



Centrifugeuse professionnelle gros débit N° 28 N

pour fruits et légumes



**UTILE
PRATIQUE
PERFORMANTE
SOLIDE
SURE
HYGIENIQUE
ECONOMIQUE**



NOUVEAU

La centrifugeuse professionnelle à gros débit **SANTOS 28 N** produit le jus en continu et éjecte automatiquement les pulpes



UTILE :

à tous les professionnels qui usent de grosses quantités de jus frais de fruits et de légumes *non pelés* pour la consommation directe : bars, boutiques de jus de fruits frais, boutiques diététiques, centre de mise en forme, hôpitaux, etc...

Les pâtisseries-glacières parfument sorbets et glaces, pâtisseries de toutes sortes avec ces mêmes jus et avec des coulis de cassis, fraises, framboises, mûres, etc...

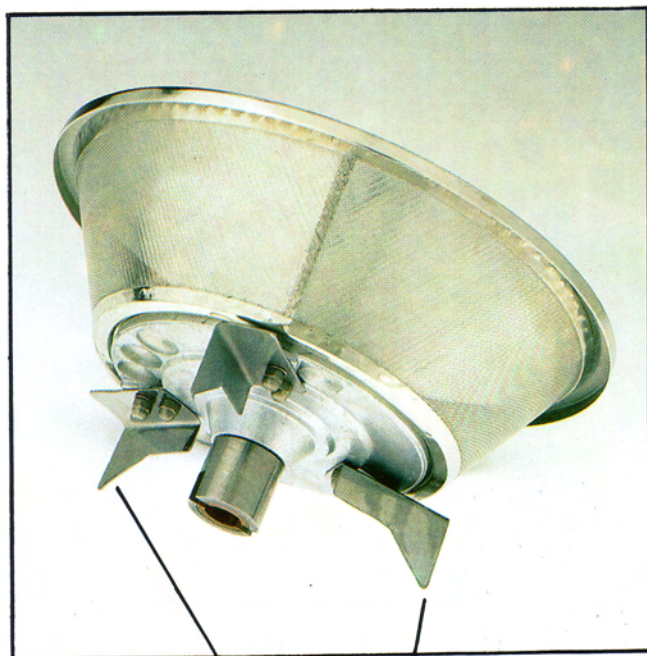
Les restaurateurs – spécialement en nouvelle cuisine – font avec jus et pulpes des bases de potages, des fonds de sauces, des crèmes de légumes, des soufflés avec la pulpe, etc...

PERFORMANTE :

Plus d'un litre/minute de jus
Jusqu'à 150 kilo/heure
50 à 70 % du poids matière transformée en jus
Grande goulotte d'introduction (diamètre 68 mm)
Fruits et légumes entiers ou en gros quartiers
Éjection des coulis par racleurs spéciaux

PRATIQUE :

Un levier de blocage ouverture/fermeture
Une seule fixation imperdable du panier
Disque de râpe facile à changer
Montage/démontage faciles et rapides
Entretien par lavage du panier et de la cuve
Nettoyage en cours de fonctionnement en introduisant un peu d'eau (1 litre).



éjecteurs de coulis



Nettoyage en cours de fonctionnement en introduisant un peu d'eau (1 litre).

SOLIDE :

Structure d'acier inoxydable et fonte d'aluminium
Moteur puissant (1 CV) et très silencieux
Stable par son poids, mais maniable (23,5 kg)

SURE :

Système breveté de frein à l'ouverture (Prix APRIA d'innovation technique à ÉQUIPOTEL 1985)
Bouton marche et bouton arrêt
Coupe circuit thermique contre les surcharges
Protection manque de tension.

HYGIENIQUE :

Cuve, goulottes, râpes et panier sont en acier inoxydable.
Couvercle et goulotte d'introduction en fonte d'aluminium qualité alimentaire.
Fouloir en plastique alimentaire.
Nettoyage facile à l'eau courante.

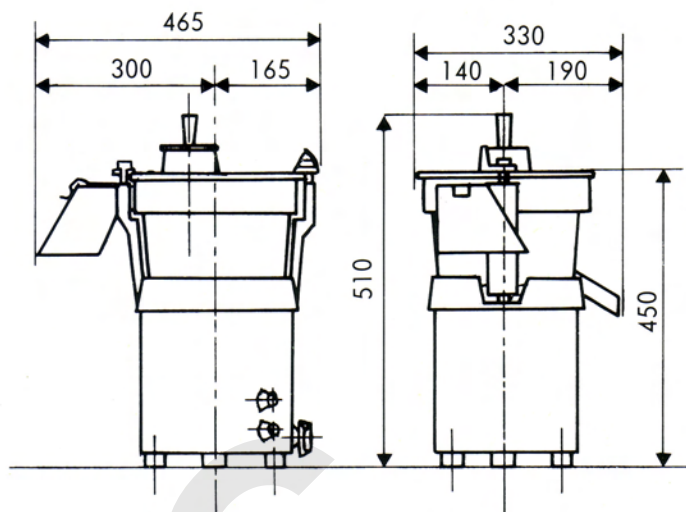
ECONOMIQUE :

Pas d'épluchage, pas de coupe ou coupe en gros morceaux et nettoyage en fonctionnement égalent économies de main d'œuvre
Débit élevé et forte extraction de jus égalent aussi rendement.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Moteur asynchrone monophasé
- Puissance 740 W - 3 000 tours/minute
- Alimentation : 220 V - 50 Hz
- 115 V - 60 Hz
- 240 V - 50 Hz
- Protection manque de tension
- Protection thermique
- Bouton Marche - Bouton Arrêt
- Goulotte d'introduction (circulaire) 68 mm de diamètre
- Pince sac pour réception de la pulpe
- Poids 23,5 Kg net - 27,5 Kg emballé

– DIMENSIONS –



TECHNICAL DATA

- Bowl and basket in stainless steel
- All parts in contact with the juice are in stainless steel
- Cover in alimentary aluminium
- Base in aluminium and stainless steel
- Motor : single phase 740 W, 3.000 r.p.m. protected by a thermic switch
- Voltages : 220 V - 50 Hz, 115 V - 60 Hz, 240 V - 50 Hz
- Net weight : 23,5 Kg - Gross weight : 27,5 Kg
- Package : cardboard box
- Production : variable acting as the kind of fruits and vegetables from ca. 1/2 liter/min. to 1 liter/min. To 150 Kg/h
- Yield : from 50 % to 70 % of the weight of the raw material transformed in juice.

TECHNISCHE DATEN

- Wanne und Korb aus Edelstahl.
- Alle Teile die mit dem Saft in Berührung kommen sind aus Edelstahl.
- Deckel aus Aluminium (Lebensmittel geeignet).
- Sockel in Aluminium und Edelstahl.
- Motor : 740 W, 3.000 tours/min., Wärmeschutz.
- Spannungen : 220 V - 50 Hz, 115 V - 60 Hz, 240 V - 50 Hz.
- Nettogewicht : 23,5 Kg - Bruttogewicht : 27,5 Kg
- Verpackung : karton.
- Leistung : veränderlich in funktion der Art von Früchten und Gemüse die verwendet werden : von ca. 1/2 Liter/min. bis mehr als 1 Liter/min. Bis 150 Kg/St.
- Von 50 % bis 70 % des Gewichtes des Rohstoffes in Saft verwandelt.

