



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.

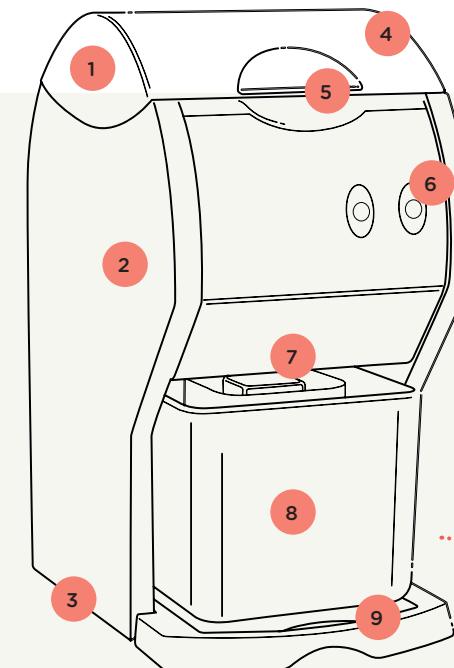
Grâce à ses deux modes d'utilisation, il vous offre la possibilité de choisir la taille de votre glace pilée : fine ou grosse.



Deux tailles de glace pilée

1 Glace pilée fine

2 Glace pilée grosse



VOIR NOTRE
VIDEO DE
PRÉSENTATION



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 :

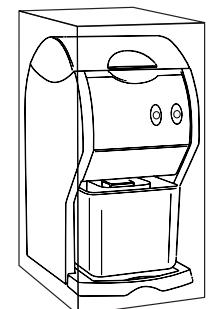
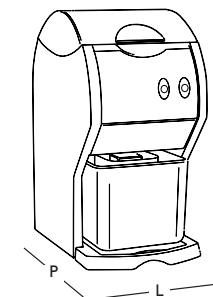
fonctionnement automatique. Broie automatiquement la totalité des glaçons (utilisation mains-libres).

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 (50Hz)
89 tr/min (60Hz)



Appareil

L : 236 mm (8'')
P : 415 mm (16.3'')
H : 474 mm (19'')
Poids net :
9.8 Kg (20 lbs)
Poids net :
11.3 Kg (24 lbs)

Emballage

L : 375 mm (14.7'')
P : 415 mm (16.3'')
H : 520 mm (20.5'')
Poids net :
11.3 Kg (24 lbs)

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

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, ETL

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 extrêmement silencieux et puissant

