



Food and Beverage
Solutions Provider

MOULIN À CAFÉ TIROIR N°01



Modèles déposés
France et international



Moulin à café traditionnel pour café et épices sèches

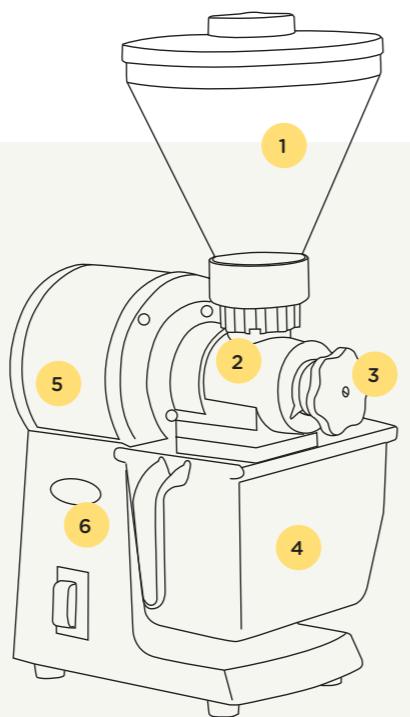
Performant et simple d'utilisation, ce moulin à café boutique donne la garantie d'une mouture de qualité.

Son réglage ajustable vous permettra de choisir la taille de votre mouture : d'extra fine à grosse.

Il est donc idéal pour les boutiques de torréfaction, cafés, magasins bio et vrac, épiceries fines, etc.



14kg/h



1 Trémie de 1 kg

2 Meules de Ø 63.5 mm (2,5")

très résistantes conçues et fabriquées par Santos

3 Réglage de précision

(d'extra-fin à gros)
Facile à ajuster

4 Tiroir en plastique alimentaire sans bisphénol A

Capacité : 800g

5 Moteur professionnel

puissant et robuste

6 Corps en aluminium alimentaire et acier inoxydable



Mouture de qualité

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

Santos fabrique ses propres meules de broyage depuis 1954, afin de garantir une qualité de mouture parfaite, constante et fine.

Choisissez la version adaptée à vos besoins

Vous avez la possibilité de moudre toutes sortes de cafés et épices sèches telles que le poivre, la cardamome, la coriandre ou le pavot.

Réf. O1 = Moulin à café avec tiroir

Réf. O1PS = Moulin à café avec pince-sac

Réf. O1P = Moulin à poivre et épices sèches, avec tiroir

Réf. O1PV = Moulin à pavot, avec tiroir

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

Normes européennes harmonisées

Protecteur thermique intégré au moteur

Sécurité thermique

Moteur extrêmement silencieux et puissant

Sécurité acoustique

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

Hygiène

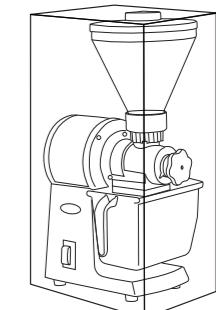
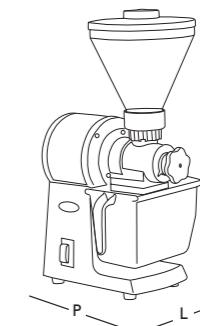
PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : 5 ANS

Caractéristiques techniques

Moteur

Monophasé :
220-240 V - 50/60 Hz - 600 W - CE
100-120 V - 50/60 Hz - 650 W - CE

Vitesse :
1500 tr/min (50 Hz)
1800 tr/min (60 Hz)



Appareil

P : 320 mm (13")
L : 250 mm (10')
H : 550 mm (22")
Poids net :
15 Kg (33 lbs)

Emballé

P : 410 mm (16")
L : 300 mm (12")
H : 575 mm (23")
Poids emballé :
16,5 Kg (36 lbs)

