



BROYEUR À GLAÇONS N°09



Modèles déposés
France et international



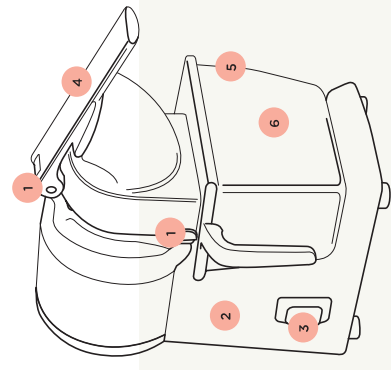
Un broyeur à glaçons robuste

Ce broyeur à glaçons traditionnel est adapté à la réalisation de neige et de glace pilée, grâce à son disque réglable.

Puissant et robuste, il est fabriqué en aluminium et acier inoxydable, et est équipé d'un moteur asynchrone professionnel.

Son design permet le retrait rapide du disque et du carter, ce qui facilite le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

 50 kg/h



- 1 **Sécurité** : arrêt du moteur à l'ouverture du tiroir ou du levier
- 2 **Socle en aluminium** et acier inoxydable
- 3 Bouton marche/arrêt sécurisé
- 4 **Levier articulé** ergonomique et robuste
- 5 **Tiroir antichoc sans biphénotol A**
Contenance : 800 g
- 6 **Débit moyen** : 50 kg/heure

Démontage et nettoyage faciles



- Carter amovible
- Plaque en acier inoxydable
- Disques amovibles

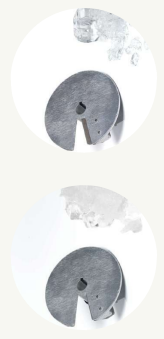


Clé intégrée permettant de monter/démonter le disque et de bloquer le carter de râpe



Un disque réglable

Le broyeur à glaçons n° 09 est livré avec un disque réglable, permettant de réaliser de la neige ou de la glace pilée.



Option :
Les disques de la râpe N°02 sont adaptables sur cet appareil

Couteau réglé en position neige

Couteau réglé en position glace pilée

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)
Normes européennes harmonisées	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, UL (USA), cUL (Canada)
Sécurité électrique	Interrupteur Marche / Arrêt étanche
	Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre
Sécurité thermique	Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)
	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 (approuvé par les NSF).

Caractéristiques techniques

Moteur

Monophasé :

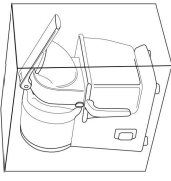
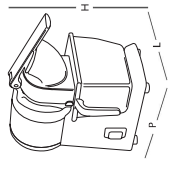
220-240 V - 50 / 60 Hz - 600 W - CE

100-120 V - 50 / 60 Hz - 650 W - CE, UL

Vitesse :

1 500 tr / min (50 Hz)

1 800 tr / min (60 Hz)



Appareil

L : 250 mm (10")

P : 420 mm (16.5")

H : 350 mm (14")

Emballé

L : 295 mm (12")

P : 455 mm (18")

H : 410 mm (16")

Poids net :

14,7 Kg (32 lbs)

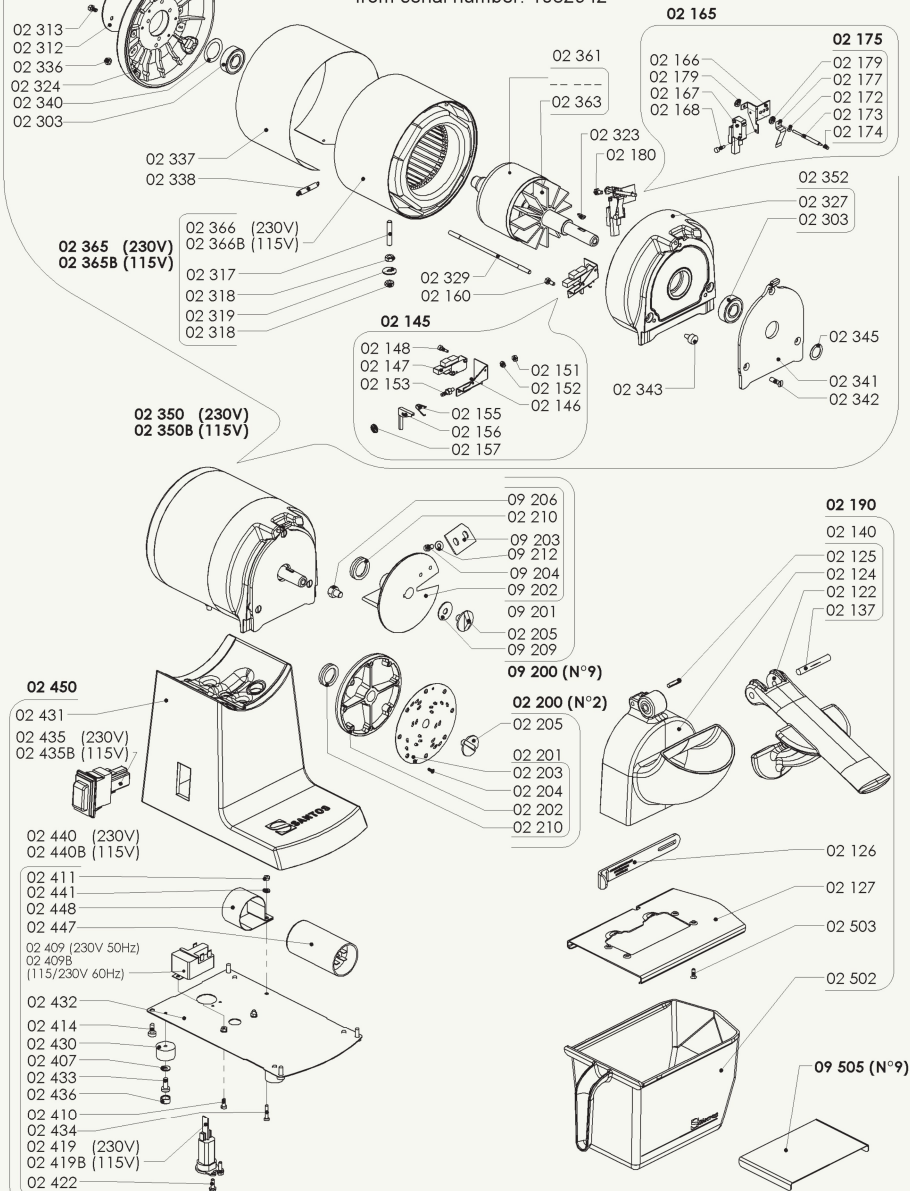
Poids net :

15,7 Kg (34 lbs)

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

SANTOS Cheese grater #02 / Ice crusher #09

From date: 11/2018
from serial number: 1082942



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

