



www.santos.fr



DRINK MIXER N° 54
Shaker Electrique



Modèles déposés France et international





LE SHAKER ÉLECTRIQUE IDÉAL...

Le shaker électrique N° 54 est l'équipement idéal pour réaliser toutes sortes de milk-shakes, cappuccino, smoothies, cocktails, boissons à base de crème glacée ou de glace pilée... Ce shaker électrique est **conçu pour les professionnels** :

- **Variation de vitesse** de 8000 à 16000 tours / minute
- Moteur robuste, fiable et **silencieux**
- Démarrage automatique avec **détection de bol**

Il est fourni avec :

- **2 bols** (0,675 L / 24 fl oz), 1 bol inox et 1 bol transparent
- **3 agitateurs** interchangeables (vissage et dévissage simple sur la tige) :
 - » 1 agitateur plastique universel (sphérique) pour toutes boissons
 - » 1 agitateur caoutchouc (souple) pour boissons émulsionnées
 - » 1 agitateur à ailettes pour cafés frappés



VIDEO

SHAKER ELECTRIQUE



CHOISISSEZ LE BLENDER ADAPTÉ À VOS BESOINS !

www.santos.fr



Grâce à la large gamme de blenders Santos, vous pouvez réaliser toutes sortes de boissons, cocktails et soupes.

N° 37 : blender pour boissons chaudes ou froides

N° 62 : blender brushless pour smoothies et boissons glacées

N° 33 : petit mixer de bar pour cocktails et boissons

N° 54 : shaker électrique pour milkshakes, cocktails et boissons à base de crème glacée

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Moteur

Monophasé : 220-240 V - 50/60 Hz – 230 W – CE
100-120 V - 50/60 Hz – 230 W – NSF, UL, CE

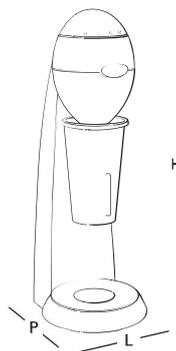
Vitesse variable : 8000 à 16000 tr/min (50/60 Hz)



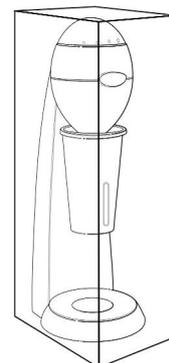
Poids

Net : 6 Kg (13.5")

Emballage : 6,5 Kg (14.5")



APPAREIL
L : 182 mm (7.5")
P : 186 mm (7.5")
H : 530 mm (20")



EMBALLAGE
L : 215 mm (8.5")
P : 244 mm (9.6")
H : 597 mm (23.5")

SÉCURITÉ, NORMES, HYGIÈNE

Respect des normes suivantes :

- Directive "Machines" 2006/42/CE
- Directive "Compatibilité électromagnétique" 2004/108/CE
- Directive "Basse-tension" 2006/95/CE
- Directive RoHS 2002/95/CE
- Règlement 1935/2004/CE (contact avec des aliments)

Normes Européennes harmonisées :

- NF EN ISO 12100-1 et 2 : 2004-EN 60204-1 : 2006
- NF EN 60335-2-64 : 2004 : machines de cuisine électriques à usage collectif
- CE (Europe)
- NSF (USA)
- UL (USA) et cUL (Canada)

Sécurité électrique

- 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 universel particulièrement silencieux et monté sur amortisseurs.

Hygiène

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

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS

