## Spremiagrumi SP 71 C

Ideale per hotel, bar, ristoranti, caffetterie, cocktail bar, gelaterie, pasticcerie... Dotato di un motore asincrono con protezione termica, ha una grande stabilità e corpo inclinato per un miglior deflusso del succo. Silenzioso e robusto, vasca, filtro e pigna interamente rimovibili per una facile e comoda pulizia e lavabili in lavastoviglie.Corpo in robusto policarbonato cromato e vasca in policarbonato rinforzata con bordo in alluminio. Dotato di coperchio e pulsante start/stop.

Capacità: ..... 12-20 litri/ora
Velocità: ..... 80 giri/min
Voltaggio: .....230 V / 50-60 Hz / 40 W
Peso: ..... 3 Kg
Dimensioni: ..... 170 x 236 x h 310 mm

## Spremiagrumi SP 11 G/C

Ideale per hotel, bar, ristoranti, comunità, caffetterie, cocktail bar, gelaterie, pasticcerie... Uno spremiagrumi professionale, costruito per durare nel tempo, dotato di un motore asincrono con protezione termica. Grande stabilità e corpo inclinato per un miglior deflusso del succo. Dotato di tre pigne per tutte le esigenze. Silenzioso e robusto, vasca, filtro e pigna interamente rimovibili per una facile e comoda pulizia e lavabili in lavastoviglie. Corpo in alluminio cromato o verniciato e vasca in in policarbonato rinforzata con bordo in alluminio. Adatto per tutti i tipi di bicchiere, altezza max 125 mm. Base per bicchiere in policarbonato smontabile per la pulizia. Dotato di coperchio e pulsante start/stop.

Capacità: ..... 20-40 litri/ora
Velocità: ..... 1.500 giri/min
Voltaggio: ..... 230 V / 50-60 Hz / 130 W
Peso: ..... 5 Kg
Dimensioni: ..... 200 x 300 x h 350 mm

Colori disponibili:
○ CROMATO
● VERNICIATO GRIGIO

## Spremiagrumi SP 38 G/C

Ideale per hotel, bar, ristoranti, comunità, caffetterie, cocktail bar, gelaterie, pasticcerie, istituti, ospedali... Uno spremiagrumi professionale, costruito per durare nel tempo, dotato di un motore asincrono con protezione termica. Grande stabilità e corpo inclinato per un miglior deflusso del succo. Dotato di tre pigne: una per lime, una per limoni e arance e una per grosse arance e pompelmi. Silenzioso e robusto, vasca, filtro e pigna interamente rimovibili per una facile e comoda pulizia e lavabili in lavastoviglie. Corpo interamente in alluminio cromato o verniciato, vasca in policarbonato rinforzata con bordo in alluminio. Adatto per la produzione in continuo. Per tutti i tipi di bicchiere o caraffa, altezza max 135 mm. Base per bicchiere in policarbonato smontabile per la pulizia. Dotato di coperchio e pulsante start/stop.

Capacità: ..... 20-40 litri/ora
Velocità: ..... 1.500 giri/min
Voltaggio: ..... 230 V / 50-60 Hz / 130 W
Peso: ..... 5 Kg
Dimensioni: ..... 170 x 303 x h 350 mm

Colori disponibili:
○ CROMATO
● VERNICIATO GRIGIO

## Spremiagrumi SP 52 G/C

DOTATO DI 3 PIGNE PER TUTTE LE ESIGENZE

Ideale per hotel, bar, ristoranti, comunità, caffetterie, cocktail bar, gelaterie, pasticcerie, istituti, ospedali... Uno spremiagrumi professionale, costruito per durare nel tempo, dotato di un motore asincrono con protezione termica. Grande stabilità e corpo inclinato per un miglior deflusso del succo. Dotato di tre pigne per tutte le esigenze. Silenzioso e robusto, vasca, filtro e pigna interamente rimovibili per una facile e comoda pulizia e lavabili in lavastoviglie. Corpo interamente in alluminio cromato o verniciato, vasca e filtro in inox indistruttibile. Supporto vasca in gomma per assorbire le vibrazioni. Adatto per la produzione in continuo. Per tutti i tipi di bicchiere o caraffa, altezza max 212 mm. Dotato di protezione paraspruzzi e pulsante start/stop.

