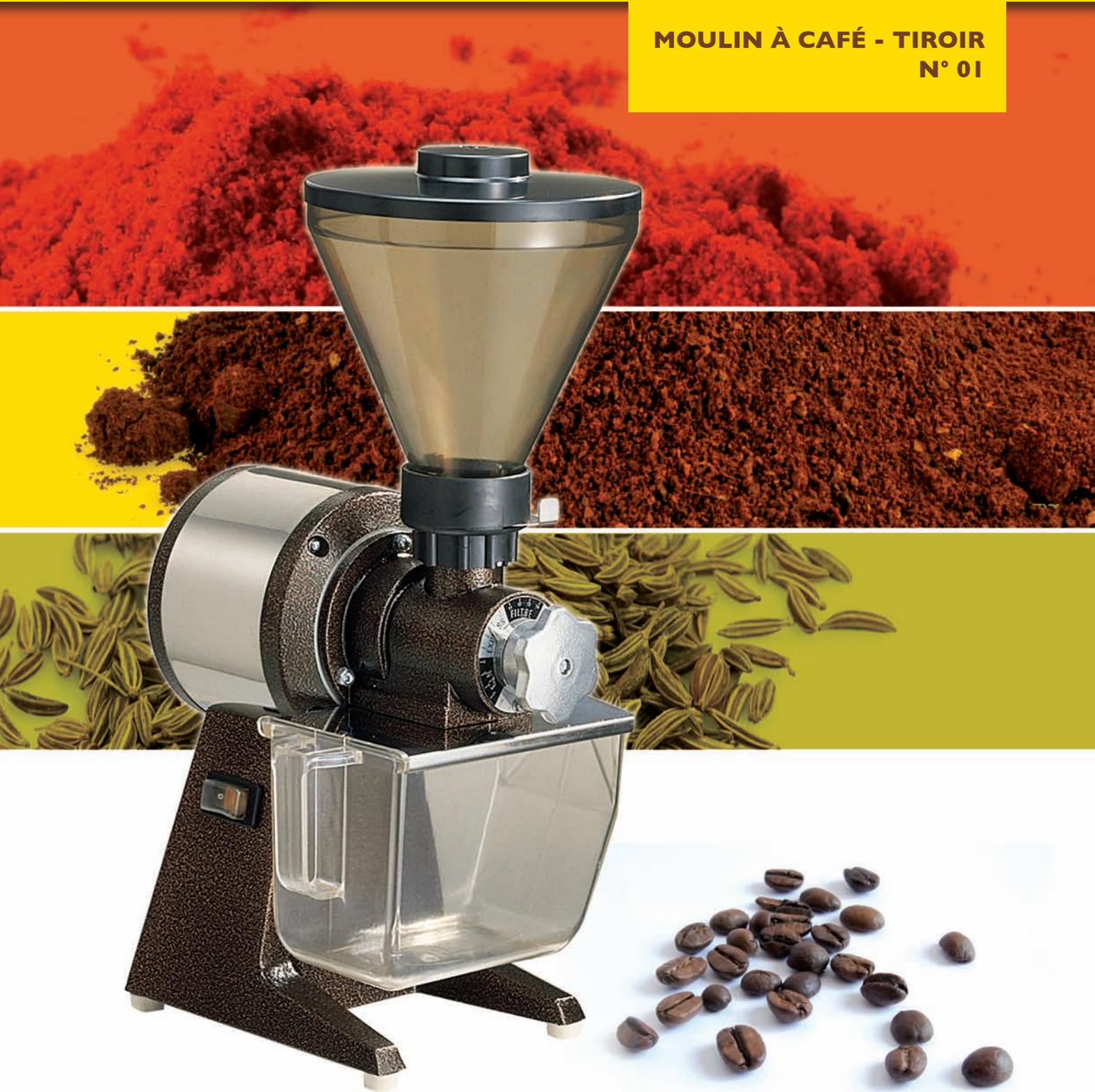




www.santos.fr

**MOULIN À CAFÉ - TIROIR
N° 01**



Modèles déposés France et International



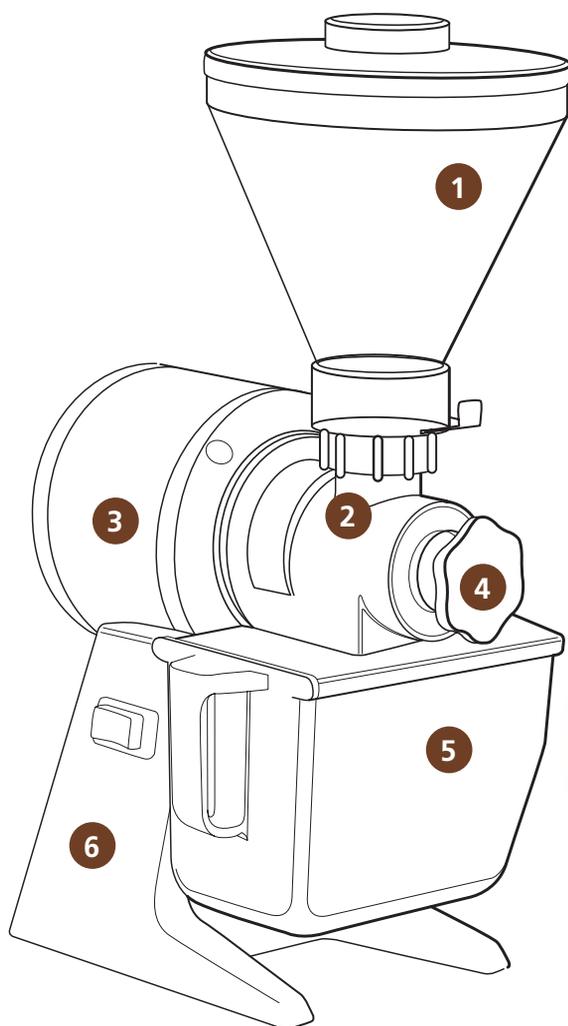


L'AUTHENTIQUE MOULIN À CAFÉ TRADITIONNEL DEPUIS 1954

Moulin à café traditionnel, puissant et robuste, pour café et épices sèches.

Facile à utiliser et performant, le moulin à café N° 01 vous donne la garantie d'une mouture de qualité.

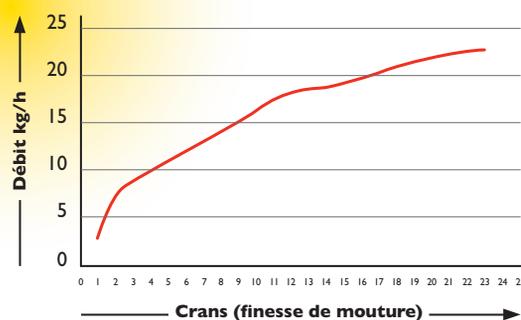
Idéal pour les boutiques de torréfaction, supermarchés, cafés...



1. Trémie 1 kg
2. **Meules de Ø 63,5 mm : très résistantes**
Conçues et fabriquées par Santos
pour une mouture de qualité
3. **Moteur professionnel** puissant et robuste
Garantie 5 ans
4. **Réglage de précision** (d'extra fin à gros)
Facile à ajuster
5. **Nouveau tiroir en plastique alimentaire**
sans bisphénol A | Capacité 800 g
6. Corps en aluminium alimentaire et acier inoxydable



Débit du moulin N° 01



+ MOULINS À CAFÉ : LE SAVOIR-FAIRE SANTOS

Santos, 60 ans d'expérience

- Depuis 1954, Santos conçoit et produit ses propres meules de broyage pour un résultat optimal
- Santos est le spécialiste du moulin à café "Silence" depuis 15 ans
- Qualité et finesse de la mouture, régularité de la dose distribuée
