



www.santos.fr

EXTRACTEUR DE JUS N°65

Pour des jus pressés à froid !

NEW !

Extraction lente

Goulotte XL

Fiabilité à toute épreuve



Modèles déposés en France et International





EXTRACTEUR DE JUS N°65



UN EXTRACTEUR INNOVANT

Grâce à son système de pressage à froid breveté, le Cold Press Juicer #65 est le premier extracteur de jus professionnel pouvant être utilisé en continu, face aux consommateurs. Le pressage à froid permet de préserver les nutriments, enzymes, vitamines et minéraux naturellement présents dans les fruits et légumes. Idéal pour créer, sur demande, des jus detox à base de fruits, légumes, herbes...

PRESSAGE A FROID : LA TECHNOLOGIE SANTOS

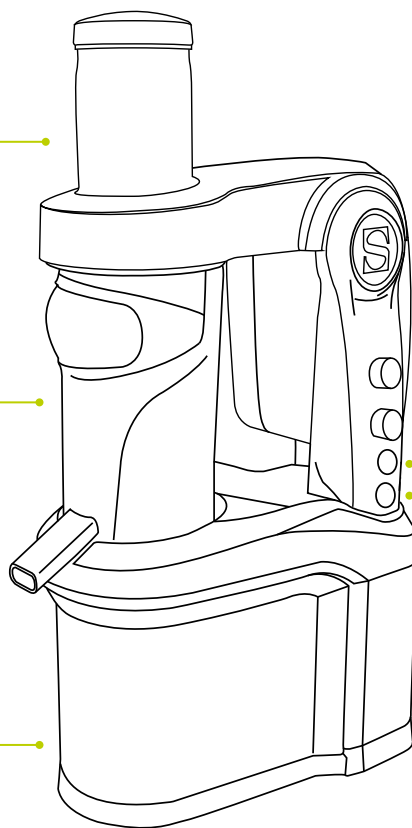
www.santos.fr

Goulotte d'introduction extra large ø 79,5 mm
Accepte les fruits et légumes en entier

Système de pressage à froid breveté

Bec verseur acceptant les verres, pichets et bols de Blender
Hauteur : 21 cm

Grand container à pulpe
4 litres



Variation de vitesse
Choisissez la vitesse et la taille de filtration pour obtenir le jus souhaité

Bouton On/Off
Marche arrière

NUTRITION

PRESSION À FROID

JUS CRU



Système d'extraction breveté

Une technologie exclusive développée et brevetée par Santos
Extraction lente du jus :

— Préserve les vitamines, nutriments, enzymes et minéraux,

— Minimise la séparation des jus et l'oxydation

— Extraction maximale



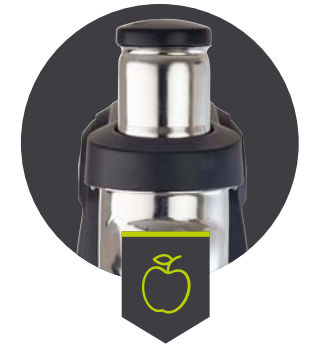
Moteur professionnel à induction

Sans frottements, la puissance est utilisée de façon optimale, sans déperdition d'énergie

— Silencieux

— Permet de varier la vitesse de pressage, pour extraire le jus de n'importe quel fruit, légume ou herbe

— Grande durée de vie



Introduction XL

Large goulotte d'introduction de ø 79,5 mm : permet d'y insérer des fruits et légumes entiers sans prédécoupe

QUELS SONT LES AVANTAGES DU COLD PRESS JUICER 65 ?



1 Extracteur de jus professionnel

Corps en aluminium et zone alimentaire tout inox. Moteur asynchrone robuste.

2 Une nouvelle façon d'extraire du jus

Ajustez votre vitesse et choisissez votre taille de filtre.

3 Rendement exceptionnel

Extraction de jus maximale.

4 Jus frais et purs

Les jus pressés à froid conservent un maximum de nutriments, d'enzymes, de minéraux et de vitamines.

5 Facile à utiliser et nettoyer

Goulotte d'introduction extra large. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles.

DONNÉES TECHNIQUES



Moteur

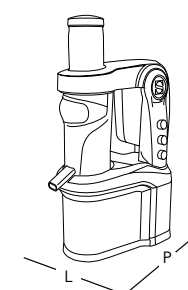
220-240 V – 50/60 Hz – 650 W
100-120 V – 50/60 Hz – 650 W

Vitesse : 5 à 80 tr/min

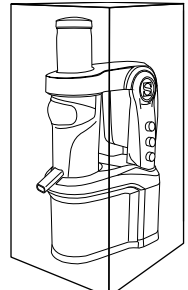


Poids

Net : 31 kg (68.3 lbs)
Emballé : 34 kg (74.9 lbs)



APPAREIL
P : 412 mm (16.2")
L : 233 mm (9.2")
H : 640 mm (25.2")



EMBALLAGE
P : 490 mm (19.3")
L : 330 mm (13")
H : 660 mm (26")

SÉCURITÉ, NORMES, HYGIÈNE

Conforme aux dispositions réglementaires

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)
Directive DEEE 2012/19/UE

Normes Européennes harmonisées

NF EN ISO 12100 : 2010
NF EN 60204-1+A1 : 2009
NF EN 1672-2+A1 : 2009
NF EN 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à usage collectif.
Marquage CE

Sécurité thermique

Moteurs équipés d'un protecteur thermique et de surcharge.

Sécurité électrique

Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre. Toutes les appareils sont contrôlés après fabrication.

Sécurité acoustique

Moteurs asynchrones silencieux.

Hygiène

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

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : GARANTIE 5 ANS

EXTRACTEUR DE JUS N°65



www.santos.fr

