

**BATTEUR MÉLANGEUR
10 LITRES
N° 27**



Modèles déposés France et international

UN BATTEUR MÉLANGEUR PUISSANT ET EFFICACE

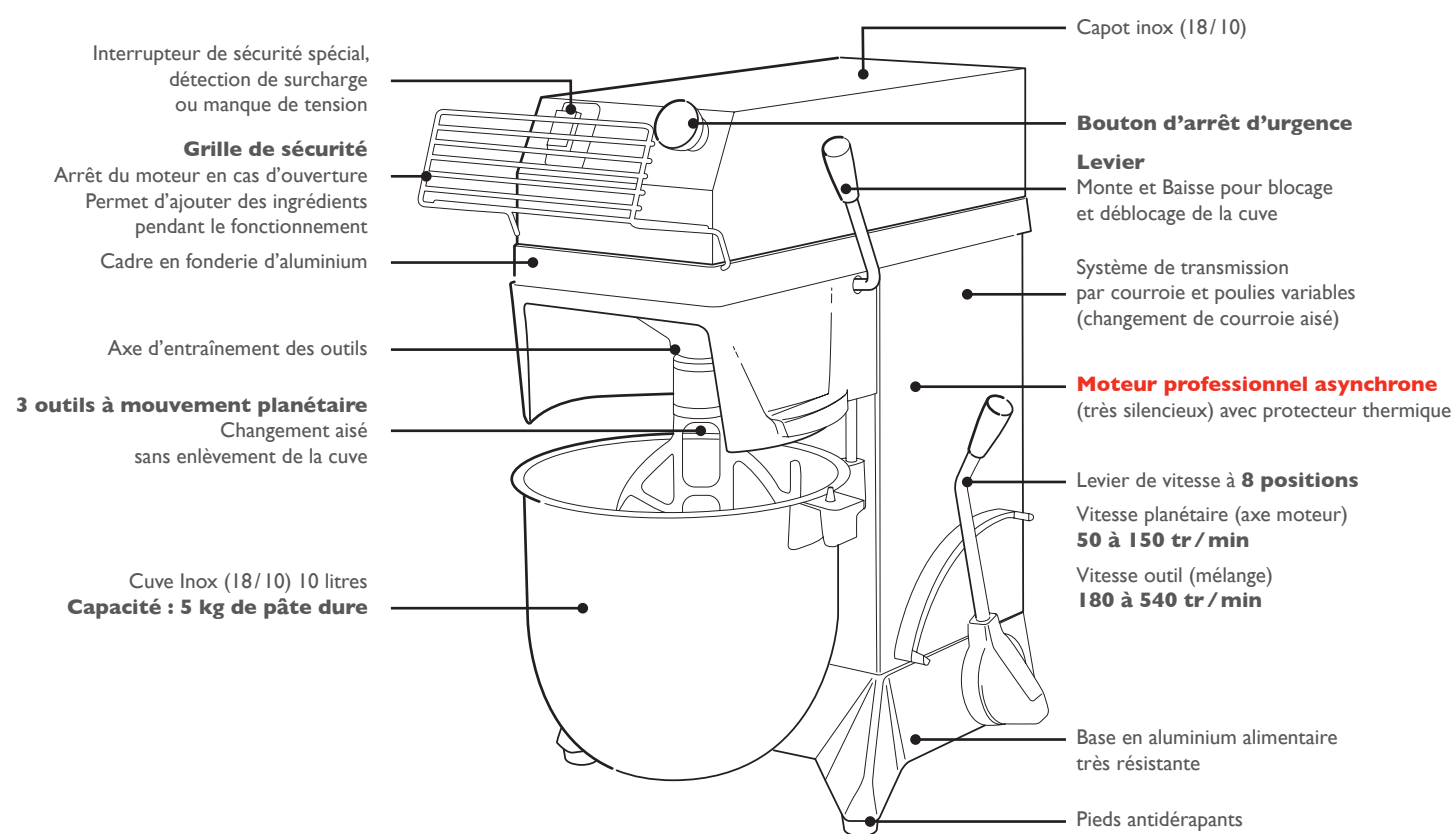
Le batteur mélangeur 10 litres N° 27 permet de mélanger, pétrir, battre et fouetter toutes sortes de préparations (5 kg de pâte) grâce à ses **8 vitesses et 3 outils planétaires**. C'est le produit idéal pour les restaurants, boulangeries, pâtisseries, sandwicheries, pizzerias, fast food, snacks et crêperies...

Performance : 8 vitesses, 3 outils, moteur professionnel asynchrone

Sécurité assurée : système de monte et baisse de la cuve et grille de sécurité (arrêt du moteur en cas d'ouverture).