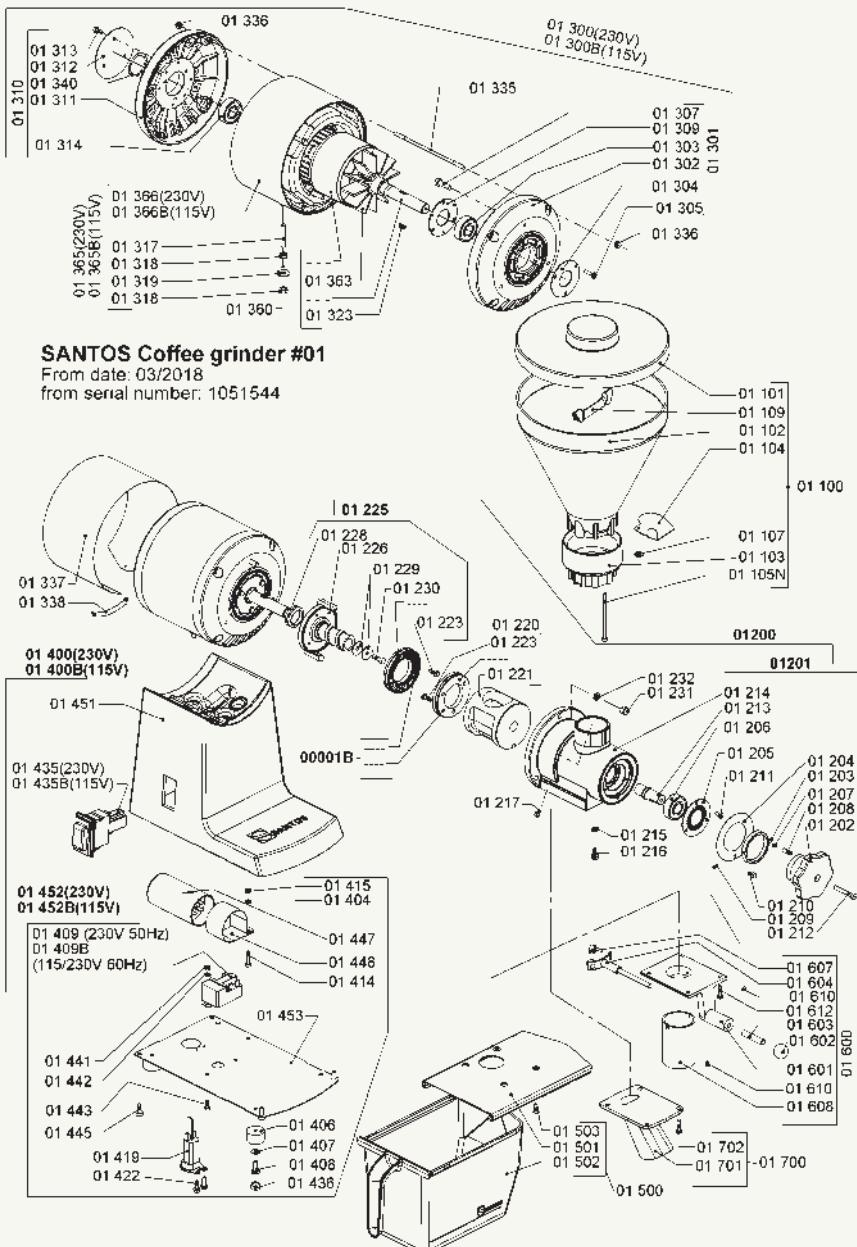


L'expertise Santos

- 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



Food and Beverage
Solutions Provider



SANTOS Coffee grinder #01

From date: 03/2018
from serial number: 1051544

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**





Food and Beverage
Solutions Provider

MOULIN À CAFÉ N°04



Handmade
IN FRANCE

Modèles déposés
France et international



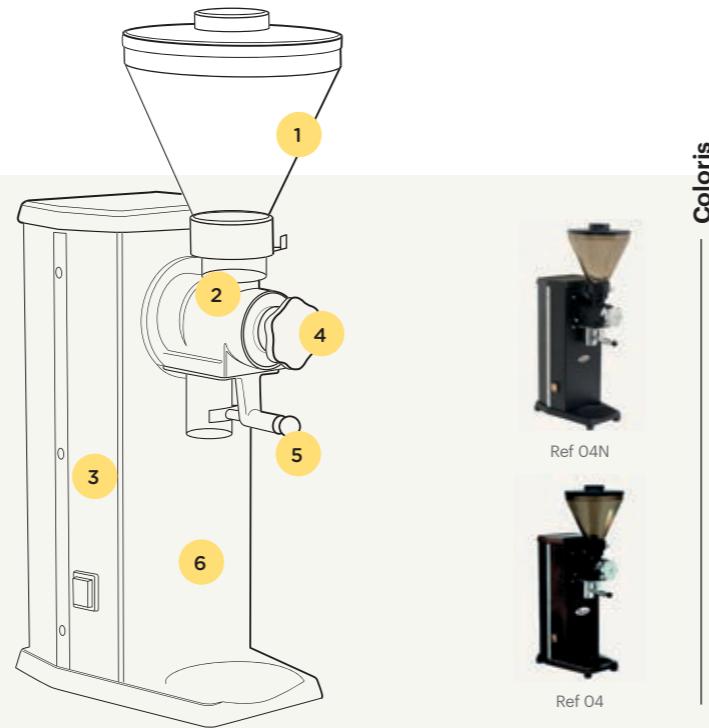
Un moulin à café boutique fiable et robuste

Performant et simple d'utilisation, ce moulin à café boutique donne la garantie d'une mouture de qualité.

Son réglage ajustable vous permettra de choisir la taille de votre mouture : d'extra fine à grosse.

Equipé d'un pince-sac, il accepte tous types de sacs de 250gr à 1kg.

Il est donc idéal pour les boutiques de torréfaction, cafés, magasins bio et vrac, épiceries fines, etc.



1 Trémie 1 kg (2,2 lbs)

2 Meules plates de Ø 63,5 mm (2,5'') très résistantes et durables

3 Moteur professionnel puissant et robuste

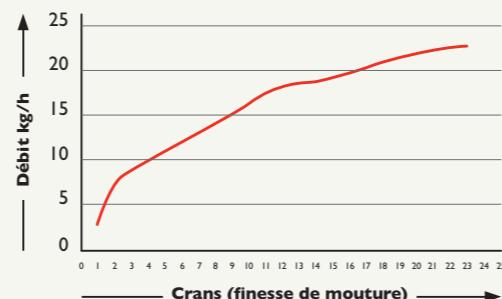
