

Food and BeverageSolutions Provider

BLENDER N°37







Modèles déposés France et international





Un blender de cuisine puissant et silencieux

Adapté à une utilisation intensive grâce à son moteur professionnel silencieux, puissant et fiable, il mixe toutes sortes de préparations chaudes ou froides.

Ses nouveaux couteaux très résistants broient rapidement les éléments les plus durs (glaçons, carcasse de homard).

Son variateur de vitesse vous permettra d'obtenir un résultat optimal tout en restant silencieux.





Option: Chef stick

- 1 Brevet exclusif: système de verrouillage Santosafe® du bol et du couvercle pour une utilisation mains libres.
- 2 Bol 2L ou 4L inox ou transparent (Sans bisphénol A)
- 3 Couteaux ultra résistants, offrant une qualité de mixage optimale. Porte couteaux monté sur roulements à billes.
- 4 Kit d'accouplements silencieux et résistant, adapté à un usage intensif et prolongé

- 5 Interrupteur rotatif marche/ arrêt. Variation de vitesse: de 0 à 15 000 tr/min
- 6 Poignée d'ouverture et de fermeture du système de sécurité Santosafe®
- 7 Bouchon amovible (Ø 46 mm) permettant d'ajouter des ingrédients en cours de fonctionnement
- 8 Bouton pulse: 18 000 tr/min



Une gamme complète de bols pour toutes les utilisations



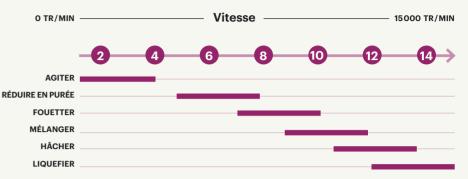








Choisissez la vitesse de rotation selon vos préparations



Sécurité, normes, hygiène

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
électromagnétique'' 2014/30/UE Directive ''Basse tension'' 2014/35/UE Directive RoHS 2011 / 65 / UE
Directive RoHS 2011 / 65 / UE
Pàglamant 1035 / 2004 / CE (contact avoc
les aliments)
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.
Marquage CE
Interrupteur Marche/Arrêt étanche
Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre
Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)
Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage
Moteur asynchrone particulièrement silencieux
Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse (approuvé par les NSF).

Caractéristiques techniques

Moteur

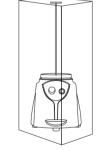
Monophasé:

220-240 V - 50/60 HzV - 600 W - CE

Vitesse:

1500 tr/min (50Hz) 1800 tr/min (60 Hz)







Appareil E

L: 210 mm (8")
P: 310 mm (12")
H: 560 mm (22")

Poids net : 8,96 kg (19,75lbs)

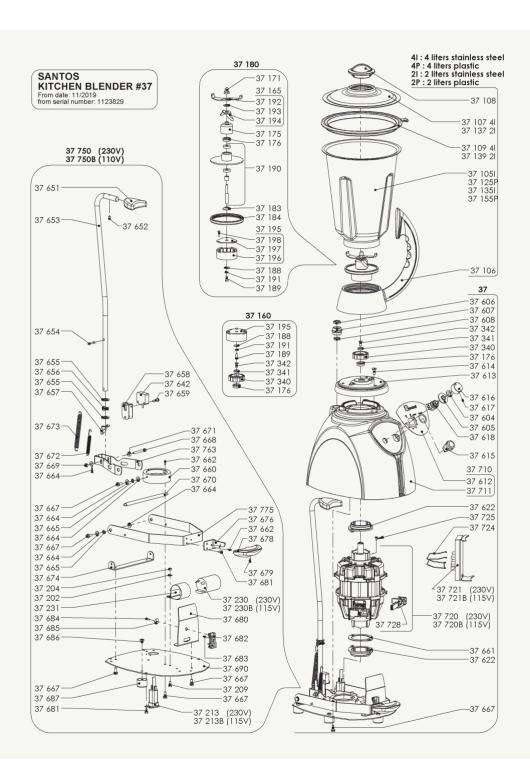
Base emballée

L: 280 mm (11") P: 400 mm (16") H: 650 mm (26")

Poids emballé : 10,6Kg (23,37lbs) Bol emballé

L: 360 mm (14") P: 240 mm (9") H: 220 mm (9")

PRODUIT: GARANTIE 2 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







