

# MOULIN À CAFÉ TIROIR N°01





# Moulin à café traditionnel pour café et épices sèches

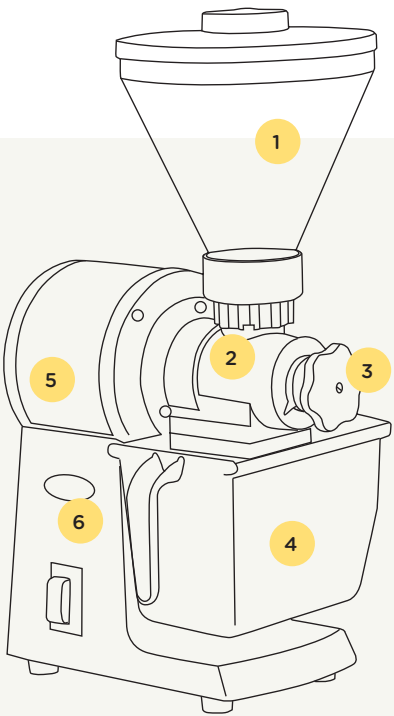
Performant et simple d'utilisation, ce moulin à café boutique donne la garantie d'une mouture de qualité.

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, épicerie fines, etc.



14 kg/h



- 1 Trémie de 1 kg

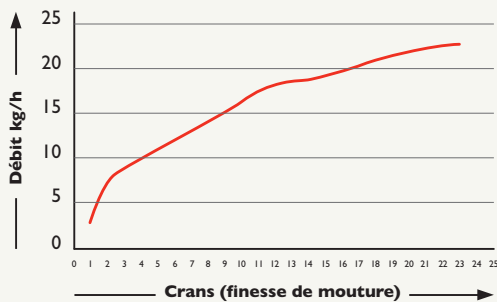
2 Meules de Ø 63.5mm (2,5'') très résistantes conçues et fabriquées par Santos

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

## Débit du moulin N°01



### 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



## 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. 01 = Moulin à café avec tiroir

Réf. 01PS = Moulin à café avec pince-sac

Réf. 01P= Moulin à poivre et épices sèches, avec tiroir

Réf. 01PV = 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)
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
Sécurité thermique	Protecteur thermique intégré au moteur
Sécurité acoustique	Moteur extrêmement silencieux et puissant
Hygiène	Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

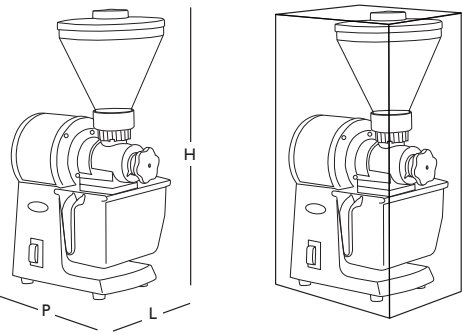
PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : 5 ANS