4 Réglage de précision (d'extra-fin à gros) Facile à ajuster

5 Pince-sac acceptant les sacs de 250 g à 1 kg

Hauteur maximum du sac : 280 mm

6 Corps en aluminium et acier inoxydable

Débit du moulin N°04



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



Puissant et fiable

Moteur asynchrone puissant et très silencieux.

Produit robuste adapté à un usage intensif.

Mouture de qualité

Réglage de mouture facilement ajustable

: offre une grande précision dans le choix de la mouture pour tous types de filtration.

Santos fabrique ses propres meules de broyage afin de garantir une qualité de mouture parfaite, constante et fine.



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 (plastique 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

Normes européennes harmonisées

Protecteur thermique intégré au moteur

Sécurité thermique

Moteur extrêmement silencieux et puissant

Sécurité acoustique

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

Hygiène

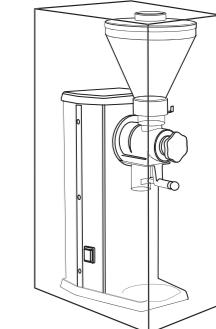
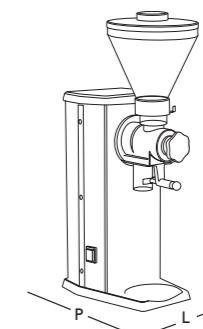
PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : 5 ANS