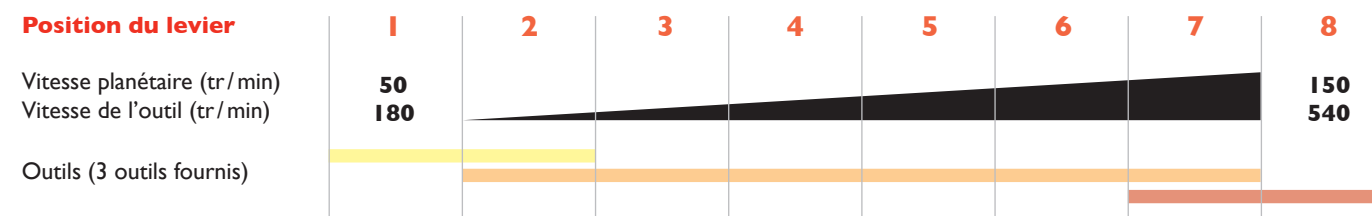
Nettoyage facile : cuve et outils amovibles.

Robustesse : tous les éléments sont fabriqués en aluminium alimentaire et en acier inoxydable.



CONTRÔLE DE LA VITESSE - 8 POSITIONS

Sélection de vitesse : du pétrissage lent au foisonnement rapide



Vitesse lente - Pétrir



Crochet (vitesse lente)

pour mélanger et pétrir des pâtes dures telles que pains, pâte Brisée, gâteaux, croissants, pizzas

Le pétrissage de 5 kg de pâte dure est effectué en 20 minutes environ.



Palette (vitesse moyenne)

pour des mélanges simples ou durs tels que crêpes, gaufres, biscuits, crèmes, chocolats, pâtés, purées, hachis



Fouet (vitesse rapide)

pour les mélanges qui nécessitent une aération de la pâte (foisonnement) tels que oeufs, blancs d'oeufs, meringues, génoises, mayonnaises, mousselines

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Moteur

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

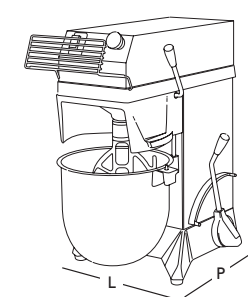
Triphasé : 220-240 V - 50 Hz - 510 W
380 V - 50 Hz - 510 W

Vitesse : 1500 tr/min (50 Hz) / 1800 tr/min (60 Hz)

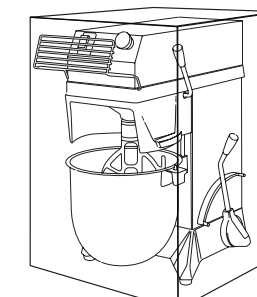


Poids

Net : 31 kg (68 lbs)
Emballé : 34 kg (75 lbs)



APPAREIL
H : 580 mm (23")
L : 360 mm (14")
P : 530 mm (21")



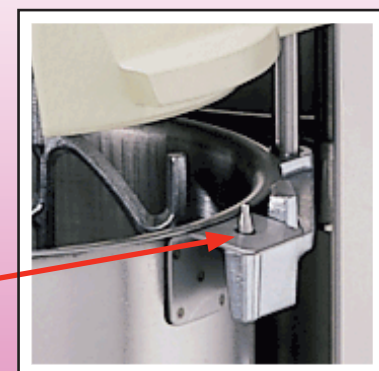
EMBALLAGE
H : 650 mm (25.5")
L : 390 mm (15")
P : 605 mm (24")

SIMPLE D'UTILISATION ET SÉCURITÉ ASSURÉE

1. Cuve vers le bas (déverrouillage)



2. Cuve positionnée sur les plots



3. Cuve vers le haut (verrouillage)



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)

Normes européennes harmonisées

NF EN ISO 12100 : 2010
NF EN 60204-1 + A1 : 2009
NF EN 454 : 2015 machines pour les produits alimentaires - batteurs mélangeurs
CE (Europe), UL (USA) et cUL (Canada)

Sécurité acoustique

Le moteur asynchrone à prise directe très silencieux, garantit un confort d'utilisation optimal.

Sécurité thermique

Moteur protégé par un protecteur thermique
Moteur intégré dans une enveloppe sans pont thermique (socle), isolant l'utilisateur de la source de chaleur (quel que soit le fonctionnement, occasionnel ou intensif)

Sécurité mécanique

Grille de protection (Interdit l'accès à l'outil pendant le fonctionnement, arrêt du moteur à l'ouverture)
Capteur de présence de cuve

Sécurité électrique

Interrupteur bipolaire à manque de tension avec protecteur de surintensité

Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre.

Tous nos appareils sont contrôlés à 100 % après fabrication (passage au banc de contrôle).

