

EXTRACTEUR DE JUS N°65



Modèles déposés
France et international

Nutrisantos un extracteur de jus innovant

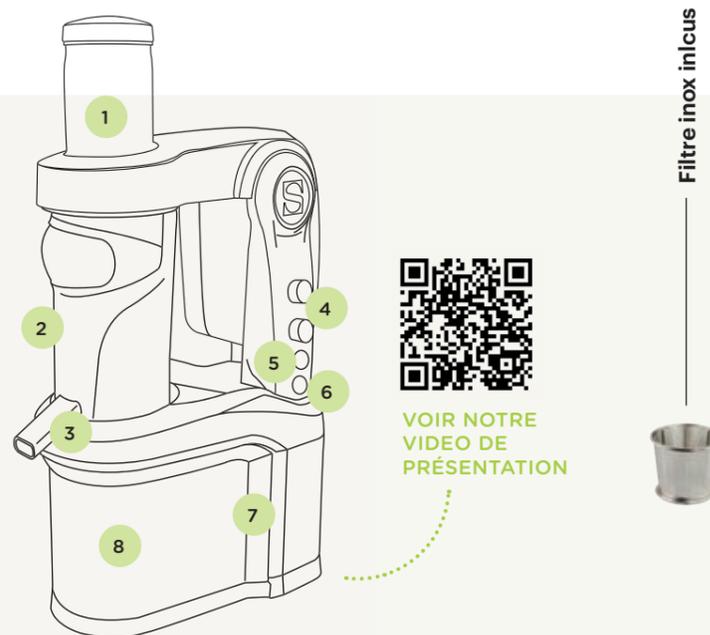
Grâce à son système de pressage à froid breveté, l'extracteur de jus Nutrisantos n°65 est le premier extracteur de jus professionnel pouvant être utilisé en continu, face aux consommateurs.

En pressant très lentement toutes sortes de fruits, légumes et herbes, ce système permet de préserver les nutriments et vitamines qui y sont naturellement présents.

Idéal pour créer, sur demande, des jus détox à base de fruits, légumes, herbes...



60l/h



- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1 Goulotte d'introduction
extra large Ø 79,5mm | 5 Bouton On/Off |
| 2 Système de pressage à froid
breveté | 6 Marche arrière |
| 3 Bec verseur acceptant les
verres, pichets et bols blender.
Hauteur : 210mm | 7 Moteurs asynchrones
professionnels robustes |
| 4 Variation de vitesse
5 à 80 tr/min | 8 Conteneur à pulpe 4L
ou possibilité d'évacuation
continue |



VOIR NOTRE
VIDEO DE
PRÉSENTATION

Les avantages de l'extracteur de jus Nutrisantos n°65

Extracteur de jus professionnel : corps en aluminium et zone alimentaire tout inox.
Minimise la séparation des jus et l'oxydation.
Extraction lente du jus : Préserve un maximum de nutriments et de vitamines.

Extraction de jus maximale. Permet de varier la vitesse de pressage, pour extraire le jus de n'importe quel fruit, légume ou herbe.
Goulotte d'introduction extra large Ø 79,5mm permet d'y insérer des fruits et légumes entiers sans prédécoupe.



Innovation primée dans le monde entier

Moteur professionnel à induction

Sans frottement, la puissance est utilisée de façon optimale, sans déperdition d'énergie
Silencieux
Grande durée de vie



Système d'extraction breveté

Une technologie exclusive développée et brevetée par Santos



Sécurité, normes, hygiène

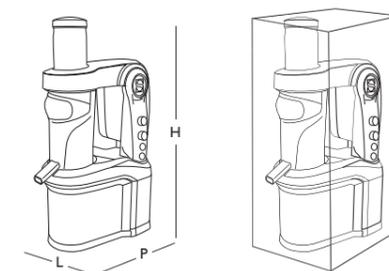
Respect des normes suivantes	Directive "Machines" 2006/42/CE Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014/30/UE Directive "Basse tension" 2014/35/UE Directive RoHS 2011 / 65 / UE Règlement 1935 / 2004 / CE (contact avec les aliments) Directive DEEE 2012 / 19 / UE
Normes européennes harmonisées	NF 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 1678 + A1 : 2010 NF EN 1672-2 + A1 : 2009 Marquage CE
Sécurité thermique	Moteurs équipés d'un protecteur thermique et de surcharge
Sécurité électrique	Tous les appareils sont contrôlés après fabrication Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre
Sécurité acoustique	Moteurs asynchrones silencieux
Hygiène	Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

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

Caractéristiques techniques

Moteur
Monophasé :
220-240 V - 50/60 Hz - 650 W
100-120 V - 50/60 Hz - 650 W

Vitesse :
5 à 80 tr/min (50Hz)



Appareil L : 412 mm (16,2") P : 236 mm (9,3") H : 642 mm (25,3")	Emballé L : 490 mm (19,3") P : 330 mm (13") H : 660 mm (26")
Poids net : 28,6 Kg (61,7lbs)	Poids emballé : 32 Kg (70,5lbs)



07/2021 - V5 | graphisme : Tumulte