Caractéristiques techniques

Moteur

Monophasé :
220-240 V - 50/60 Hz - 600 W - CE
100-120 V - 50/60 Hz - 650 W - CE

Vitesse :
1500 tr/min (50 Hz)
1800 tr/min (60 Hz)



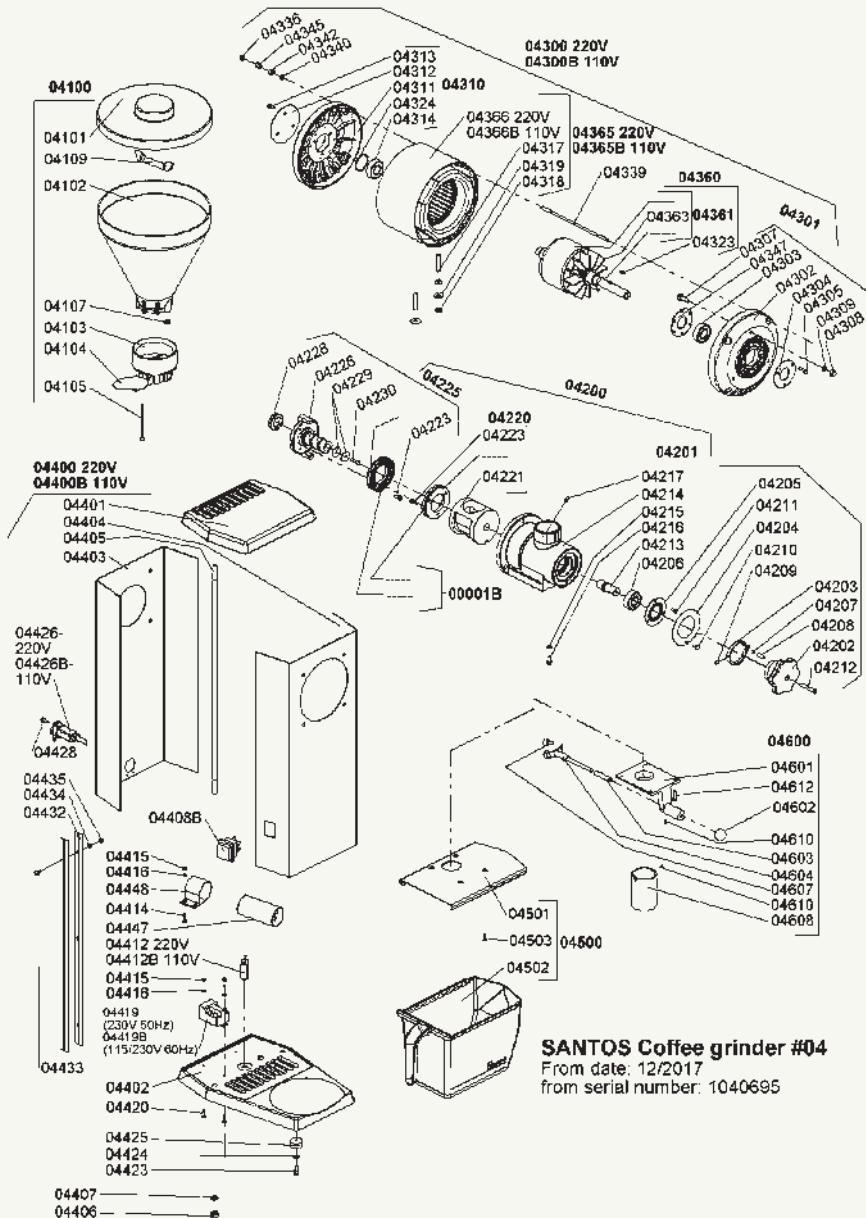
Appareil

P : 320 mm (13'')
L : 220 mm (9'')
H : 700 mm (28'')
Poids net :
17,7 Kg (40 lbs)
Poids emballé :
19,7 Kg (43 lbs)



