



www.santos.fr



PRESSE-AGRUMES À LEVIER N° 70 "ÉVOLUTION"

Idéal pour réaliser des jus de fruits frais :
(citrons, oranges, pamplemousses)



Modèles déposés France et international





PRESSE-AGRUMES À LEVIER

DEPUIS 1954

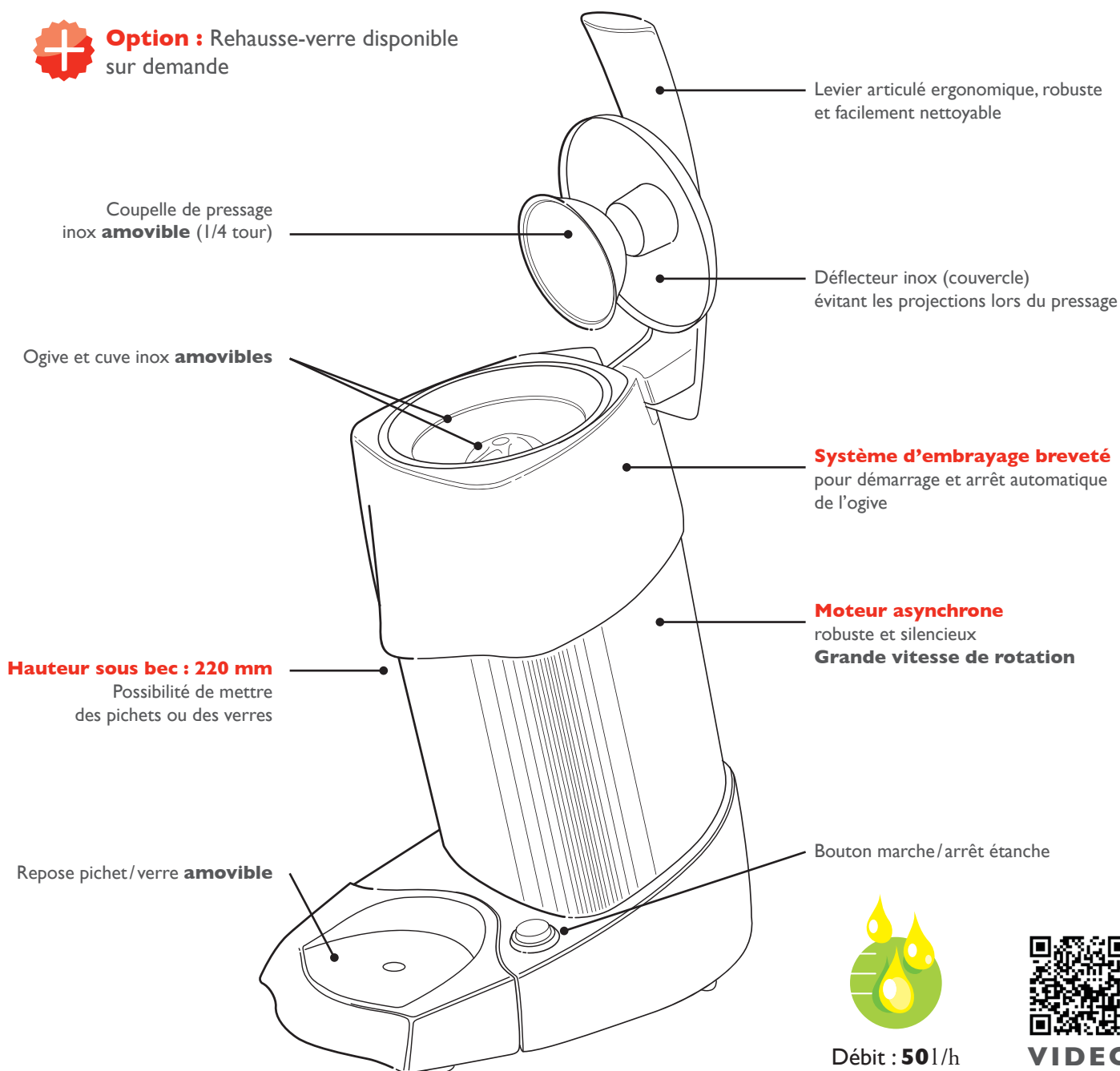
Le presse-agrumes gros débit N° 70 est le produit idéal pour réaliser des jus de fruits frais (citrons, oranges, pamplemousses). Grâce à son moteur puissant et son débit élevé (50 l/h), il est adapté à une utilisation intensive. **A utiliser partout où l'on consomme du jus d'agrumes fraîchement pressé** : bars à jus, boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants, cafétérias, glaciers, collectivités, hôpitaux...