## 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

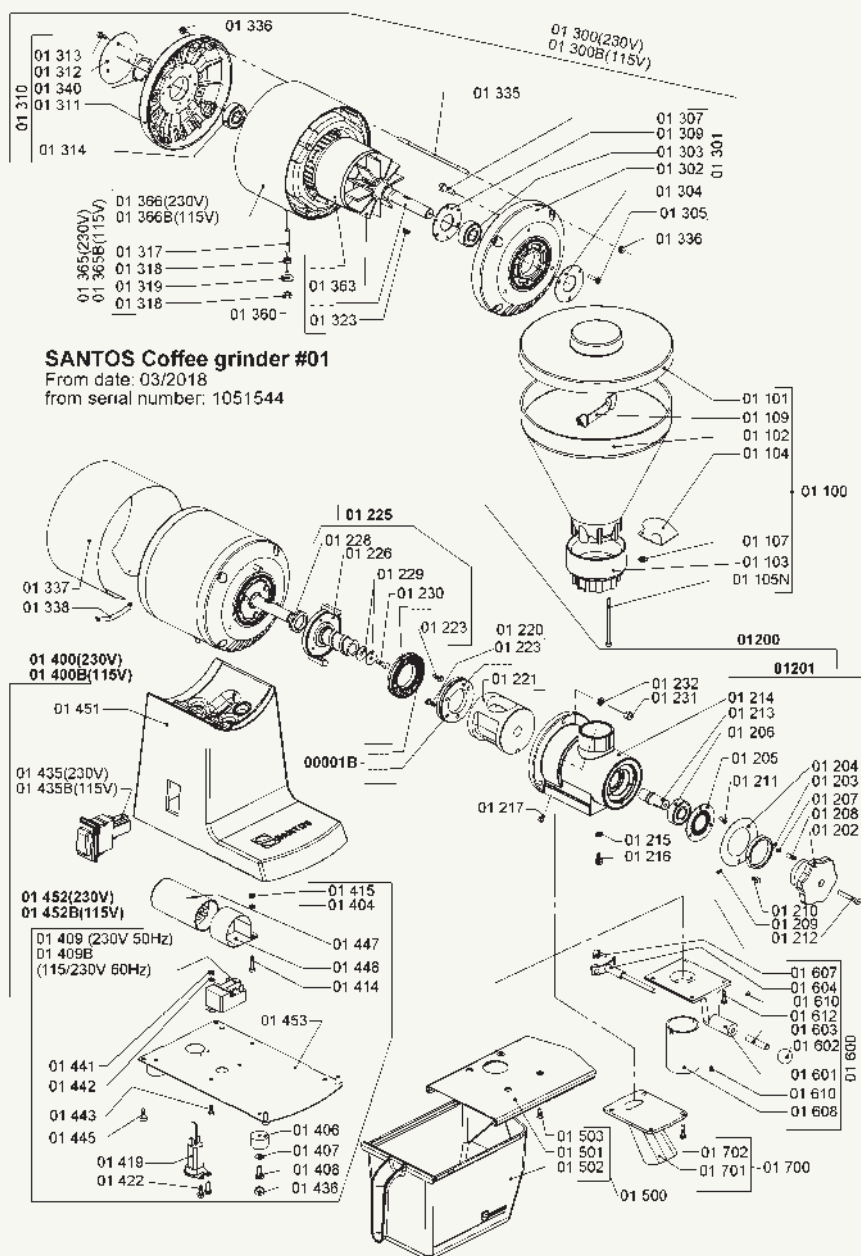
P : 320 mm (13'')  
L : 250 mm (10'')  
H : 550 mm (22'')  
Poids net :  
15 Kg (33 lbs)

### Emballé

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



65 ANS  
d'expérience



## 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](mailto:santos@santos.fr)  
[www.santos.fr](http://www.santos.fr)

Suivez-nous sur les réseaux  
sociaux **#santosaddict**





# MOULIN À CAFÉ N°04



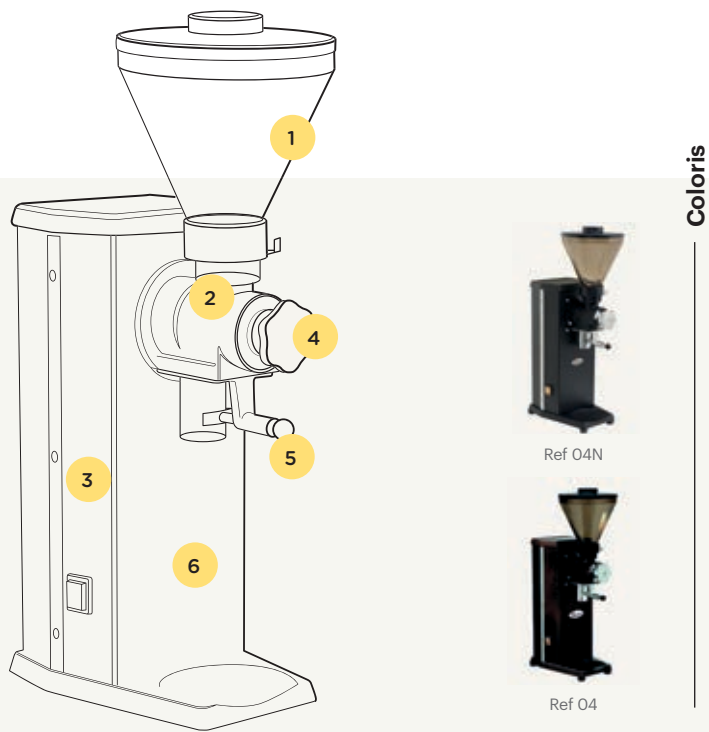
# Un moulin à café boutique fiable et robuste

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, épicerie fines, etc.



