

EXTRACTEUR DE JUS N°50  
PAR CENTRIFUGATION





# Pour un jus de grande qualité

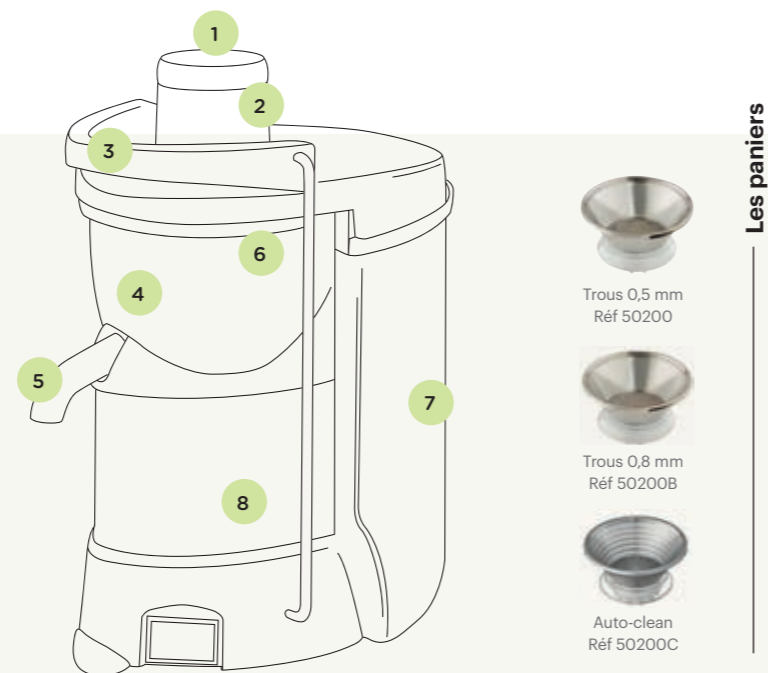
L'extracteur de jus par centrifugation n°50 permet de réaliser toutes sortes de jus de fruits et de légumes: pomme, carotte, gingembre, betterave, concombre...

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

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



100l/h



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 :** 7.5l (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.



1986 — 2001 — 2006 — 2013 →

## Filtration parfaite 3 paniers disponibles

**Standard - Trous de 0,5mm** livré avec l'appareil (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)



## 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.



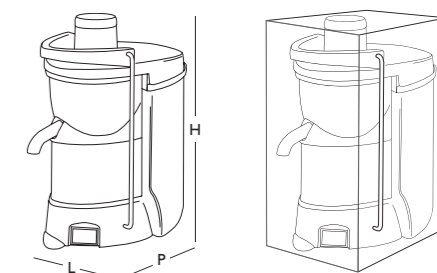
## Sécurité, normes, hygiène

<b>Respect des normes suivantes</b>	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)
<b>Normes européennes harmonisées</b>	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.
	NF EN 12547 : 2014 Centrifugeuses
<b>Sécurité électrique</b>	Marquage CE, UL (USA) et cUL (Canada), NSF (USA), KC (Corée)
	Interrupteur bipolaire à manque de tension avec protecteur de surintensité
	Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre
<b>Sécurité thermique</b>	Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)
	Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage
<b>Sécurité acoustique</b>	Moteur asynchrone particulièrement silencieux
<b>Sécurité mécanique</b>	Frein à friction stoppant immédiatement le panier à l'ouverture
<b>Hygiène</b>	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 Hz - 800W CE, KC  
 100 - 120 V - 50 / 60 Hz - 800W CE, UL, NSF

Vitesse :  
 3 000 tr/min (50Hz)  
 3 600 tr/min (60Hz)



<b>Appareil</b>	<b>Emballé</b>
L : 260 mm (10")	L : 315 mm (12")
P : 470 mm (19")	P : 500 mm (20")
H : 450 mm (18")	H : 570 mm (22")

Poids net : 14,5 Kg (31lbs)      Poids net : 16,3 Kg (35lbs)

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

**SANTOS Centrifugal juicer #50**

From date: 10/2016  
from serial number: 989526