Capacità: ..... 40 litri/ora
Velocità: ..... 1.500 giri/min
Voltaggio: .... 230 V / 50-60 Hz / 230 W
Peso: ..... 10 Kg
Dimensioni: .....205 x 305 x h 490 mm

Colori disponibili:
○ CROMATO
● VERNICIATO GRIGIO

## Spremiagrumi a leva SPL 10 G/C

ADATTO A TUTTI I TIPI DI BICCHIERI O CARAFFE ALTEZZA MAX 135 mm

Ideale per hotel, bar, ristoranti, comunità, caffetterie, cocktail bar, gelaterie, pasticcerie, istituti, ospedali... Uno spremiagrumi professionale, costruito per durare nel tempo, dotato di un motore asincrono con protezione termica. Grande stabilità e corpo inclinato per un miglior deflusso del succo. Silenzioso e robusto, filtro e pigna interamente rimovibili per una facile e comoda pulizia e lavabili in lavastoviglie. Corpo interamente in alluminio cromato o verniciato, filtro e pigna in inox. Base per bicchiere in policarbonato smontabile per la pulizia. Adatto per la produzione in continuo. Frizione di start per ridurre lo sforzo al motore in partenza e modulare la velocità della pigna. Per tutti i tipi di bicchiere o caraffa, altezza max 135 mm. Dotato di protezione paraspruzzi inox e pulsante start/stop.

Capacità: ..... 40 litri/ora
Velocità: ..... 1.500 giri/min
Voltaggio: .... 230 V / 50-60 Hz / 230 W
Peso: ..... 9,5 Kg
Dimensioni: ..... 200 x 300 x h 380 mm

Colori disponibili:
○ CROMATO
● VERNICIATO GRIGIO

## Spremiagrumi a leva SPL 70 G/C

ADATTO A TUTTI I TIPI DI BICCHIERI O CARAFFE ALTEZZA MAX 220 mm

Ideale per hotel, bar, ristoranti, comunità, caffetterie, cocktail bar, gelaterie, pasticcerie, istituti, ospedali... Uno spremiagrumi professionale, costruito per durare nel tempo, dotato di un motore asincrono con protezione termica. Grande stabilità e corpo inclinato per un miglior deflusso del succo. Silenzioso e robusto, vasca, filtro e pigna interamente rimovibili per una facile e comoda pulizia e lavabili in lavastoviglie. Corpo interamente in alluminio cromato o verniciato, vasca, filtro e pigna in inox. Base per bicchiere in policarbonato smontabile per la pulizia. Adatto per la produzione in continuo. Frizione di start per ridurre lo sforzo al motore in partenza e modulare la velocità della pigna. Per tutti i tipi di bicchiere o caraffa, altezza max 220 mm. Dotato di protezione paraspruzzi inox e pulsante start/stop.

Capacità: ..... 50 litri/ora
Velocità: ..... 1.500 giri/min
Voltaggio: .... 230 V / 50-60 Hz / 275 W
Peso: ..... 13,5 Kg
Dimensioni: ..... 240 x 400 x h 490 mm

Colori disponibili:
○ CROMATO
● VERNICIATO GRIGIO

# Spremiagrumi automatico SPA 32

Ideale per hotel, bar, ristoranti, comunità, caffetterie, gelaterie, pasticcerie, istituti, ospedali e per tutti coloro che realizzano spremute di agrumi in grandi quantità. Uno spremiagrumi automatico professionale, costruito per durare nel tempo, dotato di un controllo elettronico che permette di spremere in automatico, con comandi semplici ed intuitivi, da un'arancia ad una cassetta di arance estraendo totalmente il succo presente nel frutto evitando la contaminazione dagli olii essenziali e dall'amaro rilasciato dalla buccia. Sistema automatico di selezione ed alimentazione per agrumi di taglia da 60 a 90 mm di diametro senza bisogno di calibrazioni preliminari dei frutti. Su richiesta adattatore per agrumi più piccoli da 40 a 70 mm di diametro. Coltello rimovibile con lama intercambiabile. Per tutti i tipi di bicchiere o caraffa, altezza max 240 mm. Sistema di pressatura ed espulsione automatico e regolabile brevettato facilmente asportabile per la pulizia. Corpo macchina interamente in acciaio inox, porta in vetro temperato con interruttore di sicurezza.

Capacità: ..... 100 litri/ora - 2 lt/min
Velocità: ..... 1.500 giri/min
Voltaggio: .... 230 V / 50-60 Hz / 600 W
Peso: ..... 61 Kg
Dimensioni: ... 410 x 600 x h 1.026 mm

**Optional:** vasca di raccolta con rubinetto.

Disponibile anche nella versione carrellata: **SPA 32 T**
Dimensioni: 410 x 845 x h 1816
peso totale 85 Kg
Comprende mobiletto carrellato e vasca trasparente con rubinetto.



# Tritaghiaccio STG 53 G

Tritaghiaccio professionale in grado di realizzare due misure di ghiaccio tritato, fine o medio. Adatto per hotel, bar, ristoranti, caffetterie, cocktail bar, discoteche, gelaterie... Un tritaghiaccio professionale, silenzioso e robusto, costruito per durare nel tempo e dotato di un motore asincrono con protezione termica concepito per un uso intensivo. Dotato di vasca trasparente per la raccolta del ghiaccio tritato retro illuminata con luce blu. Corpo macchina in ABS. Altamente resistente con selettore elettronico con funzionamento in continuo o a comando. Microinterruttore di sicurezza apertura del coperchio con arresto automatico dell'apparecchio. Permette di tritare in 30 secondi 1,5 kg di ghiaccio. Completo di vasca trasparente per la raccolta del ghiaccio tritato con misure 190x190x165 mm e adatto per tutti i tipi di bicchiere o caraffa, altezza max 165 mm. Particolarmente adatto per la realizzazione di cocktail e per la realizzazione di basi per crudità di pesce. Piedini antiscivolo per un'elevata stabilità.

Capacità: ..... 3 Kg/min
Velocità: ..... 73 giri/min
Voltaggio: .... 230 V / 50-60 Hz / 130 W
Peso: ..... 10 Kg
Dimensioni: ..... 236 x 353 x h 474 mm

Colori disponibili:
GRIGIO ARGENTO

Disponibile su richiesta nei colori:
ROSSO BLU GIALLO

# Centrifuga SCF 50 C

ADATTA A TUTTI I TIPI DI BICCHIERI O CARAFFE ALTEZZA MAX 200 mm

Centrifuga spremi succhi professionale ideale per hotel, bar, ristoranti, comunità, caffetterie, cocktail bar, gelaterie, pasticcerie, istituti, ospedali... Costruita per durare nel tempo, dotata di un motore asincrono con protezione termica. Silenziosa e robusta, costruita in materiali alimentari di alta qualità: corpo motore, lame, vasca e filtro in inox, coperchio, contenitore degli scarti con capacità 7,5 litri e pressore in polietilene, piedini antiscivolo e giunture in gomma per assorbire le vibrazioni. Semplice da pulire senza l'utilizzo di attrezzi per lo smontaggio ed il montaggio grazie al sistema autoposizionante originale e brevettato di bloccaggio "Ezy-Clean® System". Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie per una facile e comoda pulizia. Estrae completamente il succo e le vitamine da frutta e verdura, senza la necessità di pulire o tagliare a pezzi la frutta grazie alla capiente bocca di carico da 79,5 mm, ottenendo in media 7 litri di succo per 10 kg di frutta. Massima sicurezza: sistema brevettato, dotata di un micro di sicurezza e un freno meccanico per l'arresto immediato all'apertura dell'apparecchio. Adatta per la produzione in continuo. Adatta per tutti i tipi di bicchiere o caraffa, altezza max 200 mm. Dotata di pulsante start/stop. Fornito in dotazione filtro a cestello con setaccio inox con fori da 0,5 mm di diametro.