- 1 Trémie 1 kg (2,2 lbs)

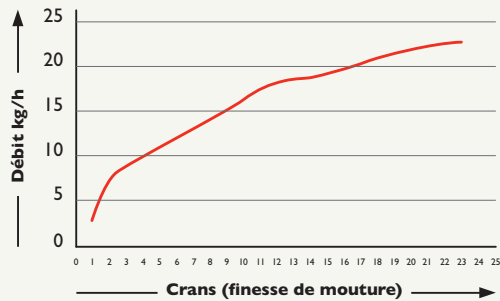
2 Meules plates de Ø 63.5 mm (2,5'') très résistantes et durables

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



65 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

## 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

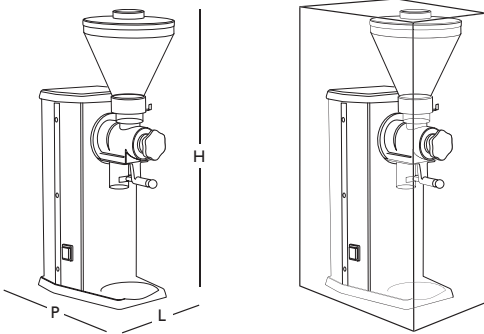
Respect des normes suivantes	Directive "Machines" 2006 / 42 / CE
	Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014/30 / UE
	Directive "Basse tension" 2014/35 / UE
	Directive RoHS 2011 / 65 / UE
	Règlement 1935 / 2004 / CE (contact avec les aliments)
Normes européennes harmonisées	Règlement 10/2011/UE (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
Sécurité thermique	Protecteur thermique intégré au moteur
Sécurité acoustique	Moteur extrêmement silencieux et puissant
Hygiène	Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : 5 ANS

## Caractéristiques techniques

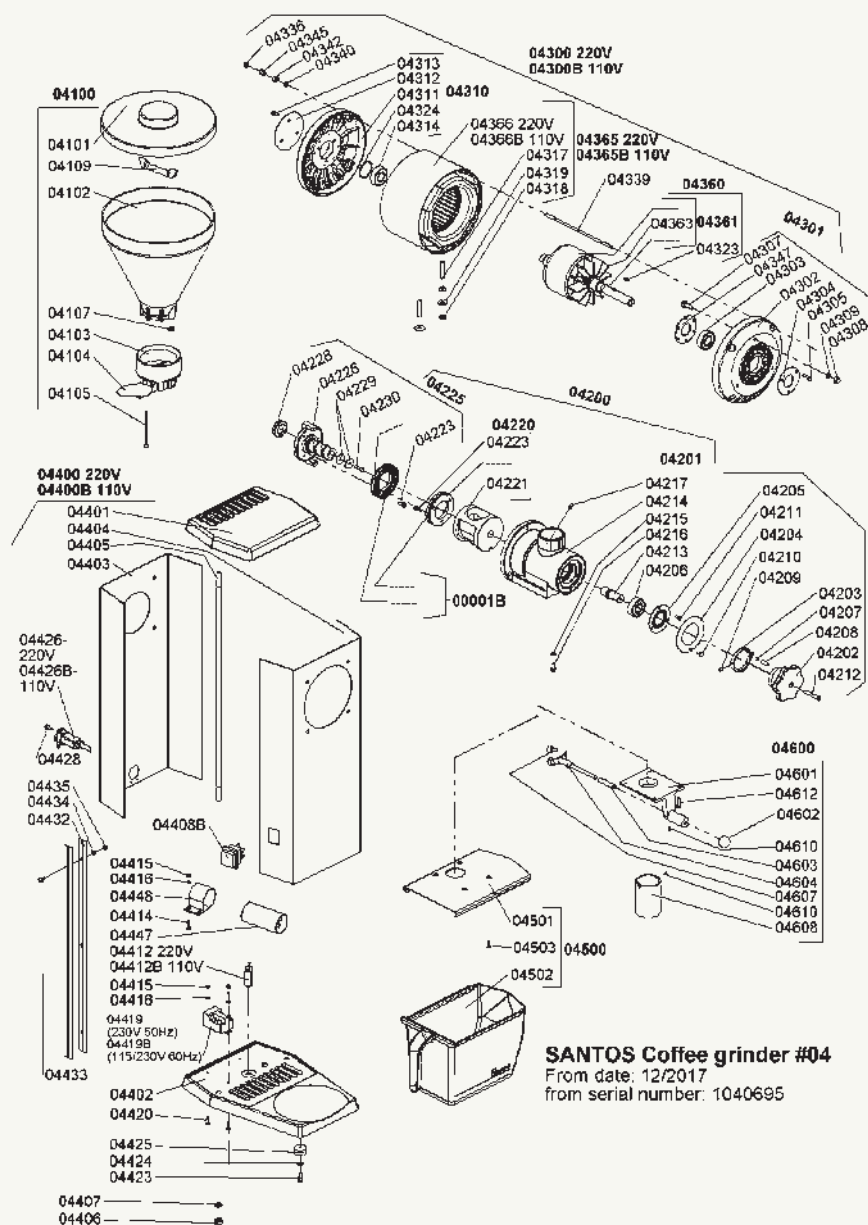
Moteur  
Monophasé :  
220-240 V – 50/60 Hz – 600 W – CE  
100-120 V – 50/60 Hz – 650 W – CE

