

MOULIN À CAFÉ KAWA N°76



Tout le savoir-faire café Santos dans un moulin professionnel compact

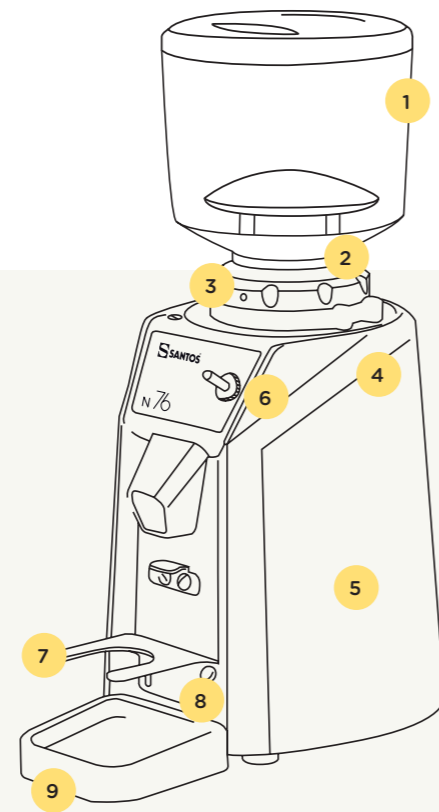
Destiné à tous les amoureux du café, le moulin Kawa n°76 a été développé pour les extractions de café en méthode douce ou la réalisation de mouture en petite quantité.

Il s'adapte à tous les types de mouture (turque, espresso, méthode douce, etc.) et est extrêmement rapide avec une dose de 7g distribuée en 1.5 secondes.

70 ANS
d'expérience

L'expertise Santos

- Depuis 1954, Santos fabrique ses propres meules de broyage pour une mouture de qualité
- Spécialiste des moulins silencieux
- Régularité de dose
- Dissipation thermique
- Système antistatique
- Réglages et maintenance faciles

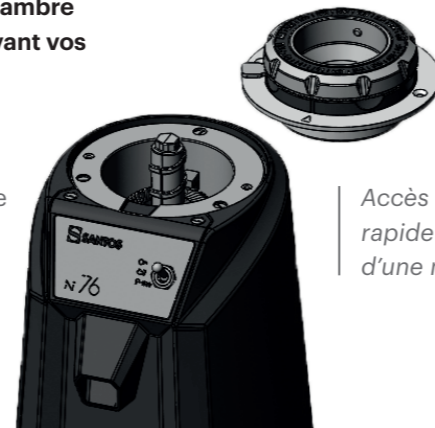


- | | |
|---|--|
| 1 Trémie 400g pour grains de café | 5 Moteur professionnel robuste et puissant. Garantie 5 ans |
| 2 Obturbateur de bac à grains | 6 Interrupteur à levier : choix du mode de distribution : continue ou en fonction pulse |
| 3 Écrou de réglage de mouture optimal pour une prise en main facile (<0,02mm par cran) Dissipation thermique | 7 Support de porte-filtre amovible |
| 4 Meules plates Santos Ø54mm. Très résistantes, grande durée de vie | 8 Fourchette réglable |
| | 9 Récupérateur de mouture amovible |

Entretien et maintenance optimisés

Accédez rapidement à la chambre de broyage, tout en conservant vos réglages de mouture.

- Nettoyage de la chambre de broyage facilité
- Accès rapide à la languette antistatique
- Remplacement aisé des meules de broyage



Accès ultra rapide en moins d'une minute



Réf. : 00076



Précision et mouture de qualité

Mouture extra fraîche : pas de doseur, les grains de café sont moulus à la demande.

Réglage de mouture optimal et ajustable facilement : offre une très grande précision dans le choix de la mouture pour tous types de filtration.

Meules plates Santos Ø54mm pour une qualité de mouture parfaite.

Deux modes de distribution

Fonction continue, permet de moudre et de distribuer la dose en continue.

Fonction pulse, permet d'ajuster le grammage de votre dose à votre convenance grâce au mode pulse.

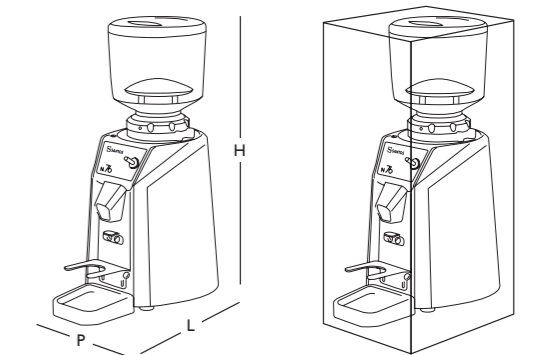
Sécurité, normes, hygiène

Respect des normes suivantes	Directive "Machines" 2006/42/CE
	Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014/30/UE
	Directive "Basse tension" 2014/35/UE
	Directive RoHS 2014/65/UE
Normes européennes harmonisées	Règlement 10/2011/UE (plastique en contact avec les aliments)
	Règlement 1935 / 2004 / CE (contact avec les aliments)
	NF EN ISO 12100 : 2010
Sécurité électrique	NF EN 60204-1 : 2018
	NF EN 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à usage collectif
	Marquage CE
Sécurité thermique	Protecteur de surintensité
	Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre
Sécurité acoustique	Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)
	Protecteur thermique intégré au moteur
	Moteur asynchrone silencieux monté sur Silentbloc

Caractéristiques techniques

Moteur

Monophasé :
100-120 V - 50/60 Hz - 700 W - CE
220-240 V - 50/60 Hz - 800 W - CE



Appareil

P : 270 mm (11")
L : 180 mm (7")
H : 400 mm (16")

Poids net :
7,6 Kg (16.7lbs)

Emballé

P : 330 mm (13")
L : 255 mm (10")
H : 510 mm (20")

Poids net :
9 Kg (19.8lbs)

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS
MOTEUR : 5 ANS