**Optional:** filtro a cestello con setaccio inox con fori da 0,8 mm di diametro.

Capacità: ..... 60 litri/ora
Velocità: ..... 3.000 giri/min
Voltaggio: ..... 230 V / 50-60 Hz / 800 W
Peso: ..... 16 Kg
Dimensioni: ..... 260 x 470 x h 450 mm

# Centrifuga SCF 58 I

ADATTA A TUTTI I TIPI DI BICCHIERI O CARAFFE ALTEZZA MAX 240 mm

Centrifuga spremi succhi professionale ideale per hotel, bar, ristoranti, comunità, caffetterie, cocktail bar, gelaterie, pasticcerie, istituti, ospedali... Costruita per durare nel tempo, dotata di un motore asincrono con protezione termica. Silenziosa e robusta, studiata per grosse produzioni e costruita in materiali alimentari di alta qualità: corpo motore, lame, vasca e filtro in inox, coperchio in alluminio, capiente contenitore per la polpa in polietilene, piedini antiscivolo in gomma. Semplice da pulire senza l'utilizzo di attrezzi per lo smontaggio ed il montaggio grazie al sistema autoposizionante originale e brevettato di bloccaggio "Ezy-Clean® System". Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie per una facile e comoda pulizia. Estrae completamente il succo e le vitamine da frutta e verdura, senza la necessità di pulire o tagliare a pezzi la frutta grazie alla capiente bocca di carico da 79,5 mm, ottenendo in media 2 litri di succo al minuto. Massima sicurezza: sistema brevettato, dotata di un micro di sicurezza e un freno meccanico per l'arresto immediato all'apertura dell'apparecchio. Adatta per la produzione in continuo. Adatta per tutti i tipi di bicchiere o caraffa. Dotata di pulsante start/stop. Fornito in dotazione: filtro a cestello con setaccio inox con fori da 0,5 mm di diametro.

**Optionals:** filtro a cestello con setaccio inox con fori da 0,8 mm di diametro; scivolo di scarico scarti da banco in continuo; tramoggia con pestello e giunto per carico in continuo.

Capacità: ..... 120 litri/ora
Velocità: ..... 3.000 giri/min
Voltaggio: ..... 230 V / 50-60 Hz / 1.300 W
Peso: ..... 24 Kg
Dimensioni: ..... 330 x 465 x h 510 mm

# Shaker per frappè SSK 54 G/N

Lo shaker ideale per frullati, frappé, bevande a base di creme e granite. Adatto per hotel, bar, ristoranti, caffetterie, cocktail bar, gelaterie, pasticcerie... Uno shaker professionale, silenzioso e robusto, costruito per durare nel tempo e dotato di un motore asincrono con protezione termica. Dotato di variatore di velocità da 8.000 a 16.000 giri/minuto. Fornito con 3 utensili agitatori e 2 robuste caraffe, una in acciaio inox e una in policarbonato trasparente. Agitatori ed albero interamente smontabile per la pulizia e lavabili in lavastoviglie. Partenza automatica al posizionamento della caraffa. Corpo motore in alluminio cromato e colonna in alluminio verniciato. Piedini antiscivolo e ventose per un'elevata stabilità.

