



www.santos.fr

BROYEUR À GLAÇONS N° 53



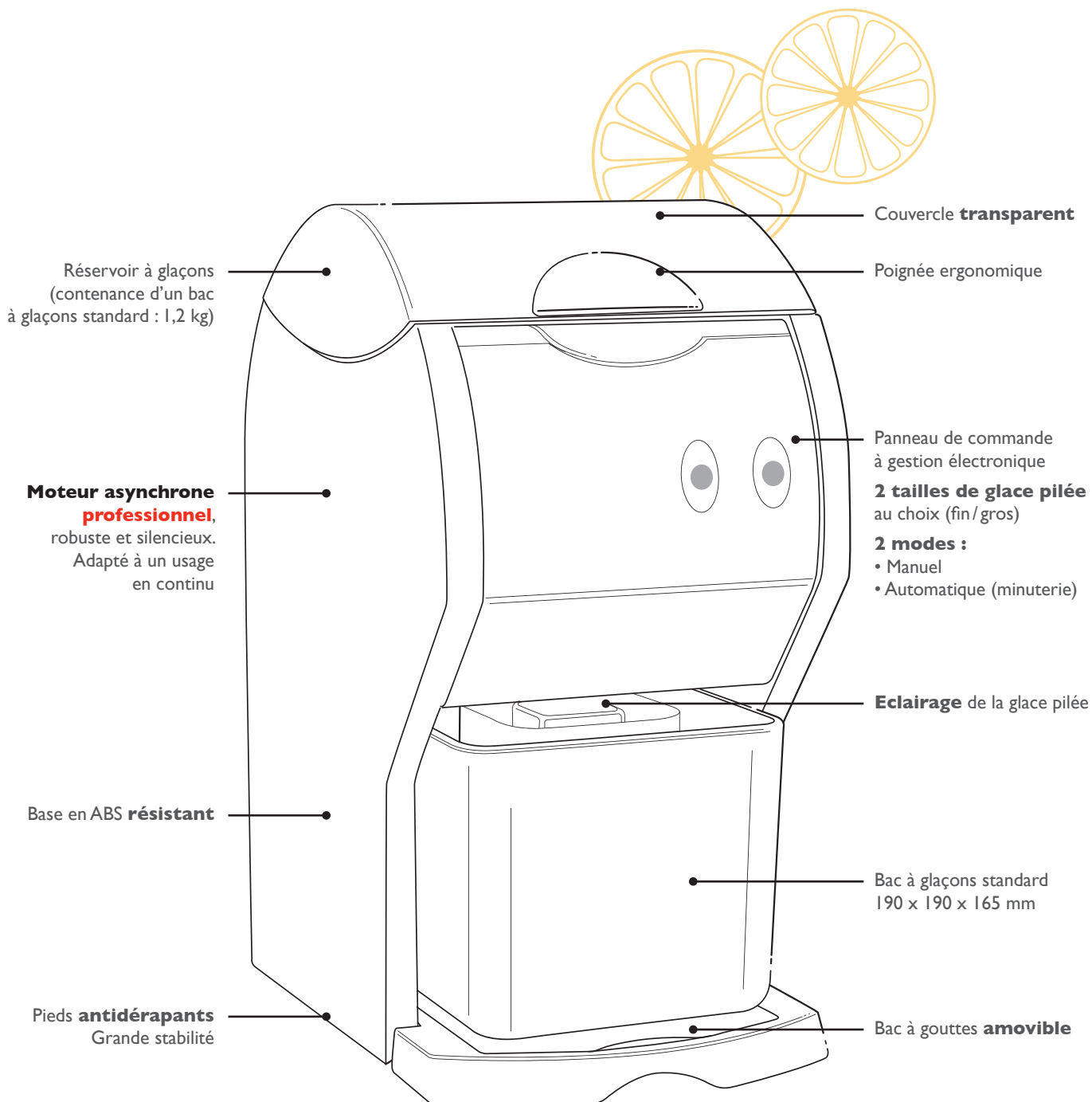
Modèles déposés France et International





IDÉAL POUR COCKTAILS, MOJITOS, MARGARITAS, CAIPIRINHAS, ...

Le broyeur à glaçons professionnel N° 53 est particulièrement **adapté à la réalisation de cocktails** (mojitos, margaritas, caipirinhas, daiquiris...). A utiliser partout où l'on consomme de la glace pilée : bars à cocktails, hôtels, restaurants, glaciers, bar à thèmes et night clubs.



VIDEO

BROYEUR À GLAÇONS N° 53



PUISSANCE, EFFICACITÉ, ROBUSTESSE ET RAPIDITÉ

www.santos.fr

Efficace et puissant

- Création de **2 tailles de glace pillée** (fin/gros)
- **Débit exceptionnel** : permet de broyer 1,2 kg de glace en 30 secondes
- Appareil équipé d'un **moteur asynchrone, robuste et silencieux**
- Adapté à une **utilisation intensive** et permet un fonctionnement "**main libres**" grâce à son réservoir à glaçons de 1,2 kg

2 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)

Conseils d'utilisation

- Versez la quantité du bac à glaçons standard dans le réservoir
- Placez le bac à glaçons sous le broyeur à glaçons
- Appuyez sur le bouton correspondant à la taille de glace pillée choisie



