SANTOS®

CENTRIFUGEUSE N°50

handmade
IN FRANCE

Modèles déposés
France et international

RoHS COMPLIANT 2011/65/EU

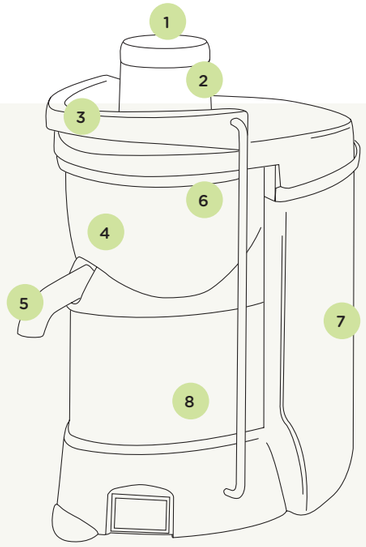
Pour un jus **de grande qualité**

La centrifugeuse n°50 permet de réaliser toutes sortes de jus de fruits et de légumes: pomme, carotte, gingembre, betterave, concombre...

Elle offre un excellent rendement et conserve les vitamines des ingrédients.

Très silencieuse et facile à utiliser, c'est l'appareil idéal pour les bars, restaurants, hôtels, glaciers...

100 l/h



Trous 0,5 mm
Réf 50200

Trous 0,8 mm
Réf 50200B

Auto-clean
Réf 50200C

Les paniers

1 **Poussoir :** facilite le passage des ingrédients

2 **Goulotte extra large** Ø 79.5mm

3 **Poignée de verrouillage** arrêt du moteur et freinage mécanique à l'ouverture

4 **Panier professionnel :** tamis très fin (trous de 0,5mm / 0,02'')

5 **Bec haut :** 200mm. Accepte les pichets et bols de blenders

6 **Système Ezy-clean™ :** cuve, panier et couvercle amovibles

7 **Conteneur à pulpe :** 7.5 l (2 gallons)

8 **Moteur asynchrone** puissant et silencieux

Leader mondial
des centrifugeuses professionnelles

Santos bénéficie de 30 ans d'expérience dans la fabrication de centrifugeuses professionnelles et a développé des systèmes exclusifs brevetés, offrant une fiabilité et des performances inégalées.

28

50

58

68

1986 — 2001 — 2006 — 2013 →

Filtration parfaite
3 paniers disponibles

Standard - Trous de 0,5mm livré avec la centrifugeuse (réf 50200)
Option - Trous de 0,8mm pour les ingrédients fibreux ex: ananas, gingembre (réf 50200B)
Option - Auto-clean pour une utilisation intensive : moins de nettoyage, meilleur rendement (réf 50200C)

Ezy-clean™

Qualité professionnelle

Moteur asynchrone puissant et silencieux.
Débit élevé : 100l/h.
Silence : 65 dBA. Permettant un usage devant la clientèle.
Large panier de filtration : augmente la capacité de travail entre deux nettoyages.

Facile à utiliser

Goulotte extra large : accepte des pommes entières.
Production de jus en continu, éjection automatique de la pulpe.
Système Ezy-clean™ : cuve, panier et couvercle amovibles.

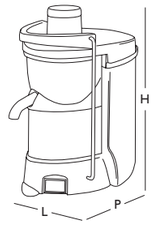
Sécurité, normes, hygiène

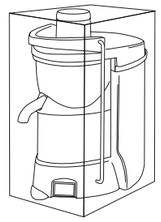
Respect des normes suivantes	Directive ''Machines'' 2006/42/CE
	Directive ''Compatibilité électromagnétique'' 2014/30/UE
	Directive ''Basse tension'' 2014/35/UE
	Directive RoHS 2011 / 65 / UE
	Règlement 1935 / 2004 / CE (contact avec les aliments)
	Règlement 10 / 2011 / UE (Plastiques en contact avec 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.
	NF EN 12547 : 2014 Centrifugeuses
	Marquage CE, UL (USA) et cUL (Canada), NSF (USA), KC (Corée)
Sécurité électrique	Interrupteur bipolaire à manque de tension avec protecteur de surintensité
	Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre
	Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)
Sécurité thermique	Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage
Sécurité acoustique	Moteur asynchrone particulièrement silencieux
Sécurité mécanique	Frein à friction stoppant immédiatement le panier à l'ouverture
Hygiène	Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

Caractéristiques techniques

Moteur
Monophasé :
220-240 V - 50 / 60 HzV - 800W CE, KC
100 - 120 V - 50 / 60 Hz - 800W CE, UL, NSF