Capacità: ..... 0,675 litri
Velocità: ..... 8.000-16.000 giri/min
Voltaggio: ..... 230 V / 50-60 Hz / 120 W
Peso: ..... 6 Kg
Dimensioni: ..... 182 x 186 x h 530 mm

Colori disponibili:
● VERNICIATO NERO
● VERNICIATO GRIGIO

# Blender SBL 62

Blender ideale per frullare, miscelare, emulsionare e triturare. Adatto per hotel, bar, ristoranti, caffetterie, cocktail bar, gelaterie... Un blender professionale, silenzioso e robusto, costruito per durare nel tempo, con campana esterna isolante rimuovibile e dotato di un motore brushless con protezione termica concepito per un uso intensivo. Coltello rivestito in titanio perfetto per tritare facilmente anche il ghiaccio, adatto per bevande calde o fredde. Dotato di un pannello di controllo LCD con 6 tasti di comando touchpad, 30 ricette programmate, porta usb per personalizzazione ricette tramite software. Velocità variabile elettronicamente. Piedini antiscivolo per un'elevata stabilità. Robusta caraffa in policarbonato senza bisfenolo, studiata per l'utilizzo ambidestro, graduata ed impilabile. Facile da pulire: caraffa, coperchio e campana esterna facilmente smontabili per la pulizia e lavabili in lavastoviglie.

Capacità: ..... 2,4 litri
Velocità: .... da 2.500 a 15.000 giri/min
Voltaggio: .. 230 V / 50-60 Hz / 1.000 W
Peso: ..... 8,3 Kg
Dimensioni: ..... 247 x 220 x h 440 mm

Disponibile anche in versione da incasso per banco.

# Blender SBL 33 G/C

Blender ideale per frullare, miscelare e triturare. Adatto per hotel, bar, ristoranti, caffetterie, cocktail bar, gelaterie... Un blender professionale, silenzioso e robusto, costruito per durare nel tempo e dotato di un motore asincrono con protezione termica concepito per un uso intensivo. Dotato di due velocità, 12.000 e 16.000 giri/minuto. Fornito con caraffa graduata da 1,25 litri e coperchio in vinile con tappo per l'aggiunta di prodotti durante il funzionamento in tutta sicurezza. Coltello in acciaio inox e base caraffa in alluminio rinforzato e resina ad alta resistenza. Piedini antiscivolo per un'elevata stabilità. Corpo motore in alluminio cromato o verniciato e caraffa in policarbonato trasparente e graduata. Caraffa, coperchio, giunto, mozzo, coltello e porta coltello facilmente smontabili per la pulizia. Interruttore start/stop.

Capacità: ..... 1,25 litri
Velocità: ..... 12.000-16.000 giri/min
Voltaggio: .....230 V / 50-60 Hz / 600 W
Peso: ..... 2,5 Kg
Dimensioni: ..... 180 x 180 x h 420 mm

Colori disponibili:
○ CROMATO
● VERNICIATO GRIGIO

# Mixer SX 37 C 2 L / 4 L

Mixer frullatore professionale ideale per frullare, montare ed omogeneizzare grandi quantità di prodotto. Adatto per hotel, bar, ristoranti, caffetterie, cocktail bar, discoteche, gelaterie, pasticcerie... Potente, silenzioso e robusto, costruito per durare nel tempo e dotato di un motore asincrono con protezione termica concepito per un uso intensivo. Trita facilmente anche il ghiaccio e può essere utilizzato per alimenti caldi o freddi. Dotato di variatore di variatore di velocità elettronico da 0 a 15.000 giri/minuto e funzione pulse da 18.000 giri/minuto. Stabile corpo motore in metallo e caraffa da 2 L o 4 L in policarbonato trasparente graduata o in inox. Coperchio in inox con guarnizione a tenuta stagna in gomma e tappo per l'aggiunta di prodotti durante il funzionamento in tutta sicurezza. Sistema esclusivo di bloccaggio brevettato della caraffa e del coperchio. Coltello in acciaio inox e base caraffa in alluminio rinforzato e resina ad alta resistenza. Interamente e facilmente smontabile per la pulizia. Piedini antiscivolo per un'elevata stabilità. Interruttore start/stop con variatore di velocità elettronico.

