

PÉTRIN MÉLANGEUR N°18



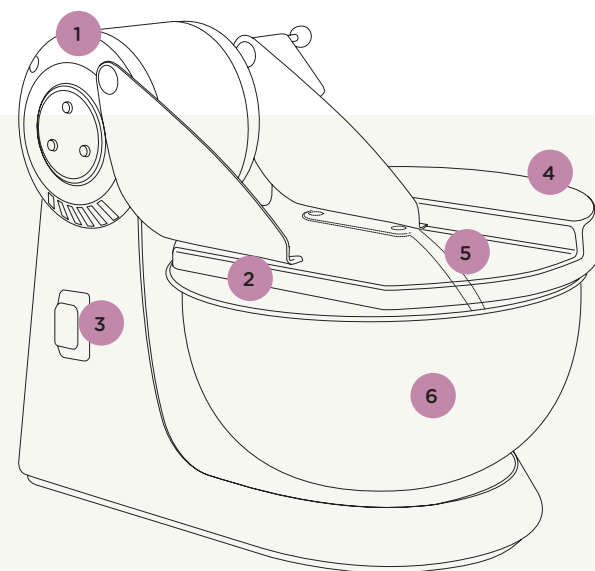
Un pétrin mélangeur professionnel

Robuste et durable, le pétrin mélangeur n°18 est idéal pour réaliser toutes sortes de pâte à pains et pizzas selon la pure tradition boulangère.

Grâce à son moteur puissant et silencieux, il pétrit jusqu'à 4 kg de pâte dure en 15 minutes.

Son socle en aluminium et sa cuve en acier inoxydable le rendent extrêmement robuste.

L'appareil ne comporte pas d'accessoires et est facilement démontable pour une utilisation et un nettoyage optimisés.



- 1 **Moteur asynchrone** robuste et silencieux
- 2 **Ouverture latérale** : permet l'ajout d'ingrédients en cours de pétrissage en toute sécurité
- 3 **Bouton marche arrêt avec sécurité** : protège le moteur en cas de surcharge
- 4 **Capot protecteur** et transparent pour travailler en toute sécurité: arrêt de l'appareil à l'ouverture du capot
- 5 **Fourche hélicoïdale** : pétrissage puissant et efficace
- 6 **Cuve de 10l inox** : rotation naturellement assurée par le pétrissage de la pâte

Facilité de nettoyage



Facilement démontable

Fourche amovible

Cuve amovible



Facile d'utilisation

- 1 **Le doigt d'indexage** maintient la fourche en position haute
- 2 **Fourche relevable**
- 3 **Grande cuve**
- 4 **Frein** permettant de réguler la vitesse de la cuve
- 5 **Bien serrer les deux vis de blocage** pour maintenir la fourche en position basse lors du pétrissage



Sécurité, normes, hygiène

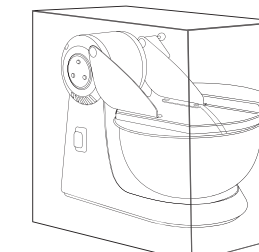
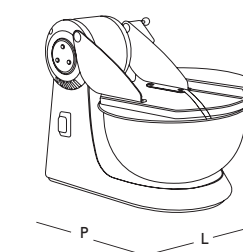
Respect des normes suivantes	Directive "Machines" 2006/42/CE
	Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014/30/UE
	Directive "Basse tension" 2014/35/UE
	Directive RoHS 2011/65/UE
Normes européennes harmonisées	Règlement 1935/2004/CE (contact avec les aliments)
	Règlement 10/2011/UE (Plastiques en contact avec les aliments)
	NF EN 453 : 2015 machines pour les produits alimentaires — batteurs mélangeurs
Sécurité thermique	NF EN ISO 12100 : 2010
	NF EN 60204-1 + A1 : 2009
	NF EN 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à usage collectif
	Marquage CE (Europe)
Sécurité acoustique	Moteur asynchrone silencieux
Hygiène	Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

Caractéristiques techniques

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

Vitesse :
 1 500 tr/min (50Hz)
 1 800 tr/min (60 Hz)

Vitesse fourche :
 70 tr/min (50Hz)
 84 tr/min (60 Hz)



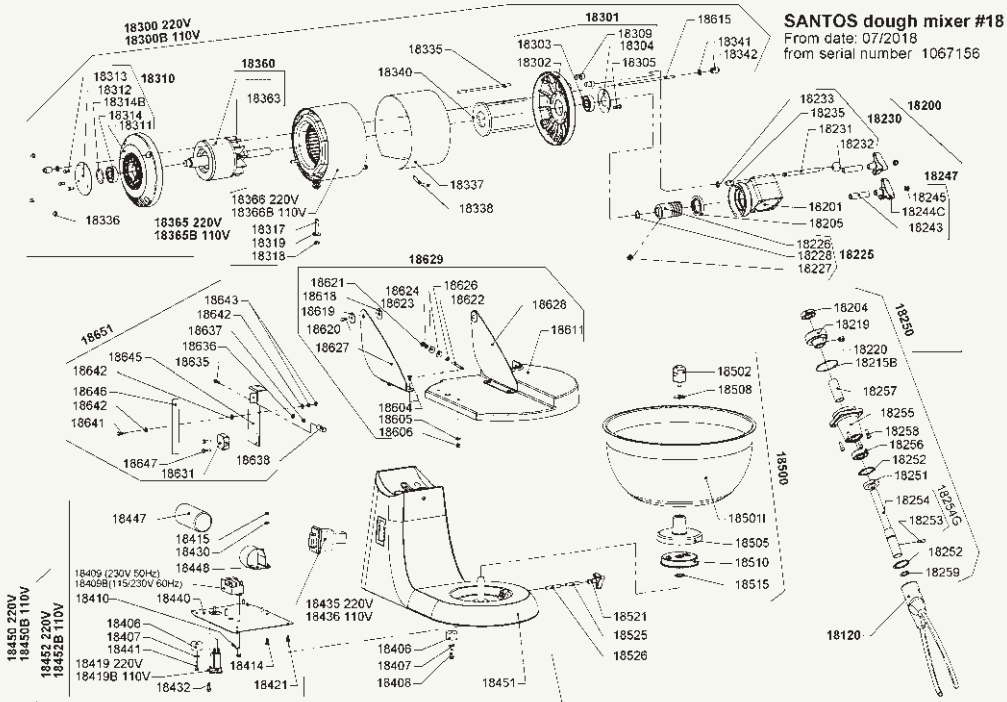
Appareil
 L : 350 mm (15")
 P : 500 mm (20")
 H : 420 mm (17")

Emballé
 L : 390 mm (15.4")
 P : 590 mm (23.2")
 H : 460 mm (18")

Poids net :
 18 Kg (40 lbs)

Poids emballé :
 20 Kg (44 lbs)

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : 5 ANS



SANTOS

140-150 avenue Roger Salengro
69120 Vaulx-en-Verain (Lyon) FRANCE

Tél : +33 472 37 35 29
Fax : +33 478 26 58 21
E-mail : santos@santos.fr
www.santos.fr

Suivez-nous sur les réseaux
sociaux #santosaddict