- Dissipation thermique évitant les moutures chauffées, pas de phénomène de café électrostatique
- Réglages faciles (mouture et dose distribuée) et changement simple des meules

MOULIN À CAFÉ-TIROIR N° 01



POUR MOUDRE PLUS QUE DU CAFÉ...

www.santos.fr



Choisissez la version du moulin N° 01 adaptée à vos besoins.

Vous avez la possibilité de moudre toutes sortes de cafés et épices sèches telles que le poivre, la cannelle, la coriandre ou même le pavot.

- **Moulin à café avec tiroir : référence 01**
- **Moulin à café avec pince-sac : référence 01PS**
- **Moulin à poivre avec tiroir : référence 01P**
- **Moulin à pavot avec tiroir: référence 01PV**



DONNÉES TECHNIQUES



Moteur

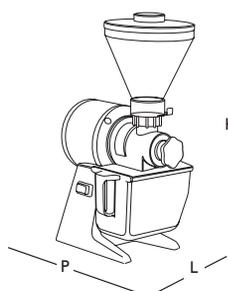
Monophasé : 220-240 V – 50/60 Hz – 600 W – CE
100-120 V – 50/60 Hz – 650 W – CE

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



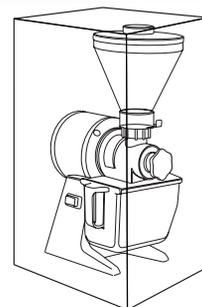
Poids

Net : 14 kg (31 lbs)
Emballé : 15 kg (33 lbs)



APPAREIL

P : 320 mm (13")
L : 250 mm (10")
H : 550 mm (22")



EMBALLAGE

P : 410 mm (16")
L : 300 mm (10")
H : 575 mm (23")

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 60335 -2-64 : 2004 : Machines de cuisine électriques à usage collectif
CE (Europe)

Sécurité thermique

Protecteur thermique intégré au moteur.

