATIQUE N°32

DONNÉES TECHNIQUES

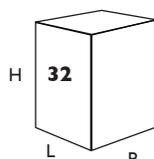


Moteur

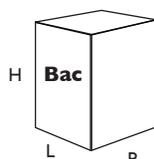
Monophasé : 100-120V – 50/60 Hz – 650W – CE
220-240V – 50/60 Hz – 600W CE

Vitesse : | 500tr/min (50 Hz)
| 800tr/min (60 Hz)

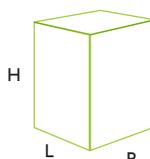
Modèle 32 Bac



L: 410 mm (16")
P: 620 mm (24")
H: 1020 mm (40")
Poids : 63 kg (138 lbs)

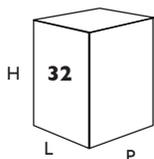


L: 410 mm (16")
P: 190 mm (7.5")
H: 210 mm (8")
Poids : 2.5 kg (5.5 lbs)

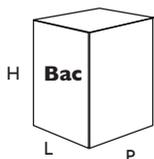


N°32 Bac emballé
W: 520 mm (20.5")
D: 670 mm (26")
H: 1170 mm (46")
Poids : 73 kg (160 lbs)

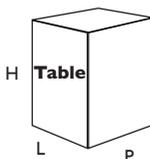
Model 32 T



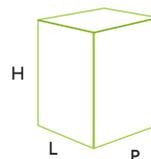
L: 410 mm (16")
P: 620 mm (24")
H: 1020 mm (40")
Poids : 63 kg (138 lbs)



L: 410 mm (16")
P: 190 mm (7.5")
H: 210 mm (8")
Poids : 2.5 kg (5.5 lbs)



L: 410 mm (16")
P: 770 mm (30")
H: 790 mm (31")
Poids : 21 kg (46 lbs)



N°32 bac emballé
L: 520 mm (20.5")
P: 670 mm (26")
H: 1170 mm (46")
Poids : 73 kg (160 lbs)

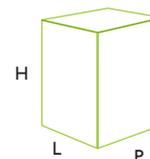


Table emballée
L: 540 mm (21")
P: 845 mm (33")
H: 730 mm (29")
Poids : 25 kg (55 lbs)

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 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à usage collectif.
NF EN 1672 – 2 + A1 : 2009

Marquage CE

Sécurité électrique

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

Sécurité acoustique

Moteur universel particulièrement silencieux et monté sur amortisseurs

Hygiène

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

The exploded view of the automatic orange juicer #32 is available on our website : www.santos.fr

SANTOS

140-150, avenue Roger Salengro BP 80 067 - 69511 Vaulx-en-Velin Cedex (Lyon) FRANCE
Tel. +33 4 72 37 35 29 – Fax. +33 4 78 26 58 21 – Site internet : www.santos.fr – E-mail : santos@santos.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux #SantosAddict    