Performant, pratique et fiable :

- Possibilité de réaliser des **jus en continu** au pichet ou au verre à verre
- Le produit est **fourni avec 1 ogive universelle** pour tous les types d'agrumes (citron, citron vert, orange et pamplemousse)
- **Démarrage automatique** lorsque l'on appuie sur le levier (système d'embrayage breveté)
- **Nettoyage facile** : cuve, ogive et coupelle sont amovibles



Option : Rehausse-verre disponible sur demande



Débit : 50 l/h



VIDEO

N° 70 ÉVOLUTION



L'ART DU JUS DE FRUITS FRAIS DEPUIS 1954

www.santos.fr

Nous avons le presse-agrumes qu'il vous faut, pour réaliser du jus au verre ou en carafe.

Equipés de moteurs professionnels robustes et puissants, ils sont conçus pour presser rapidement tous types d'agrumes, des petits citrons verts aux gros pamplemousses. Tous ces presse-agrumes sont très faciles à nettoyer : les pièces en contact avec les fruits sont amovibles.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Moteur

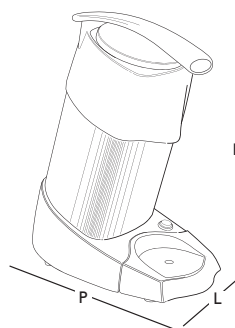
Monophasé : 220-240V - 50/60 Hz – 300 W – CE, GS, KC
100-120V - 50/60 Hz – 350 W – NSF, UL, CE

Vitesse : 1 500 tr/min (50 Hz)
1 800 tr/min (60 Hz)

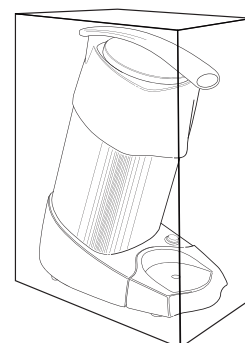


Poids

Net : 13,5 Kg (30 lbs)
Emballé : 14,5 Kg (32 lbs)



APPAREIL
L : 240 mm (9")
P : 400 mm (16")
H : 490 mm (19,3")



EMBALLAGE
L : 280 mm (11")
P : 440 mm (17")
H : 550 mm (22")

SÉCURITÉ, NORMES, HYGIÈNE

Respect des normes suivantes :

- Directive "Machines" 2006/42/CE
- Directive "Compatibilité électromagnétique" 2004/108/CE
- Directive "basse tension" 2006/95/CE
- Règlement 1935/2004/CE (contact avec les aliments)
- Directive RoHS 2002/95/CE

Normes Européennes harmonisées :

- NF EN ISO 12100-1 et 2: 2004 ; NF EN 60204-1: 2006
- NF EN 60335-2-64 : 2004 : machines de cuisine électriques à usage collectif
- CE (Europe), UL (USA) et cUL (Canada), NSF (USA), KC (Corée)
- GS (Allemagne), contrôlé par le LNE (Laboratoire National d'Essais)

Sécurité électrique

- 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)