Food and Beverage

Solutions Provider



07/2021 - V7 | graphisme : Tumulte | © Shutterstock

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**





Food and Beverage
Solutions Provider

MOULIN À CAFÉ N°43



handmade
IN FRANCE

CONCOURS
"UN DES
MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE"
TOURNÉFACTEUR, TOURNÉFACTRICE

Modèles déposés
France et international



Un moulin à café boutique silencieux et robuste

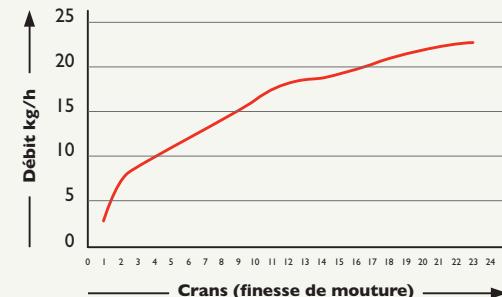
Performant et simple d'utilisation, ce moulin à café boutique donne la garantie d'une mouture de qualité.

Son réglage ajustable vous permettra de choisir la taille de votre mouture : d'extra fine à grosse.

Equipé d'un pince-sac, il accepte tous types de sacs de 250gr à 1kg. Il est donc idéal pour les boutiques de torréfaction, cafés, le vrac en épicerie, les supermarchés, etc.



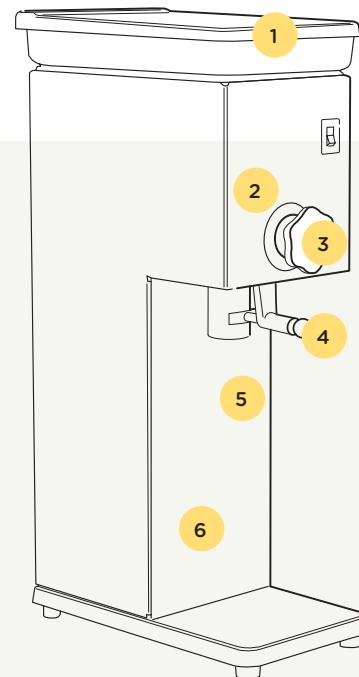
Débit du moulin N°43



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

65 ANS
d'expérience



1 Trémie 1,7 kg

2 Meules de Ø 63,5 mm (2,5") très résistantes conçues et fabriquées par Santos pour une mouture de qualité

3 Réglage de précision (d'extra-fin à gros) Facile à ajuster

4 Pince-sac acceptant les sacs de 250 g à 1 kg

Hauteur maximum du sac : 360 mm

5 Corps en acier inoxydable

6 Moteur professionnel puissant et robuste Garantie 5 ans



Puissant et fiable

Moteur asynchrone puissant et très silencieux.

Produit robuste adapté à un usage intensif.

Mouture de qualité

Réglage de mouture facilement ajustable

offre une grande précision dans le choix de la mouture pour tous types de filtration.

Santos fabrique ses propres meules de broyage afin de garantir une qualité de mouture parfaite, constante et fine.



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

Normes européennes harmonisées

Protecteur thermique intégré au moteur

Sécurité thermique

Moteur extrêmement silencieux et puissant

Sécurité acoustique

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

Hygiène

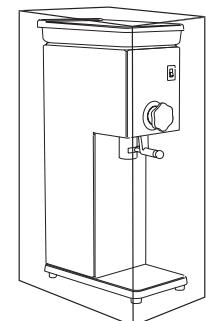
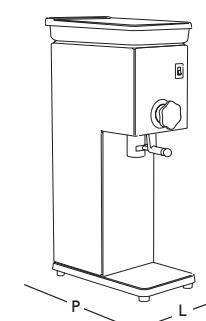
PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : 5 ANS