Fornito con caraffa a scelta tra:

| | |
|---|---|
| 2 litri in policarbonato | **SX 37 C 2 L P** |
| 2 litri in inox | **SX 37 C 2 L I** |
| 4 litri in policarbonato | **SX 37 C 4 L P** |
| 4 litri in inox | **SX 37 C 4 L I** |

Capacità: ..... 2/4 litri
Velocità: ..... 0-15.000 giri/min
Voltaggio: .....230 V / 50-60 Hz / 1.200 W
Peso: ..... 11 Kg
Dimensioni: ..... 303 x 220 x h 566 mm

# Tagliaverdure STV 48 G

Tagliaverdure elettrico professionale per grandi quantità. Adatto per hotel, bar, ristoranti, pizzerie, trattorie, mense e comunità... Silenzioso e robusto, costruito per durare nel tempo e dotato di un motore asincrono con interruttore bipolare, protezione termica da sovraccarico e protezione da interruzione di corrente, concepito per un uso intensivo. Permette di tagliare, affettare, grattugiare o sfilacciare frutta, verdura, formaggi e tutti i tipi di alimenti. Massima sicurezza: sistema brevettato dotato di un micro di sicurezza e un freno meccanico per l'arresto immediato all'apertura dell'apparecchio. Corpo macchina in robusto alluminio verniciato che assicura una perfetta stabilità dell'apparecchio, lame dei dischi in acciaio inossidabile. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie per una facile e comoda pulizia. Semplice da pulire grazie al suo coperchio e ai dischi di taglio e disco espulsore facilmente smontabili senza l'utilizzo di attrezzi per lo smontaggio ed il montaggio. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie per una facile e comoda pulizia. I piedini antiscivolo e la distribuzione dei pesi nella parte inferiore della macchina conferiscono un'elevata stabilità. Grazie alla capiente bocca di carico da 70 mm di diametro è possibile introdurre anche frutta o verdure di grosse dimensioni oppure utilizzando il riduttore in dotazione da 40 mm anche piccoli alimenti. Dotato di pulsante start/stop.

**Completo di 3 dischi: T3 taglio 3 mm + GR 3 grattugia julienne 3 mm + E8 taglio bastoncino misura 8x8.**

**Dischi opzionali acquistabili separatamente:**

| | |
|---|---|
| **T1** | Disco taglio spessore 1 mm |
| **T2** | Disco taglio spessore 2 mm |
| **T3** | Disco taglio spessore 3 mm |
| **T4** | Disco taglio spessore 4 mm |
| **T5** | Disco taglio spessore 5 mm |
| **T6** | Disco taglio spessore 6 mm |
| **TD4** | Disco taglio speciale per prodotti morbidi spessore 4 mm |
| **TD6** | Disco taglio speciale per prodotti morbidi spessore 6 mm |
| **TO4** | Disco taglio ondulato spessore 4 mm |
| **GR2** | Disco grattugia diametro fori 2 mm |
| **GR3** | Disco grattugia diametro fori 3 mm |
| **GR4** | Disco grattugia diametro fori 4 mm |
| **GRP** | Disco grattugia formaggio |
| **GRR** | Disco grattugia per arrosti |
| **E2** | Disco taglio a bastoncino misura 2x2 |
| **E4** | Disco taglio a bastoncino misura 4x4 |
| **E8** | Disco taglio a bastoncino misura 8x8 |
| **48290** | Portadischi cromato a 6 posti per tavolo da lavoro |

Capacità: ..... 100-300 Kg/h
Velocità: ..... 1.000 giri/min
Voltaggio: .....230 V / 50-60 Hz / 600 W
Peso: ..... 16 Kg
Dimensioni: ..... 430 x 250 x h 580 mm