Sécurité thermique

Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage

Sécurité acoustique

Moteur asynchrone particulièrement silencieux

Hygiène

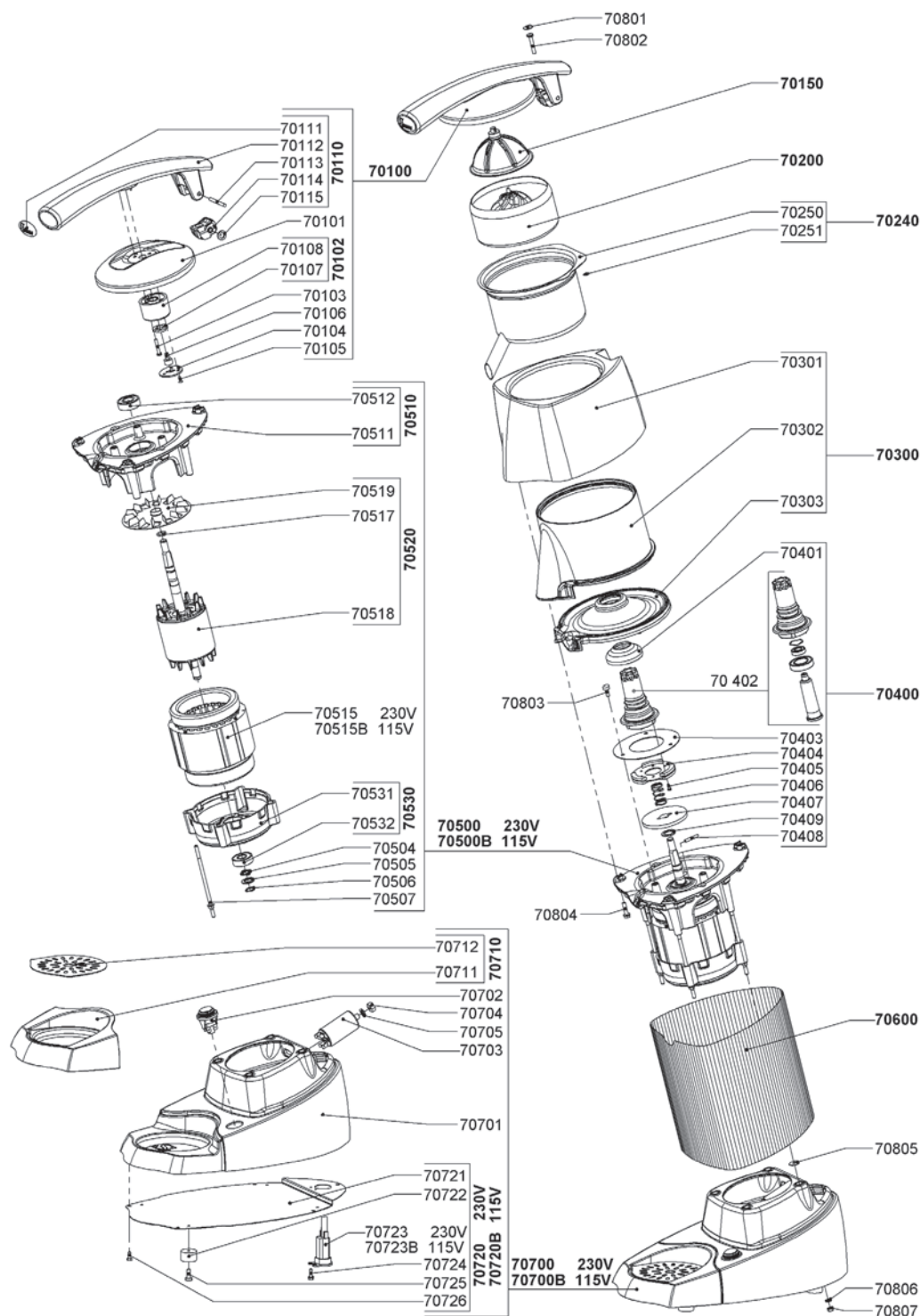
Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse.

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : GARANTIE 5 ANS



PRESSE-AGRUMES À LEVIER N°70 ÉVOLUTION

www.santos.fr



SANTOS

140-150 avenue Roger Salengro – 69120 – Vaulx-en-Velin (Lyon) – FRANCE – Tél. +33 472 37 35 29 – Fax +33 478 26 58 21

Site internet : www.santos.fr – E-mail : santos@santos.fr