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)

Emballé  
P : 450 mm (18'')  
L : 300 mm (12'')  
H : 600 mm (23,6'')  
Poids emballé :  
19,7 Kg (43 lbs)



## 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](http://www.santos.fr)

Suivez-nous sur les réseaux  
sociaux **#santosaddict**





# MOULIN À CAFÉ N°43

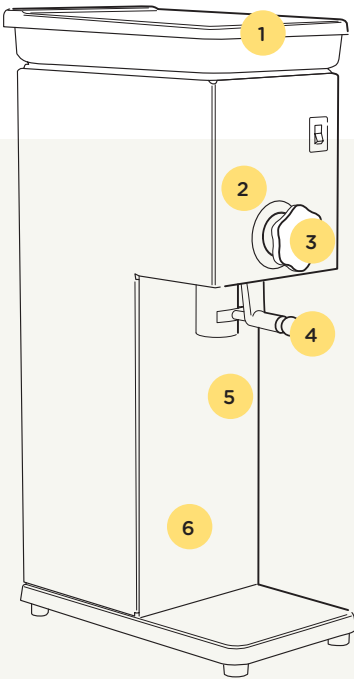


# Un moulin à café boutique silencieux et robuste

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 épicereries, les supermarchés, etc.



- 1 **Trémie 1,7 kg**

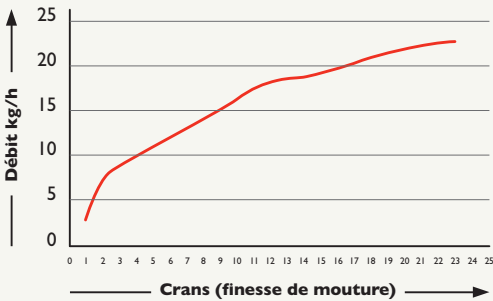
2 **Meules de Ø 63.5 mm (2,5'')** très résistantes conçues et fabriquées par Santos pour une mouture de qualité

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

## 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

## 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

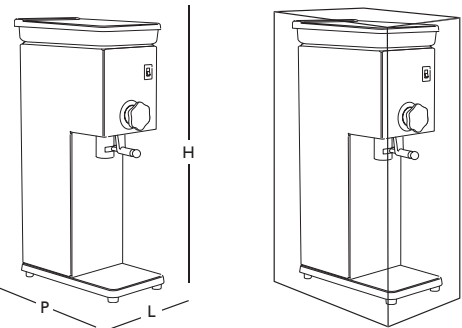
Respect des normes suivantes	Directive "Machines" 2006 / 42 / CE
	Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014 / 30 / UE
	Directive "Basse tension" 2014 / 35 / UE
	Directive RoHS 2011 / 65 / UE
	Règlement 1935 / 2004 / CE (contact avec les aliments)
Normes européennes harmonisées	Règlement 10 / 2011 / 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
Sécurité thermique	Marquage CE
	Protecteur thermique intégré au moteur
Sécurité acoustique	Moteur extrêmement silencieux et puissant
Hygiène	Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

