

**EXTRACTEUR DE JUS
PAR CENTRIFUGATION N° 68**



Modèles déposés
France et international

Miracle Edition 68

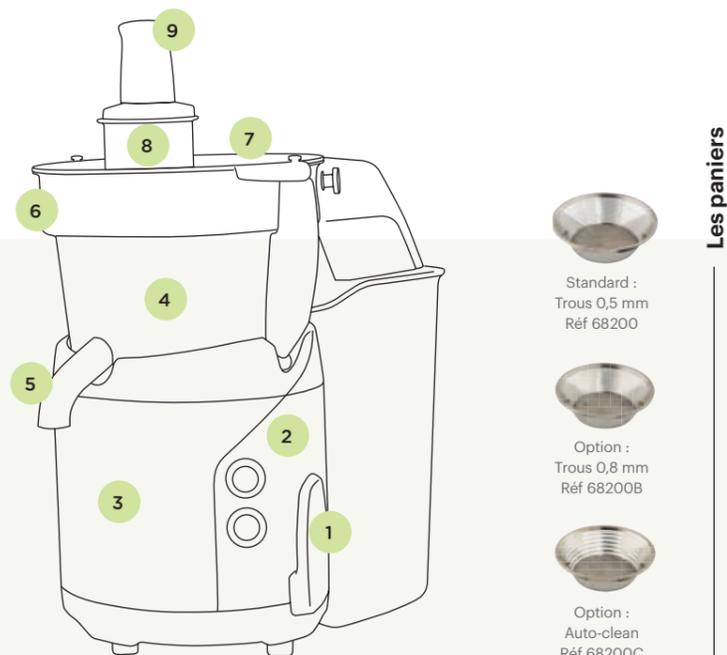
Puissant, robuste et facile à nettoyer, l'extracteur de jus par centrifugation nouvelle génération n°68 est l'outil incontournable des bars à jus.

Adapté à une utilisation intensive, il permet de réaliser rapidement toutes sortes de jus de fruits et de légumes: pomme, carotte, gingembre, betterave, concombre...

Construit pour durer, il a reçu le Label Longtime qui témoigne de sa robustesse et de sa durabilité!



140l/h



Les paniers

Standard :
Trous 0,5 mm
Réf 68200

Option :
Trous 0,8 mm
Réf 68200B

Option :
Auto-clean
Réf 68200C

- 1 Poignée de verrouillage :** système de verrouillage et déverrouillage breveté. Arrêt du moteur et freinage mécanique à l'ouverture
- 2 Moteur asynchrone professionnel** puissant et très silencieux
- 3 Corps en acier inox et aluminium**
- 4 Système Ezy-Clean™ :** Cuve, panier et couvercles amovibles. Zone alimentaire 100% inox
- 5 Bec haut : 228 mm.** Accepte les pichets et bols de blenders
- 6 Panier professionnel inox.** Filtration parfaite grâce au tamis très fin (0,5mm/0,02")
- 7 Couvercle inox**
- 8 Goulotte extra large** Ø 79,5mm (3")
- 9 Poussoir :** facilite le passage des ingrédients

Leader mondial des centrifugeuses professionnelles

Santos bénéficie de 35 ans d'expérience dans la fabrication de centrifugeuses professionnelles et a développé des systèmes exclusifs brevetés, offrant une fiabilité et des performances inégalées.



Filtration parfaite pour des jus de grande qualité

Fiabilité, robustesse, performance

Moteur asynchrone puissant et silencieux.

Zone alimentaire tout inox.

Large panier de filtration : augmente la capacité de travail entre deux nettoyages.

Goulotte extra large : accepte des pommes entières.

Débit élevé 140l/h : adapté à un usage intensif.

Système Ezy-clean : cuve, panier et couvercle amovibles.



Kits chefs et Pâtisseries N°68 110

Panier avec trous de 0,8 mm : pour les fruits fibreux, coulis et jus plus épais.

Plateau verseur pour déposer les fruits fragiles ou verser vos préparations liquides.

Version bar à jus N°68J

Munie d'un tube d'évacuation de la pulpe, qui est directement rejetée dans un réceptacle placé sous le comptoir.



Tube à pulpe
Réf 68960

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 12547 : 2014 Centrifugeuses professionnelles
- Marquage CE, UL (USA) et cUL (Canada), NSF (USA), KC (Corée)

Sécurité électrique

- Interrupteur bipolaire à manque de tension avec protecteur de surintensité
- 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 de surcharge et un protecteur thermique intégré au bobinage

Sécurité acoustique

- Moteur asynchrone particulièrement silencieux

Sécurité mécanique

- Frein à friction stoppant immédiatement le panier à l'ouverture

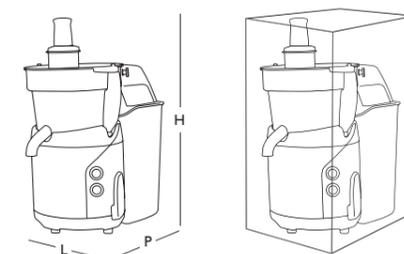
Hygiène

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

Caractéristiques techniques

Moteur
Monophasé :
220-240 V - 50 / 60 Hz - 1300W CE, KC, GS
100 - 120 V - 50 / 60 Hz - 1300W CE, UL, NSF

Vitesse :
3 000 tr/min (50Hz)
3 600 tr/min (60Hz)



Appareil	Emballé
L : 320 mm (12,6")	L : 370 mm (14,6")
P : 480 mm (19")	P : 660 mm (26")
H : 580 mm (23")	H : 590 mm (23,2")

Poids net :	Poids emballé :
26 Kg (57lbs)	28,8 Kg (63lbs)

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS
MOTEUR : 5 ANS