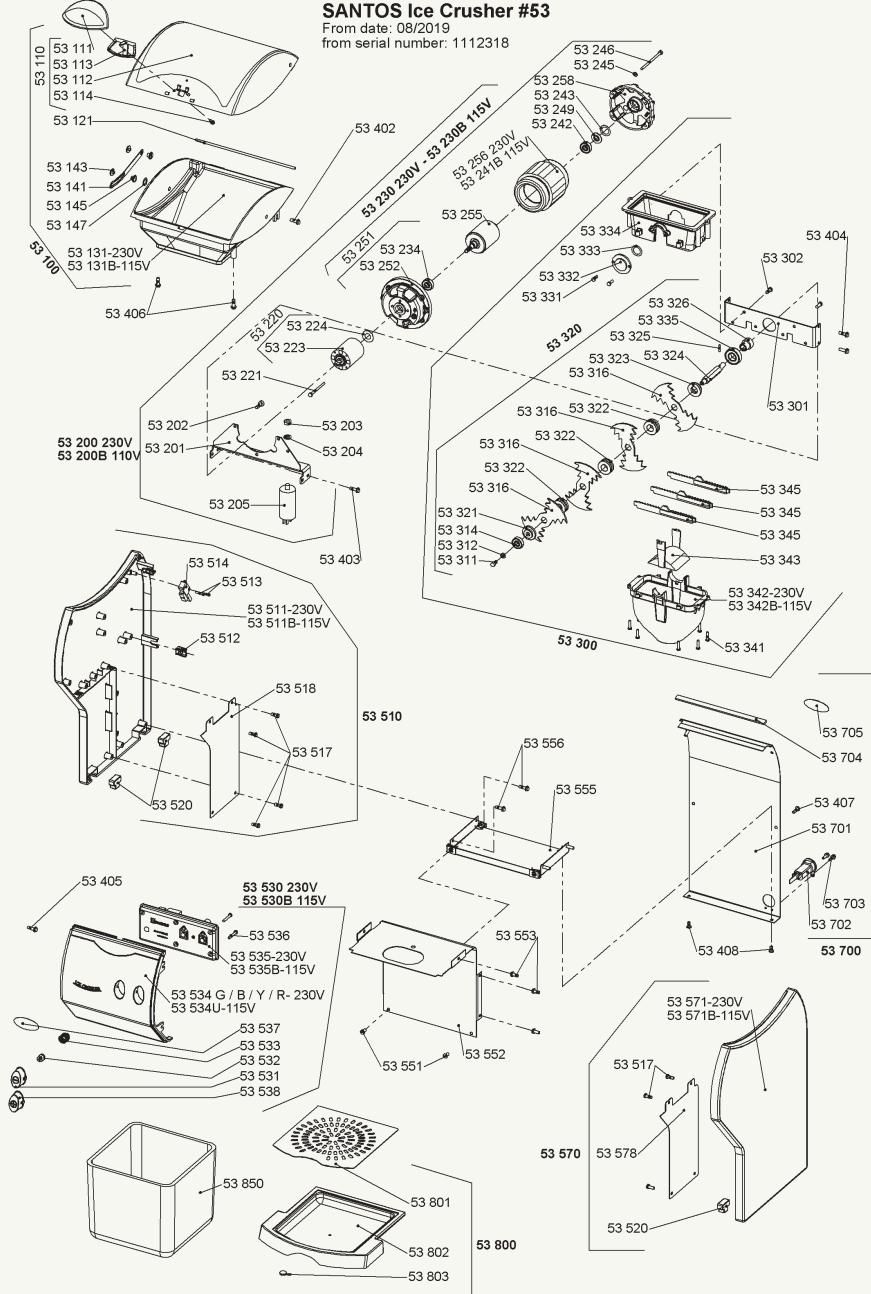
Hygiène

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



SANTOS Ice Crusher #53

From date: 08/2019
from serial number: 1112318



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**





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

Démontage et nettoyage faciles



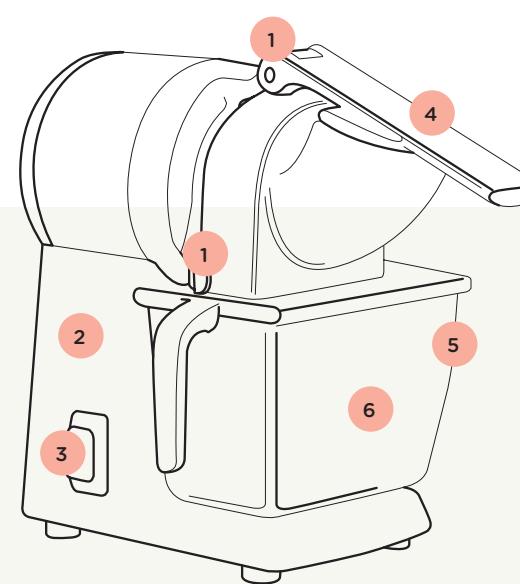
Carter amovible

Plaque en acier inoxydable

Disques amovibles



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



- 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 bisphénol A Contenance : 800 g
- 6 Débit moyen : 50 kg/heure



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.



Couteau réglé en position neige



Couteau réglé en position glace pilé

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

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, UL (USA), cUL (Canada)

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)

Sécurité électrique

Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage

Sécurité thermique

Moteur asynchrone particulièrement silencieux

Sécurité acoustique

Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse (approuvé par les NSF).

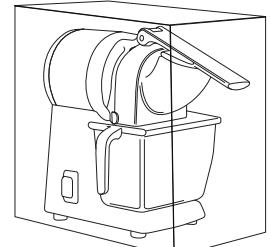
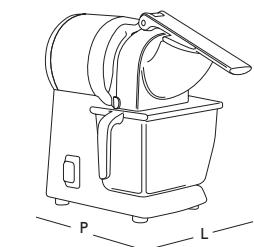
Hygiène

Caractéristiques techniques

Moteur

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

Vitesse :
1 500 tr/min (50Hz)
1 800 tr/min (60 Hz)