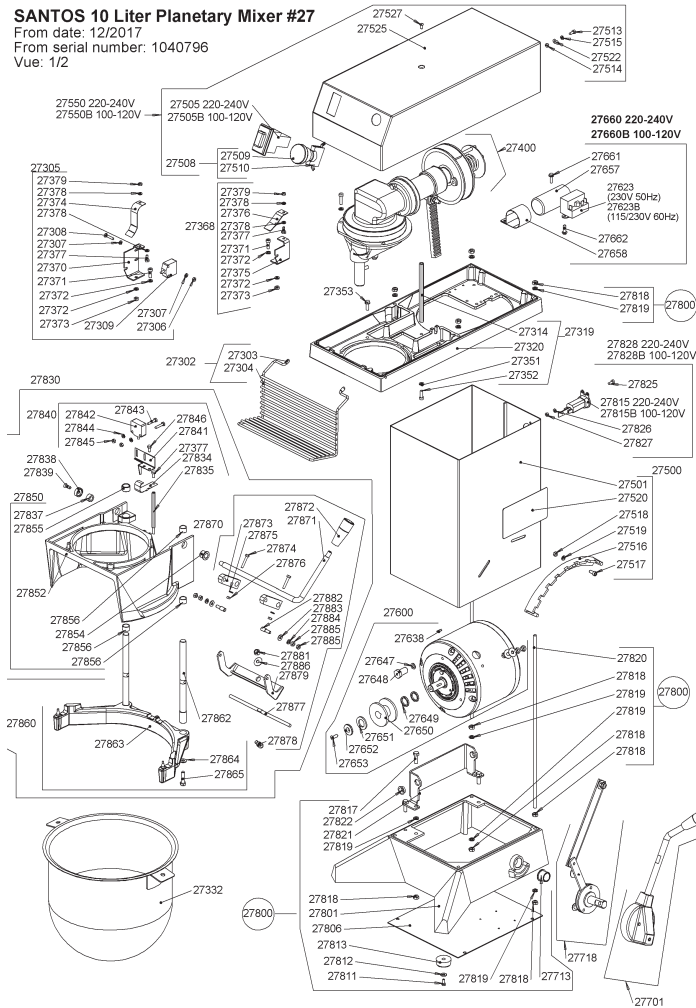
Hygiène

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

BATTEUR MÉLANGEUR N° 27

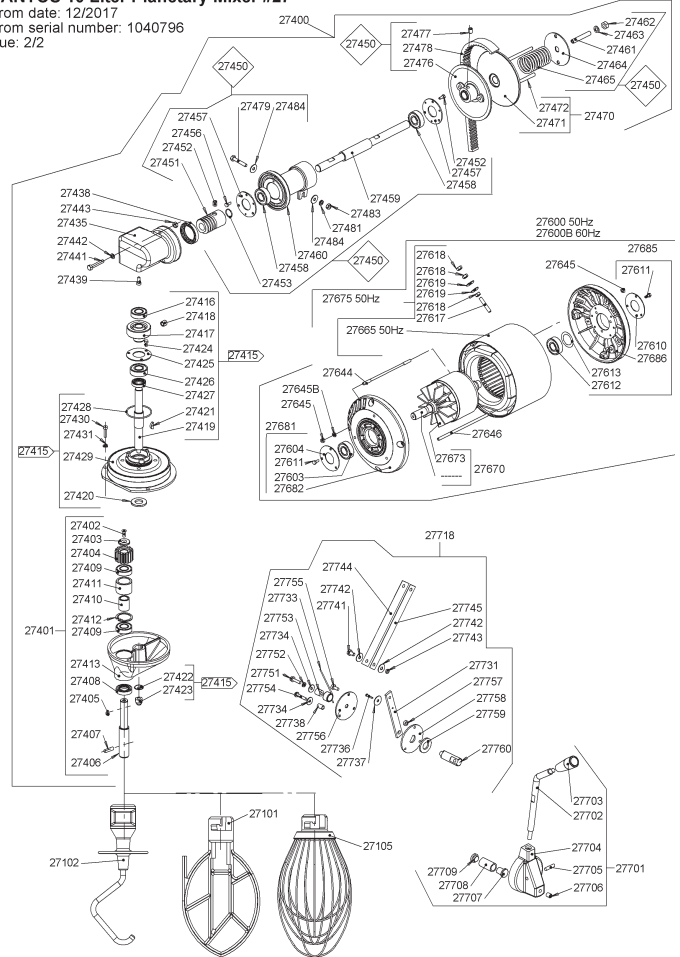
SANTOS 10 Liter Planetary Mixer #27

From date: 12/2017
From serial number: 1040796
Vue: 1/2



SANTOS 10 Liter Planetary Mixer #27

From date: 12/2017
From serial number: 1040796
Vue: 2/2



SANTOS

140-150, avenue Roger Salengro BP 80 067 - 69511 Vaulx-en-Velin Cedex (Lyon) FRANCE

Tel. +33 4 72 37 35 29 – Fax. +33 4 78 26 58 21 – Site internet : www.santos.fr – E-mail : santos@santos.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux #SantosAddict