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

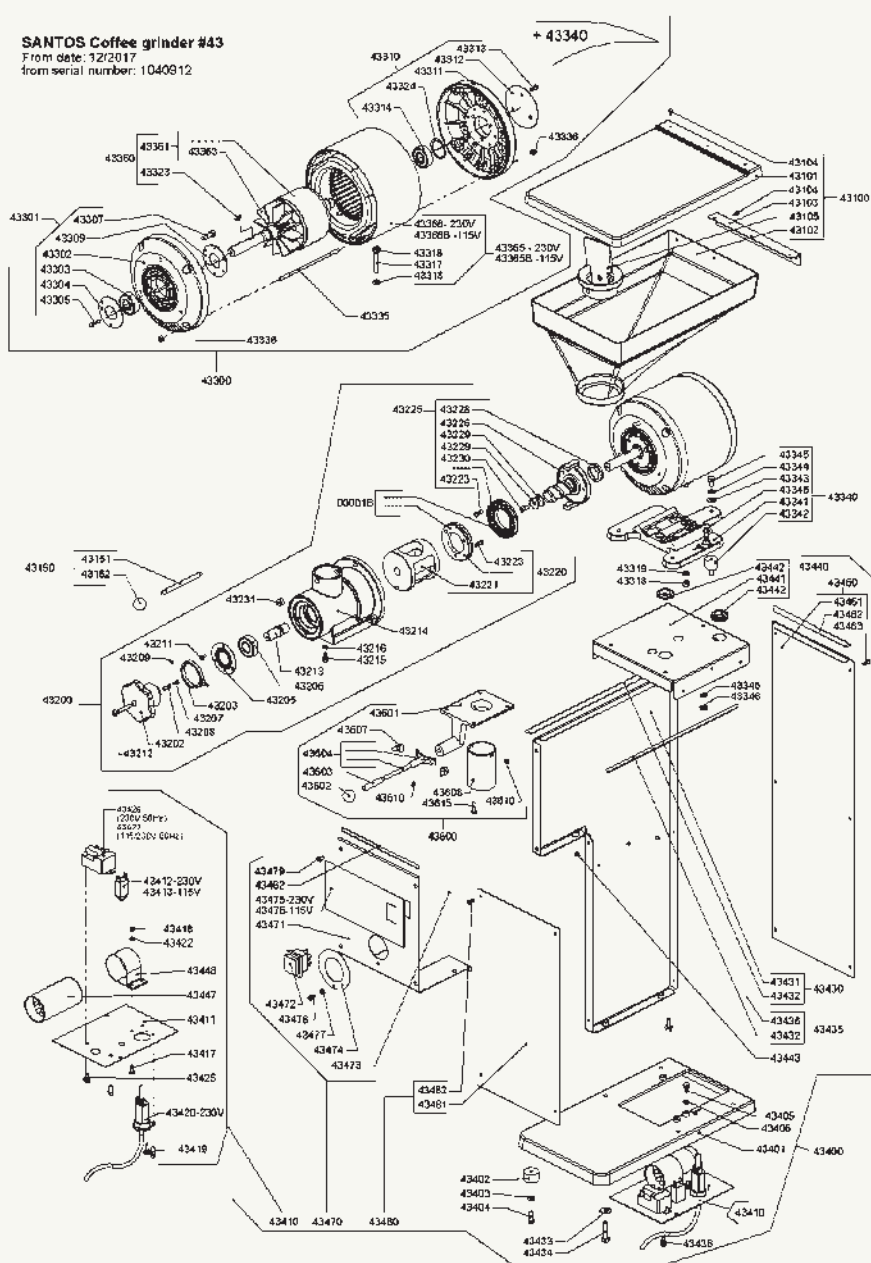
Vitesse :  
1500 tr / min (50 Hz)  
1800 tr / min (60 Hz)



