

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.



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

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

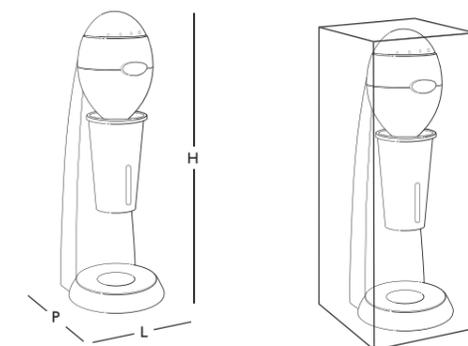
Respect des normes suivantes	Directive "Machines" 2006/42/CE Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014/30/UE Directive "Basse tension" 2014/35/UE Directive RoHS 2011/65/UE Règlement 10/2011/UE (plastique en contact avec les aliments) Règlement 1935/2004/CE (contact avec les aliments)
Normes européennes 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 Marquage CE, UL (USA) et cUL (Canada), NSF (USA)
Sécurité thermique	Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage
Sécurité électrique	Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)
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

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)