DONNÉES TECHNIQUES



Moteur

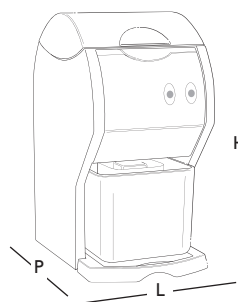
Monophasé : 220 - 240V - 50/60 Hz - 130W - CE
100 - 120V - 50/60 Hz - 130W CE

Vitesse : 73 tr/min (50 Hz)
89 tr/min (60 Hz)



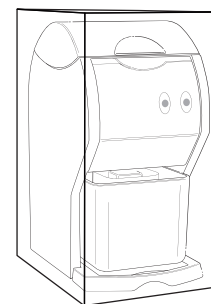
Poids

Net : 10 kg (22lbs)
Emballé : 11 kg (24lbs)



APPAREIL

L : 236 mm (8")
P : 353 mm (12")
H : 474 mm (19")



EMBALLAGE

L : 375 mm (14.7")
P : 415 mm (16.3")
H : 520 mm (20.5")

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)
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)

Sécurité thermique

Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage.

Sécurité électrique

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).

Sécurité acoustique

Moteur asynchrone particulièrement silencieux.

Hygiène

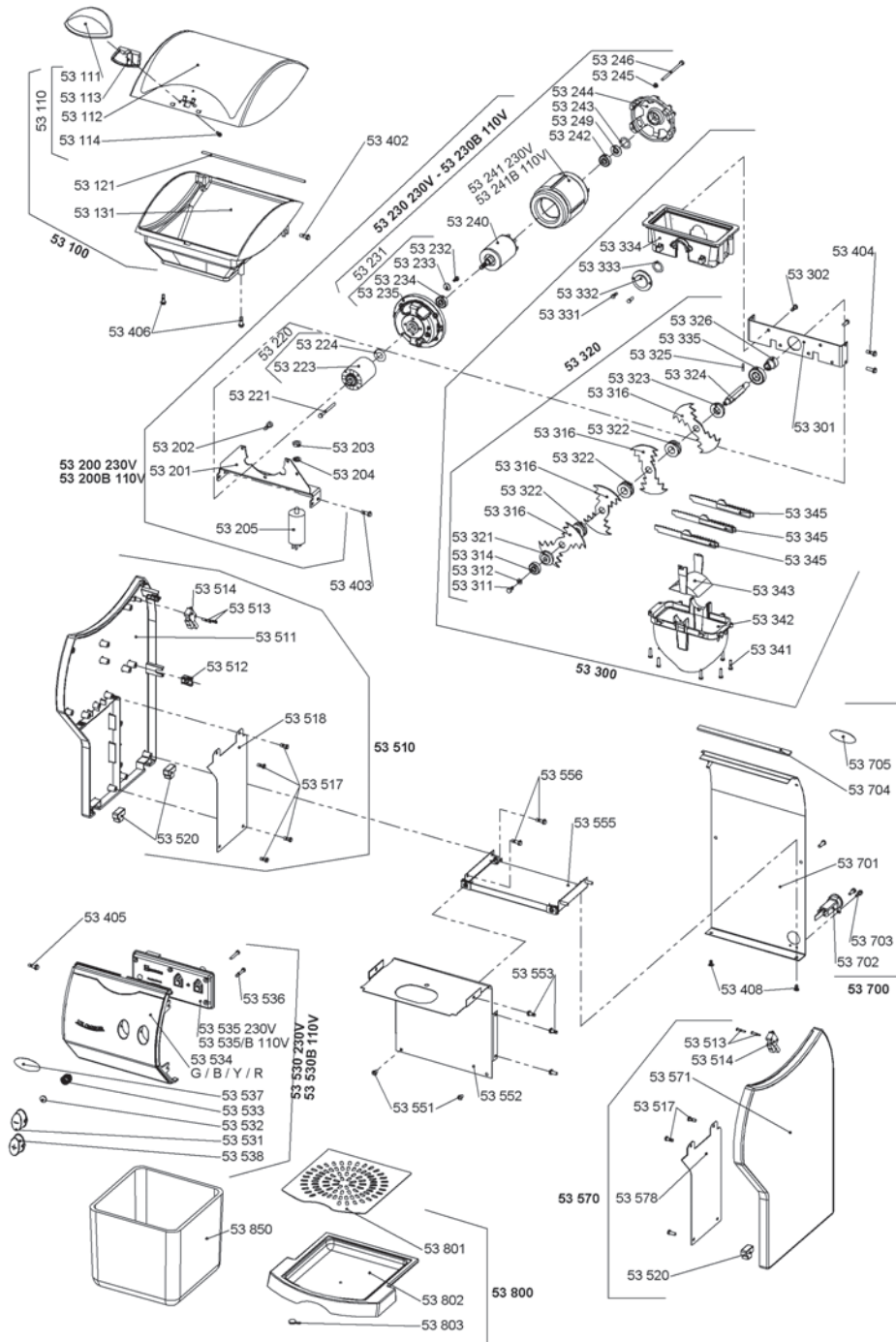
L'appareil est conçu pour faciliter le nettoyage et respecter toutes les normes d'hygiène.

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : GARANTIE 5 ANS

BROYEUR À GLAÇONS N° 53



www.santos.fr



SANTOS

140 - 150 Avenue Roger Salengro – 69120 VAULX-EN-VELIN – LYON – FRANCE – TEL. 33 (0) 472 37 35 29 – FAX. 33 (0) 478 26 58 21

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