Caractéristiques techniques

Moteur

Monophasé :
220-240 V - 50/60 Hz - 600 W - CE
100-120 V - 50/60 Hz - 650 W - CE

Vitesse :
1500 tr/min (50 Hz)
1800 tr/min (60 Hz)



Appareil

L : 190 mm (7,5")
P : 335 mm (14")
H : 760 mm (30")
Poids net :
20,6 Kg (44 lbs)

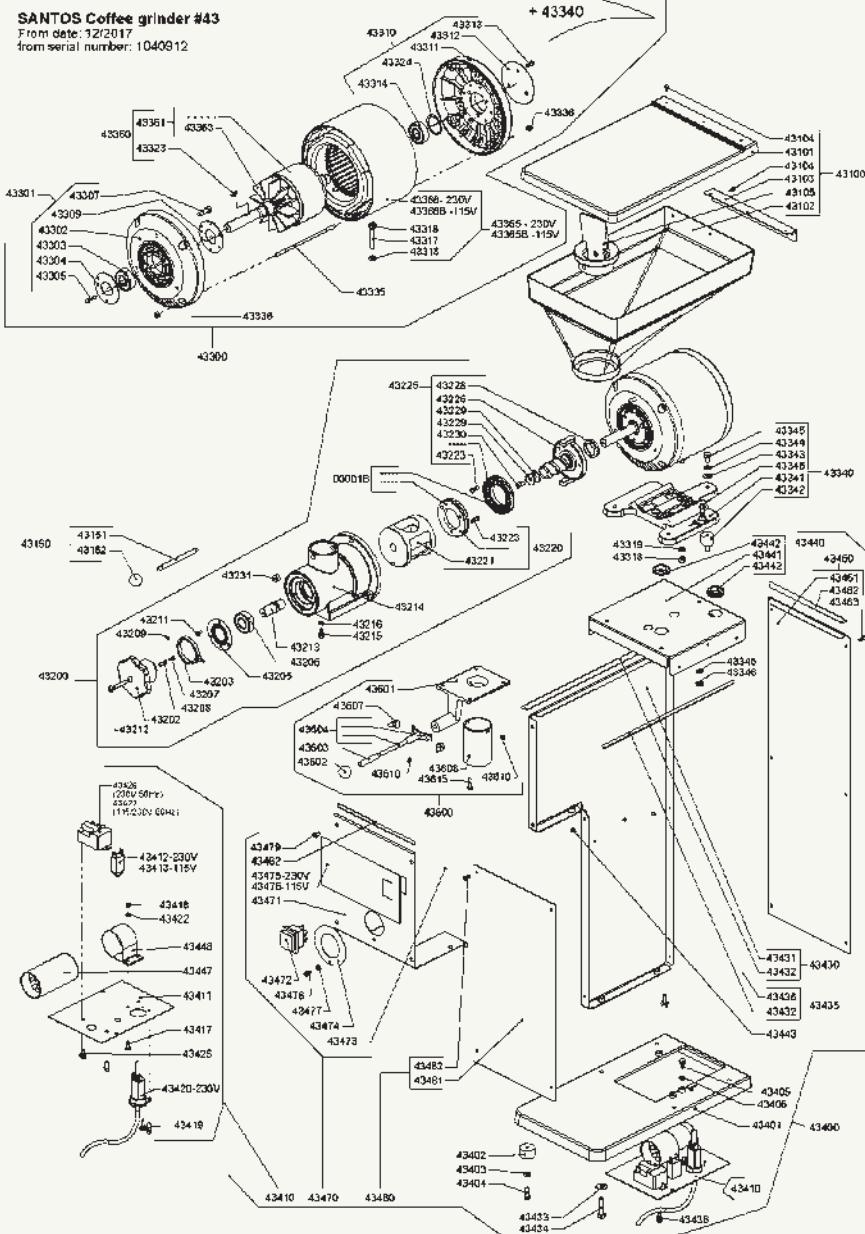
Emballé

L : 280 mm (11")
P : 390 mm (15")
H : 690 mm (27")
Poids emballé :
22 Kg (48 lbs)