**Appareil**  
L : 190 mm (7.5'')  
P : 335 mm (14'')  
H : 690 mm (27'')  
Poids net :  
20,6 Kg (44 lbs)

**Emballé**  
L : 280 mm (11'')  
P : 390 mm (15'')  
H : 760 mm (30'')  
Poids emballé :  
22 Kg (48 lbs)





**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](mailto:santos@santos.fr)  
[www.santos.fr](http://www.santos.fr)

Suivez-nous sur les réseaux  
sociaux **#santosaddict**





**Food and Beverage**  
Solutions Provider

# MOULIN À CAFÉ N°63



handmade  
IN FRANCE



Modèles déposés  
France et international





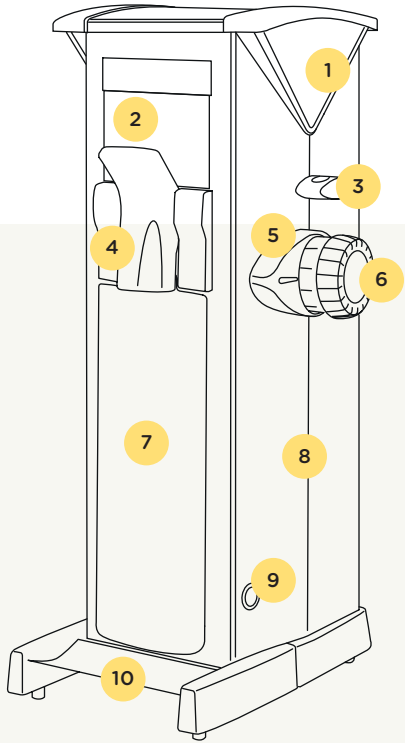
# Un moulin à café aux performances exceptionnelles

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 torréfactions.

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



65 dBa



120 kg/h

- 1 Trémie de 1,2 kg

2 Consignes d'utilisation de l'appareil

3 Obturateur de bac à grains

4 Pince-sac acceptant les sacs de 250g à 1kg. Hauteur maximale du sac : 400mm

5 Meules réaffûtables triple taillage de Ø 120mm très résistantes
- 6 Réglage de mouture micrométrique ajustable. Extrême précision : d'extra fin à gros

7 Plaque vibrante : meilleure distribution du café dans le sac

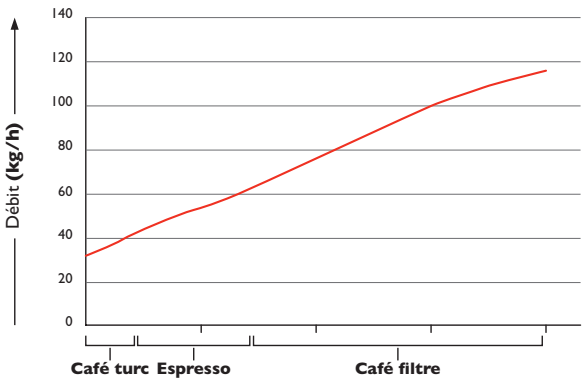
8 Moteur professionnel robuste et puissant

9 Bouton On/Off

10 Récupérateur de mouture amovible

## 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.



## Sécurité, normes, hygiène

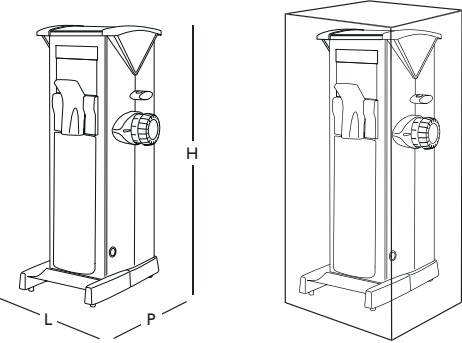
Respect des normes suivantes	Directive "Machines" 2006 / 42 / CE
	Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014/30 / UE
	Directive "Basse tension" 2014/ 35 / UE
	Directive RoHS 2011 / 65 / UE
	Règlement 10/2011/CE (contact avec les aliments)
Normes européennes harmonisées	Règlement 1935 / 2004 / CE (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) 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
Sécurité thermique	Protecteur thermique intégré au moteur
Sécurité acoustique	Moteur puissant et extrêmement silencieux monté sur silentbloc

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : 5 ANS

## 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)