## Impastatrice a forcella SIF 18

Impastatrice professionale a forcella, adatta per pizzerie, pasticcerie, ristoranti, panifici, comunità. Ideale per tutti i tipi di pane, croissant, pasticcini, pizza e qualsiasi tipo di impasto duro. La bacinella inox con capacità 10 litri permette di realizzare 5 chili di impasto (3 kg di farina, 2 litri d'acqua) in pochi minuti. Silenziosa e robusta, la trasmissione a riduttore a meccanico elimina tutti i problemi di trasmissione delle cinghie. Costruita per durare nel tempo e dotata di un motore asincrono con interruttore bipolare, con protezione termica da sovraccarico, concepita per un uso intensivo. Massima sicurezza: sistema dotato di un micro di sicurezza e arresto immediato all'apertura del coperchio della vasca. Un freno permette di regolare la velocità di rotazione della bacinella. Due pomelli permettono di mantenere alzata/abbassata la forcella ed il coperchio di protezione per agevolare l'immissione degli ingredienti. Coperchio di protezione trasparente con apertura laterale che permette l'aggiunta di ingredienti durante l'impasto in tutta sicurezza. Bacinella e forcella interamente smontabili per la pulizia con innesto rapido a baionetta. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie per una facile e comoda pulizia. Interruttore start/stop.

Capacità: ..... 10 litri - 20 Kg/ora
Velocità: ..... 1.500 (motore) giri/min - 70 (forcella) giri/min
Voltaggio: ..... 230 V / 50-60 Hz / 600 W
Peso: ..... 17 Kg
Dimensioni: ..... 350 x 500 x h 420 mm

# Serie PLANETARIA

## Planetaria SPL 27

Planetaria professionale da banco ad 8 velocità con variatore meccanico, dotata di tre utensili, gancio, spatola, frusta. Adatta per pizzerie, pasticcerie, ristoranti, fast food, snack bar, creperie, panifici, comunità... Silenziosa e robusta, costruita per durare nel tempo e dotata di un motore asincrono con interruttore bipolare, protezione termica da sovraccarico e protezione da interruzione di corrente, sensore presenza vasca. Concepita per un uso intensivo. Base in alluminio alimentare, struttura interamente in acciaio inox con vasca inox da 10 litri. Massima sicurezza: sistema dotato di un micro di sicurezza e arresto immediato all'apertura della griglia di protezione della vasca, che permette di aggiungere gli ingredienti durante il funzionamento in totale sicurezza. Affidabile, pratica, efficiente ideale per tutti i tipi di impasto: pane, pizza, croissant, torte, pasticcini, crêpes, biscotti, creme, cioccolate, paté, puree e per montare uova, creme, realizzare meringhe, maionese, mousse ecc. La bacinella inox con capacità 10 litri permette di realizzare fino a 5 chili di impasto in pochi minuti. I piedini antiscivolo e la distribuzione dei pesi nella parte inferiore della macchina conferiscono un'elevata stabilità. Bacinella e utensili interamente smontabili per la pulizia con innesto rapido a baionetta. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie per una facile e comoda pulizia. Movimento della vasca a leva e vasca con perni autocentranti per una comoda e facile sostituzione degli utensili e per un potente bloccaggio della vasca. Interruttore start/stop e pulsante di emergenza.

Capacità: ..... 10 litri
Velocità: ..... 1.500 (motore) giri/min - 50-150 (planetario) giri/min
180-540 (utensili) giri/min
Voltaggio: ..... 230 V / 50-60 Hz / 600 W
Peso: ..... 30 Kg
Dimensioni: ..... 360 x 530 x h 580 mm