Food and Beverage
Solutions Provider





Food and Beverage
Solutions Provider

MOULIN À CAFÉ N°63



Handmade
IN FRANCE

Specialty
Coffee
Association
SPONSOR OFFICIEL 2019

Modèles déposés
France et international



Un moulin à café aux performances exceptionnelles

Rapide, précis et silencieux, ce moulin à café est idéal pour moudre de larges quantités de café et trouvera sa place dans les coffee shops, boutiques, supermarchés et torréfacteurs.

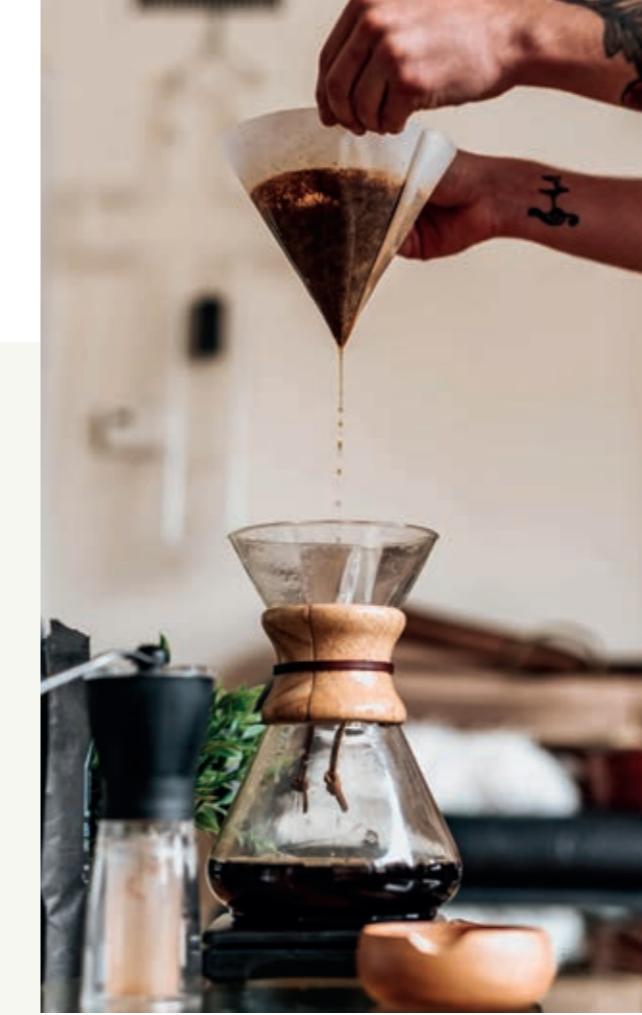
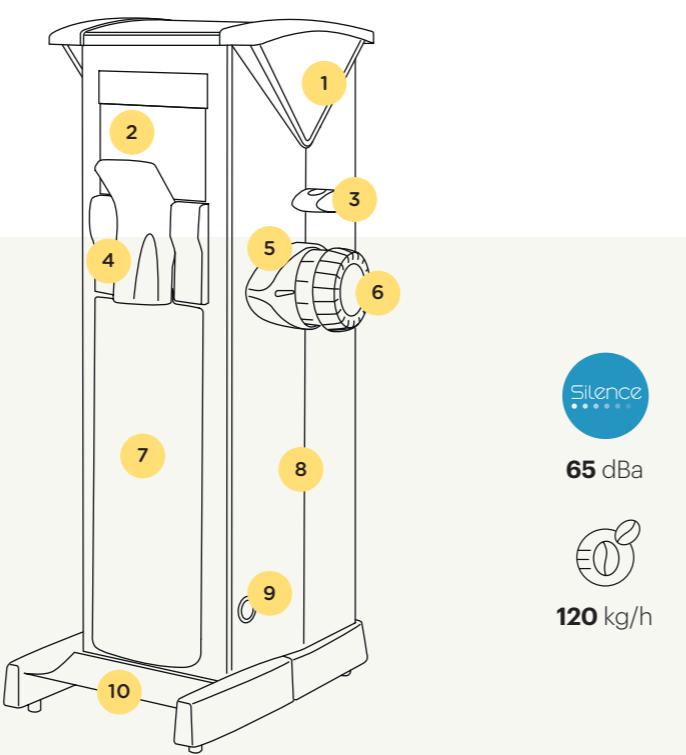
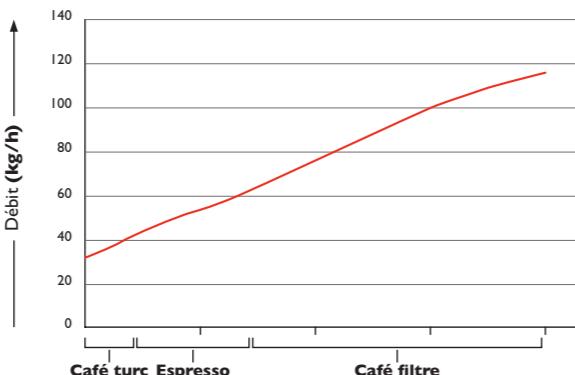
Son réglage micrométrique extrêmement précis et ajustable offre une mouture de qualité et permet de réaliser tous types de moutures, incluant le café turc.