Appareil

L : 250 mm (10'')
P : 420 mm (16,5'')
H : 350 mm (14'')

Poids net :
14,7 Kg (32 lbs)

Emballé

L : 295 mm (12'')
P : 455 mm (18'')
H : 410 mm (16'')

Poids net :
15,7 Kg (34 lbs)

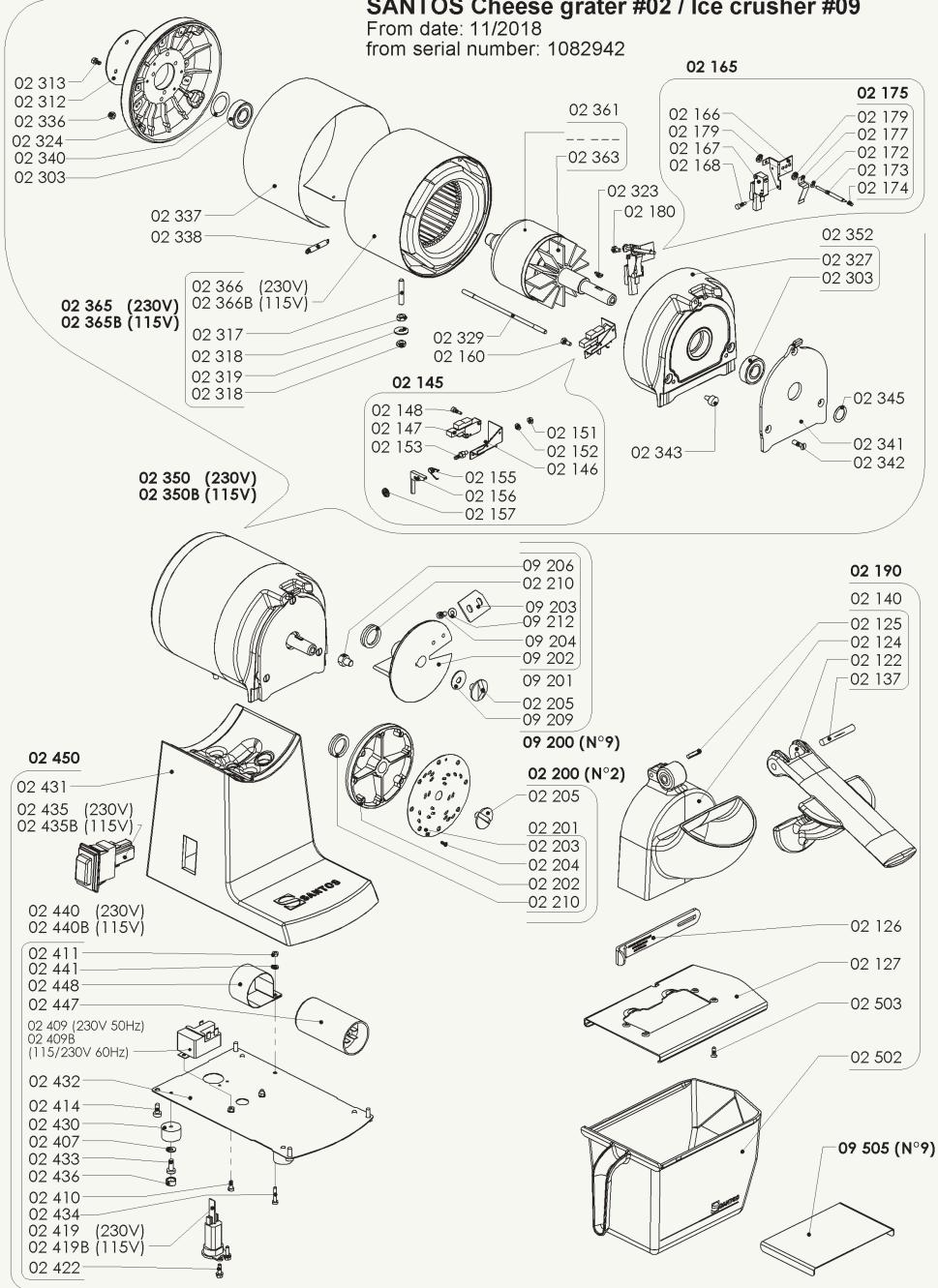
PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | **MOTEUR :** 5 ANS





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

