



# BROYEUR À GLAÇONS N°53



Modèles déposés  
France et international

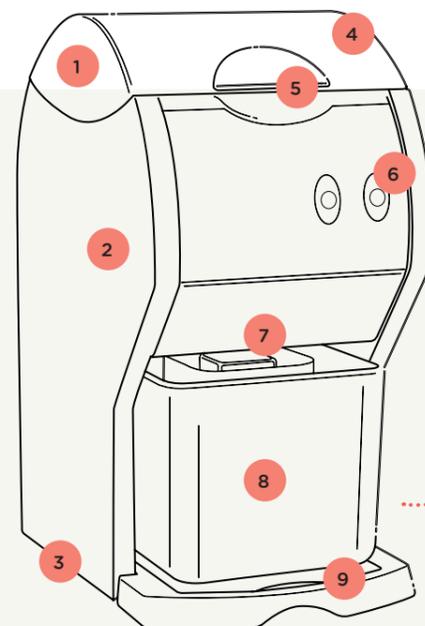


# Un broyeur à glaçons puissant

Parfait pour la réalisation de cocktails à base de glace pilée, tels que les mojitos ou caipirinhas, ainsi que pour la préparation de lits de glace pour les fruits de mer.

Adapté à une utilisation intensive grâce à son moteur asynchrone silencieux et robuste, il permet de broyer 1,2kg de glaçons en 30 secondes.

Grâce à ses deux modes d'utilisation, il vous offre la possibilité de choisir la taille de votre glace pilée : fine ou grosse.



VOIR NOTRE VIDEO DE PRÉSENTATION

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| 1 Réservoir à glaçons<br>contenance 1,2kg                  | 5 Poignée ergonomique         |
| 2 Moteur asynchrone<br>professionnel robuste et silencieux | 6 Panneau de commande         |
| 3 Pieds antidérapants<br>grande stabilité                  | 7 Éclairage de la glace pilée |
| 4 Couvercle transparent                                    | 8 Bac à glaçons standard      |
|  | 9 Bac à gouttes amovible      |

## Deux tailles de glace pilée

- 1 Glace pilée fine
- 2 Glace pilée grosse



## Puissant et efficace

**Moteur asynchrone** puissant et silencieux.

**Produit robuste** adapté un à usage en continu.

**Débit exceptionnel** : 150kg/h.

## Deux modes de fonctionnement

Longue pression sur le bouton :

**fonctionnement manuel.** Broie la glace tant que l'on appuie sur le bouton.

Courte pression sur le bouton :

**fonctionnement automatique.** Broie automatiquement la totalité des glaçons (utilisation mains-libres).

## 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
<b>Normes européennes harmonisées</b>	Règlement 1935/2004/CE (contact avec les aliments)
	Règlement 10/2011/UE (plastiques en contact avec les aliments)
	NF EN ISO 12100 : 2010
	NF EN 60204-1 + A1 : 2009
<b>Sécurité thermique</b>	NF EN 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à usage collectif
	Marquage CE, ETL
	Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage
<b>Sécurité électrique</b>	Module électronique étanche. Protection contre les surcharges
	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)
	Moteur extrêmement silencieux et puissant
<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 :

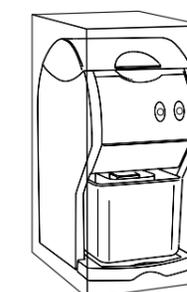
110-120 V - 50/60 Hz - 130 W - CE

220-240 V - 50/60 Hz - 155 W - CE, ETL

Vitesse :

73 tr/min (50Hz)

89 tr/min (60Hz)



### Appareil

L : 236 mm (8")

P : 353 mm (12")

H : 474 mm (19")

Poids net :

9.8 Kg (20 lbs)

### Emballage

L : 375 mm (14.7")

P : 415 mm (16.3")

H : 520 mm (20.5")

Poids net :

11.3 Kg (24 lbs)

**PRODUIT** : GARANTIE 2 ANS | **MOTEUR** : 5 ANS

