



www.santos.fr



MIXER DE BAR (BLENDER) N° 33

Pour les cocktails, smoothies, milkshakes...



Modèles déposés France et International

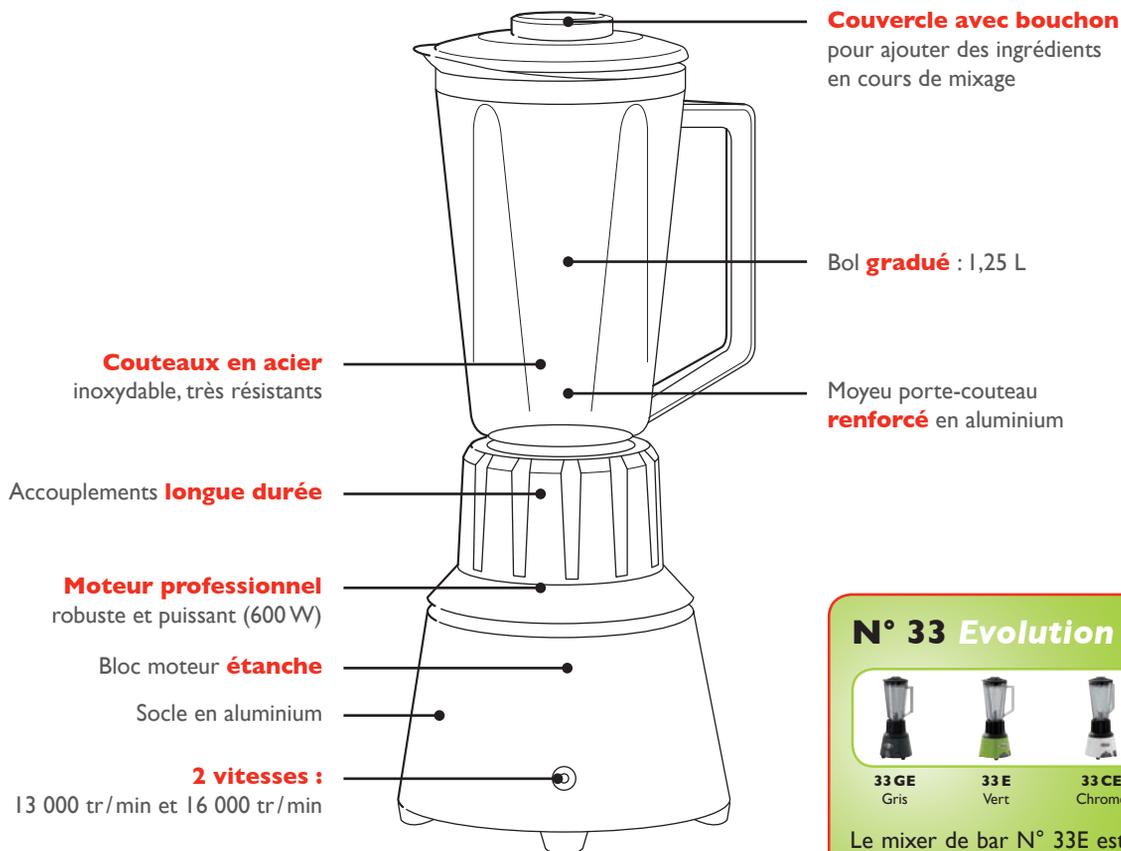




POUR TOUS TYPES DE COCKTAILS ET BOISSONS

Petit mixer de bar performant pour réaliser rapidement toutes sortes de préparations à base de glace pilée : cocktails, smoothies, boissons glacées, jus de fruits, milkshakes...

Facile à utiliser, c'est l'appareil idéal pour les bars, hôtels, restaurants et les magasins de diététique...



N° 33 Evolution



33 GE
Gris

33 E
Vert

33 CE
Chromé

Le mixer de bar N° 33E est équipé d'une détection de bol : le moteur s'arrête lorsque l'on retire le bol de la base. Cette détection de bol préserve les accouplements.

UNE LARGE GAMME DE BLENDERS



CHOISISSEZ

LE BLENDER
ADAPTÉ À VOS BESOINS

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

MIXER DE BAR N° 33



FIABLE ET FACILE À UTILISER

www.santos.fr

Mixer de bar robuste et puissant

- Moteur professionnel puissant (600 W)
- Couteaux résistants en acier inoxydable, avec moyeu porte-couteaux renforcé en aluminium
- Accouplements longue durée
- Socle en aluminium

Facile à utiliser et entretenir

- Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux
- Couvercle avec bouchon pour ajouter des ingrédients en cours d'utilisation
- 2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation
- Emboîtement facile et rapide du bol sur le bloc moteur



33

33 G

33 C

**Choisissez votre couleur :
vert, gris ou chromé**

DONNÉES TECHNIQUES



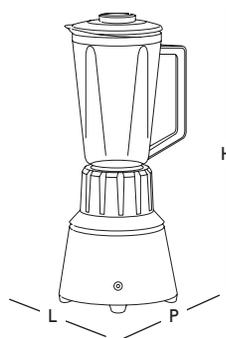
Moteur

Monophasé : 220-240 V – 50/60 Hz – 600 W CE
110-120 V – 50/60 Hz – 600 W CE
2 vitesses : 13 000 tr/min et 16 000 tr/min



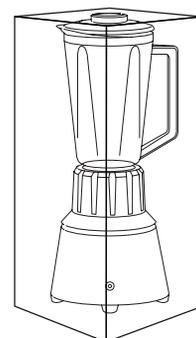
Poids

Net : 2,9 Kg (6.4 lbs)
Emballé : 3.5 Kg (7.7 lbs)



APPAREIL

L : 180 mm (7")
P : 180 mm (7")
H : 420 mm (17")



EMBALLAGE

L : 210 mm (8")
P : 230 mm (9")
H : 475 mm (19")

SÉCURITÉ, NORMES, HYGIÈNE

Respect des normes suivantes

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

Normes européennes harmonisées

NF EN ISO 12100 - 1 et 2 : 2004 – NF EN 60204-1 : 2006
NF EN 12852 + A1 : 2010 Préparation culinaire et blenders

Sécurité Moteur

Protection contre les surchauffes.

Sécurité électrique

Toutes les parties mécaniques sont reliées à la terre.
Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle).

Hygiène

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

GARANTIE 2 ANS

MIXER DE BAR (BLENDER) N° 33



www.santos.fr

