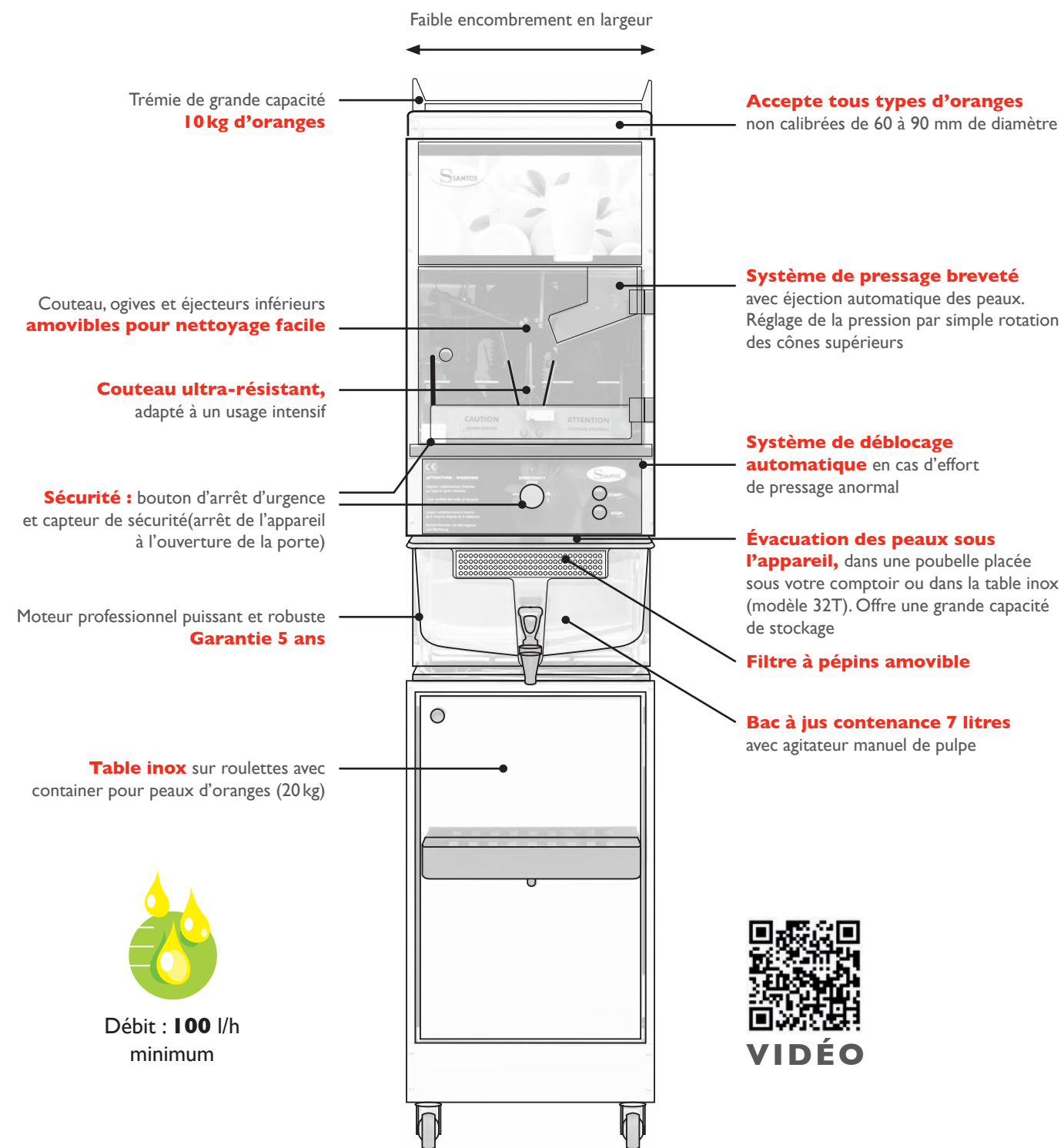


**PRESSE-ORANGES  
AUTOMATIQUES N°32**



Modèles déposés en France et international

Grâce à l'expertise Santos, qui a réalisé son premier presse-oranges automatique en 1988, cet appareil vous permet de réaliser un jus d'orange de grande qualité. Parfait pour les bars à jus, chaînes de restauration rapide, hôtel... Il s'intègre parfaitement à tous les environnements grâce à sa modularité : version avec table (32T) ou version encastrable sur un comptoir (32 Bac).



Modèle 32 T



Débit : **100 l/h** minimum



VIDÉO

## Qualité

**Produit robuste tout en inox**, équipé d'un moteur asynchrone puissant garanti 5 ans. Peut fonctionner en continu pendant plusieurs heures.