Sécurité acoustique

Moteur extrêmement silencieux et puissant.

Hygiène

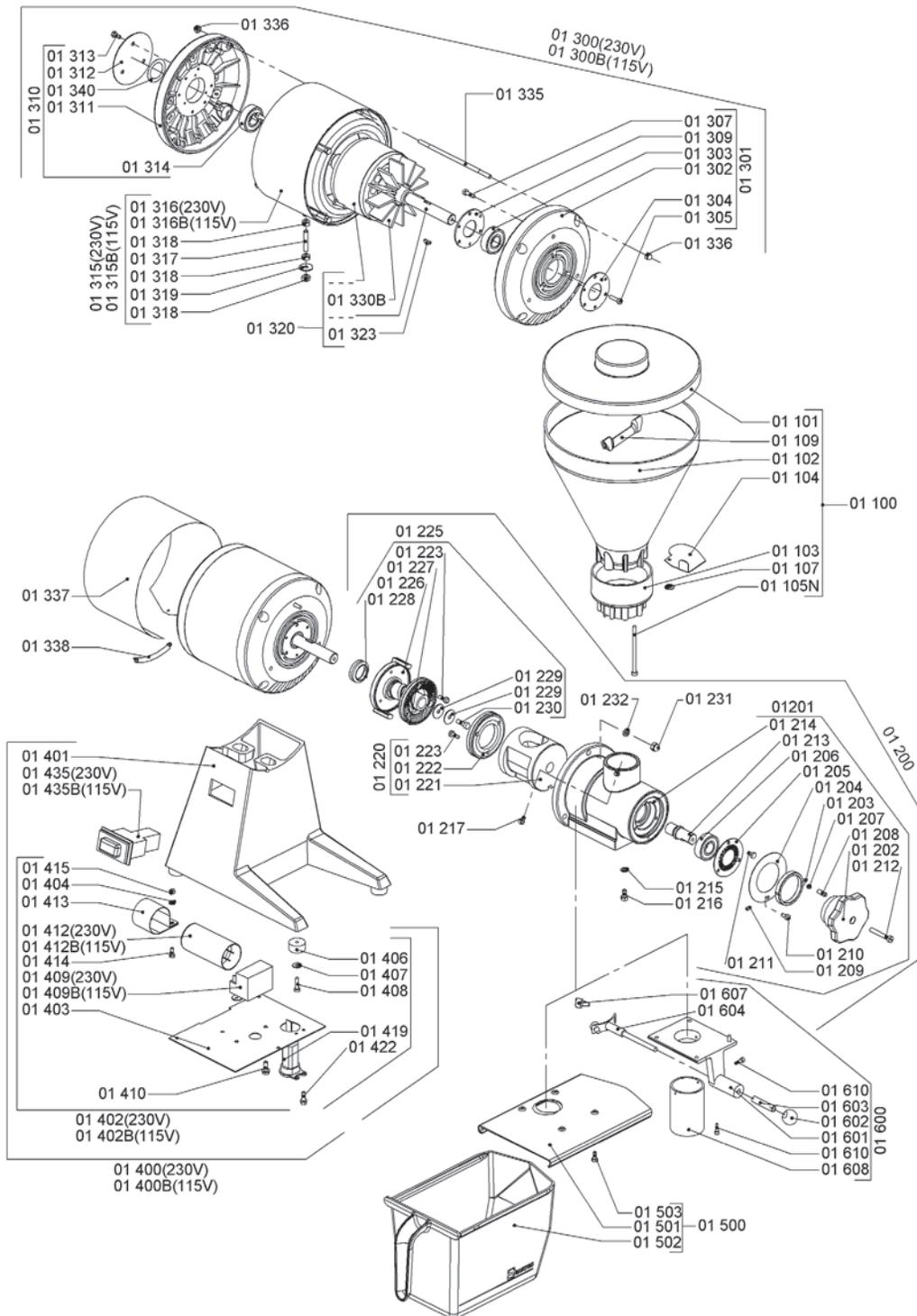
Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées à l'eau chaude savonneuse.

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS – MOTEUR : GARANTIE 5 ANS



MOULIN À CAFÉ-TIROIR N° 01

www.santos.fr



SANTOS

140-150 avenue Roger Salengro – 69120 – Vaulx-en-Velin (Lyon) – FRANCE – Tél. +33 472 37 35 29 – Fax +33 478 26 58 21

Site internet : www.santos.fr – E-mail : santos@santos.fr