Grâce à son débit exceptionnel de 120kg/h, il est adapté à une utilisation intensive et offre la garantie d'une mouture de grande qualité grâce à ses meules Ø120mm conçues par Santos.

65 ANS
d'expérience

Débit du moulin n°63

Débit exceptionnel, allant de 35 à 120 kg/heure, selon la taille de mouture choisie.



Robuste et puissant

Moteur asynchrone professionnel puissant (1500W)
Extrêmement rapide.
Adapté à un usage intensif.

Confort d'utilisation

Extrêmement silencieux.
Accepte tous types de sacs de 250 à 1kg.
Affichage des consignes d'utilisation sur le moulin, idéal pour une utilisation en libre service.



VOIR NOTRE
VIDÉO DE
PRÉSENTATION

Précision et mouture de qualité

Réglage de mouture micrométrique : offre une très grande précision dans le choix de la mouture.
Meules de Ø 120mm, triple taillage, réaffûtables.
Permet de réaliser le café turc.

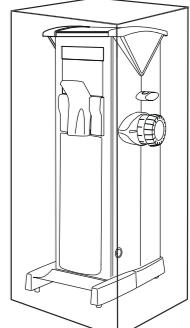
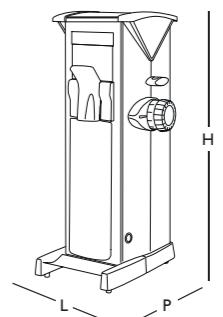


Caractéristiques techniques

Moteur

Monophasé :
220-240 V-50/60 Hz-1500 W - CE
100-120 V-50/60 Hz-1500 W - CE, UL

Vitesse :
1500 tr / min (50 Hz)
1800 tr / min (60 Hz)



Appareil

L : 279 mm (11")
P : 329 mm (13")
H : 677 mm (27")
Poids net :
40 Kg (88 lbs)

Emballé

L : 500 mm (20")
P : 660 mm (26")
H : 880 mm (35")
Poids emballé :
49 Kg (108 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 10/2011/CE (contact avec les aliments)
Règlement 1935 / 2004 / CE (contact avec les aliments)

Normes européennes harmonisées

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) et cUL (Canada)

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)

Protecteur de sur-intensité à réarmement manuel

Protecteur thermique intégré au moteur

Sécurité thermique

Moteur puissant et extrêmement silencieux monté sur silentbloc

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : 5 ANS