**Jus de grande qualité** : système de pressage de précision exclusif permettant une absence totale d'amertume dans le jus (pas de contact entre le jus et la peau de l'orange).

## Performance

**Très gros débit** : presse 20 oranges par minute (1 200 oranges/heure).

**Grand rendement** : grâce à son système de pressage breveté, cet appareil permet une extraction maximale du jus.

**Système de déblocage automatique** en cas d'effort de pressage normal



### Le "plus" Santos

Livré avec un pulvérisateur à eau de 5L pour un nettoyage facile de l'intérieur de l'appareil

## Simplicité

**Facilité d'utilisation** : cet appareil coupe, presse et éjecte automatiquement les oranges.

**Accepte toutes tailles d'oranges** de 60 à 90 mm de diamètre sans calibrage préalable. Un adaptateur pour oranges de petit diamètre (40 à 70 mm) est disponible sur demande.

## Sécurité et hygiène

**Sécurité** : Bouton d'arrêt d'urgence et capteur de sécurité permettant l'arrêt du moteur lors de l'ouverture de la porte.

**Produit entièrement en inox** : le matériau de référence en matière d'hygiène pour un usage professionnel.

**Nettoyage facilité par le pulvérisateur fourni** avec l'appareil et les différents éléments amovibles (couteau, ogives et éjecteurs inférieurs).

**Santos, l'expert du jus de fruit frais depuis 1954**



## CHOISISSEZ LA VERSION ADAPTÉE À VOS BESOINS



### MODÈLE N°32 BAC

Version adaptable au plan de travail : évacuation des peaux sous votre comptoir (plan de découpe fourni avec l'appareil)

Fourni avec un repose-verre et un bac à jus pour toutes les utilisations



### MODÈLE N°32 T

Version avec table en inox : évacuation des peaux dans la poubelle située dans la table inox

Fourni avec un repose-verre et un bac à jus pour toutes les utilisations, ainsi qu'une table inox et une poubelle

# PRESSE-ORANGES AUTOMATIQUE N°32

## DONNÉES TECHNIQUES

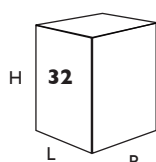


### Moteur

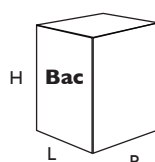
Monophasé : 100-120V – 50/60 Hz – 650W – CE  
220-240V – 50/60 Hz – 600W CE

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

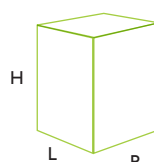
### Modèle 32 Bac



L: 410 mm (16")  
P: 620 mm (24")  
H: 1020 mm (40")  
Poids : 63 kg (138 lbs)

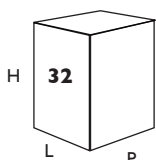


L: 410 mm (16")  
P: 190 mm (7.5")  
H: 210 mm (8")  
Poids : 2.5 kg (5.5 lbs)

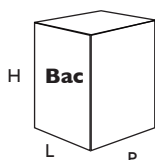


**N°32 Bac emballé**  
W: 520 mm (20.5")  
D: 670 mm (26")  
H: 1170 mm (46")  
Poids : 73 kg (160 lbs)

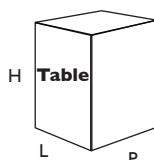
### Model 32 T



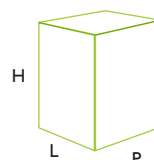
L: 410 mm (16")  
P: 620 mm (24")  
H: 1020 mm (40")  
Poids : 63 kg (138 lbs)



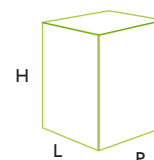
L: 410 mm (16")  
P: 190 mm (7.5")  
H: 210 mm (8")  
Poids : 2.5 kg (5.5 lbs)



L: 410 mm (16")  
P: 770 mm (30")  
H: 790 mm (31")  
Poids : 21 kg (46 lbs)



**N°32 bac emballé**  
L: 520 mm (20.5")  
P: 670 mm (26")  
H: 1170 mm (46")  
Poids : 73 kg (160 lbs)



**Table emballée**  
L: 540 mm (21")  
P: 845 mm (33")  
H: 730 mm (29")  
Poids : 25 kg (55 lbs)

## 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 1672 – 2 + A1 : 2009

Marquage CE

### 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

### Sécurité acoustique

Moteur universel particulièrement silencieux et monté sur amortisseurs

### Hygiène

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

The exploded view of the automatic orange juicer #32 is available on our website : [www.santos.fr](http://www.santos.fr)