Vitesse :
3 000 tr/min (50Hz)
3 600 tr/min (560Hz)





Appareil
L : 260 mm (10'')
P : 470 mm (19'')
H : 450 mm (18'')

Poids net :
14,5 Kg (31lbs)

Emballé
L : 315 mm (12'')
P : 500 mm (20'')
H : 570 mm (22'')

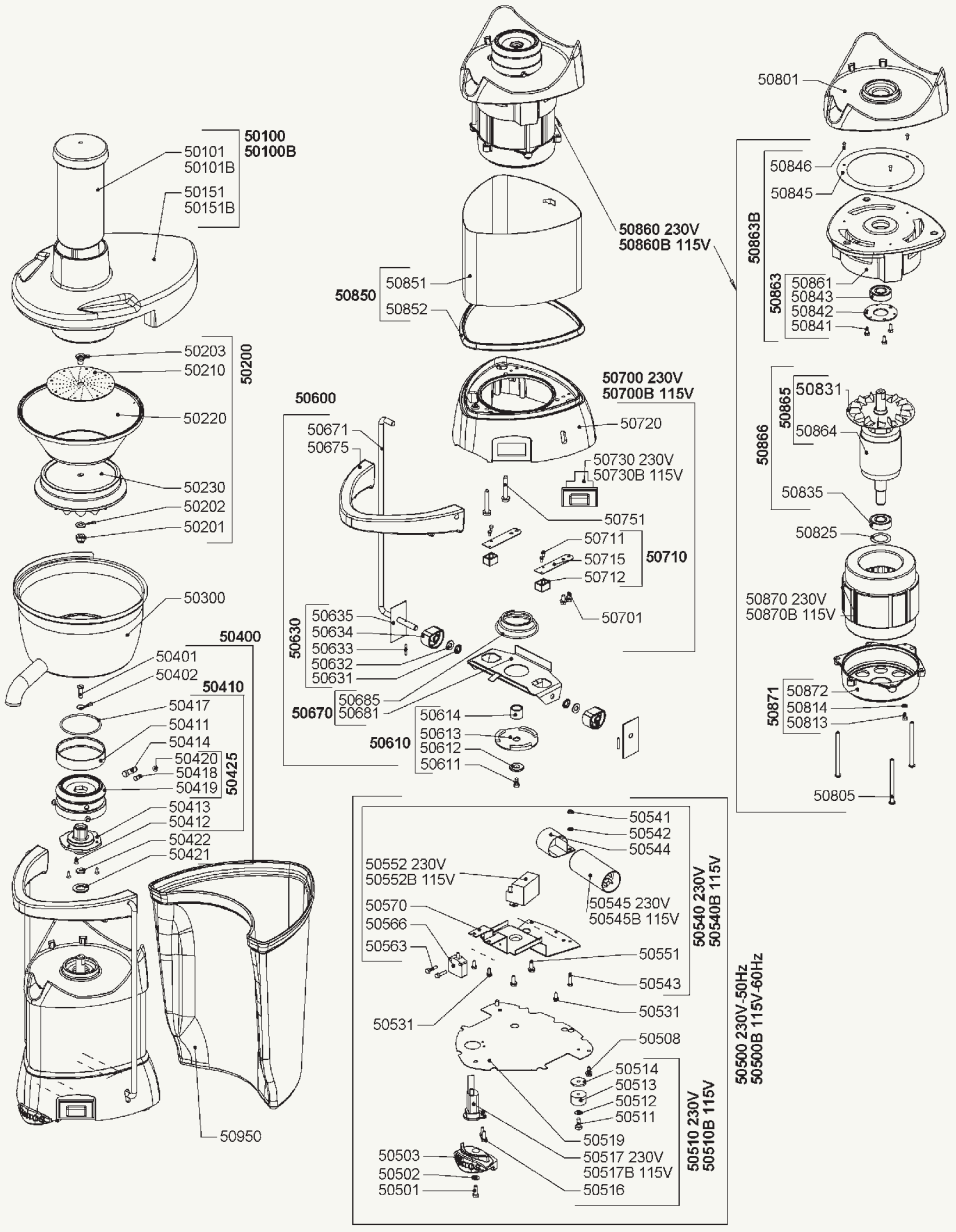
Poids net :
16,3 Kg (35lbs)

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS
MOTEUR : 5 ANS

SANTOS

SANTOS Centrifugal juicer #50

From date: 10/2016
from serial number: 989526



03/2020 - V7 | graphisme : Tumulte

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**