



BROYEUR À GLAÇONS N°53



Modèles déposés
France et international

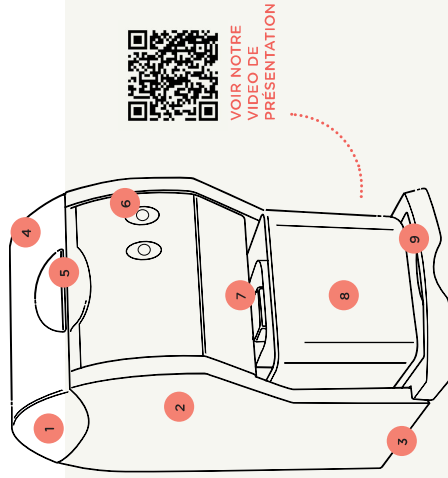


Un broyeur à glaçons puissant

Parfait pour la réalisation de cocktails à base de glace pilée, tels que les mojitos ou caipirinhas, ainsi que pour la préparation de lits de glace pour les fruits de mer.

Adapté à une utilisation intensive grâce à son moteur asynchrone silencieux et robuste, il permet de broyer 1,2kg de glaçons en 30 secondes.

Grâce à ses deux modes d'utilisation, il vous offre la possibilité de choisir la taille de votre glace pilée : fine ou grosse.



VOIR NOTRE VIDEO DE PRESENTATION

- 1 Réservoir à glaçons contenance 1,2kg
- 2 Moteur asynchrone professionnel robuste et silencieux
- 3 Pieds antidérapants grande stabilité
- 4 Couvercle transparent
- 5 Poignée ergonomique
- 6 Panneau de commande
- 7 Éclairage de la glace pilée
- 8 Bac à glaçons standard
- 9 Bac à gouttes amovible

Deux tailles de glace pilée

- 1 Glace pilée fine
- 2 Glace pilée grosse



Puissant et efficace

Moteur asynchrone puissant et silencieux.

Produit robuste adapté un à usage en continu.

Débit exceptionnel : 150kg/h.

Deux modes de fonctionnement

Longue pression sur le bouton : **fonctionnement manuel**. Broie la glace tant que l'on appuie sur le bouton. Courte pression sur le bouton : **fonctionnement automatique**. Broie automatiquement la totalité des glaçons (utilisation mains-libres).

Caractéristiques techniques

Moteur

Monophasé :

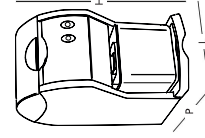
110-120 V – 50 / 60 Hz – 130 W – CE

220-240 V – 50 / 60 Hz – 155 W – CE, ETL

Vitesse :

73 tr/min (50 Hz)

89 tr/min (60 Hz)



Appareil

L : 236 mm (8")

P : 353 mm (12")

H : 474 mm (19")

Poids net :

9.8 Kg (20 lbs)

Emballage

L : 375 mm (14.7")

P : 415 mm (16.3")

H : 520 mm (20.5")

Poids net :

11.3 Kg (24 lbs)

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)

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, ETL

Normes européennes harmonisées

Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage

Module électronique étanche. Protection contre les surcharges

Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre

Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)

Moteur extrêmement silencieux et puissant

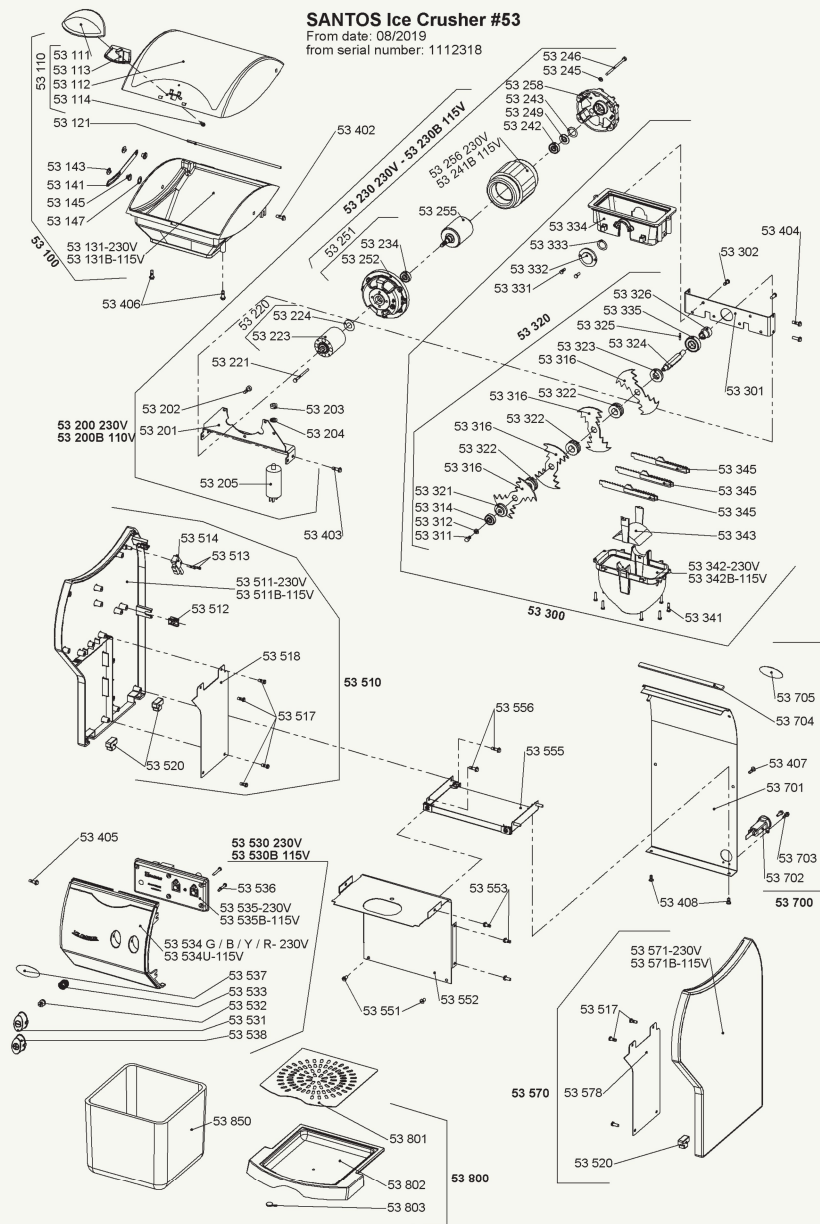
Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

Sécurité acoustique

Hygiène

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : 5 ANS





SANTOS

140-150 avenue Roger Salengro
69120 Vaulx-en-Velin (Lyon) FRANCE

Tél : +33 472 37 35 29
Fax : +33 478 26 58 21
E-mail : santos@santos.fr
www.santos.fr

Suivez-nous sur les réseaux
sociaux #santosaddict