**8 velocità / 3 utensili in dotazione**

**Disponibile su richiesta con motore trifase 380 V.**

# Macchina per caffè espresso SC 75

La macchina per caffè espresso Santos SC 75 è una macchina professionale ad un gruppo, con pompa a 16 bar. Adatta per uffici, fast-food, bar, ristoranti, alberghi, con filtro per una o due tazze e filtro per cialde. Vasca rimovibile oppure bottiglia d'acqua da 1,5 litri. La capiente caldaia in ottone cromato ha due sensori che controllano separatamente la temperatura di acqua e vapore. Potenti resistenze da 1200 W per permettere un riscaldamento rapido e una temperatura costante. Scaldatazze da 6 tazze, filtro da 7 e 14 gr, indicatore luminoso di mancanza d'acqua, tubo del vapore per cioccolata e cappuccino, griglia di scolo rimovibile in acciaio inox. Cassetto raccogli fondi, tampone pressacaffè e manometro pressione caldaia. Facile da pulire.

Capacità caldaia: ..... 380 cc
Resistenze: ..... 1.200 W
Pressione esercizio: ..... 16 bar (230 Psi)
Voltaggio: .....230 V / 50-60 Hz
Peso: ..... 17 Kg
Dimensioni: ..... 265 x 320 x h 400 mm

# Macinacaffè SC01

Compatto e robusto, il macinacaffè Santos SC01 ha una tramoggia di carico da 1 Kg ed è costruito interamente in acciaio inox e alluminio alimentare. Facile da regolare grazie alla sua manopola di regolazione di precisione, che permette di realizzare fino a 14 Kg di caffè finemente macinato per ora. Dotato di mole piane di macinatura con diametro Ø 63.5 mm in acciaio temperato. Vaschetta raccoglitore in policarbonato. Motore asincrono professionale con protezione termica.

Capacità di carico: ..... 1 Kg
Capacità vaschetta: ..... 800 gr
Voltaggio: .....230 V / 50-60 Hz / 600 W
Produzione: .....14 Kg/h
Velocità:.....1.500 giri/min
Peso: ..... 15 Kg
Dimensioni: ..... 250 x 320 x h 550 mm

# Macinacaffè SC04

Affidabile e robusto, il macinacaffè a sacchetto Santos SC04 ha una tramoggia di carico da 1 Kg ed è costruito interamente in acciaio inox ed alluminio alimentare verniciato color caffè. Facile da regolare grazie alla sua manopola di regolazione di precisione che permette di realizzare fino a 14 Kg di caffè finemente macinato per ora. Dotato di mole piane di macinatura con diametro Ø 63.5 mm in acciaio temperato. Con pinza reggi sacchetto. Motore asincrono professionale con protezione termica.

Capacità di carico: ..... 1 Kg
Voltaggio: .....230 V / 50-60 Hz / 600 W
Produzione: .....14 Kg/h
Velocità:.....1.500 giri/min
Peso: ..... 18 Kg
Dimensioni: ..... 220 x 320 x h 700 mm

# Macinacaffè SC06A

Affidabile e robusto, il macinacaffè con dosatore Santos SC06A ha una tramoggia di carico da 1 Kg ed è costruito interamente in acciaio inox e alluminio alimentare. Facile da regolare e preciso permette una vasta gamma di regolazioni da fine a grossa, ed è in grado di realizzare fino a 8 Kg di caffè macinato per ora. Dotato di mole piane di macinatura con diametro Ø 63.5 mm in acciaio temperato. Dosatore regolabile di precisione da 6,5 gr a 9 gr con contatore dosi. Motore asincrono professionale con protezione termica. Tampone pressacaffè universale Ø 55 per tutti i tipi di filtri singoli o doppi. Carico automatico del dosatore: parte e si ferma automaticamente per mantenere il dosatore pieno.

Capacità di carico: ..... 1 Kg
Voltaggio: .....230V / 50-60 Hz / 360 W
Produzione: ..... 8 Kg/h
Velocità: .....1.500 giri/min
Peso: ..... 10 Kg
Dimensioni: ..... 230 x 350 x h 570 mm

# Macinacaffè SC40APPM

Compatto, robusto e silenzioso, il macinacaffè con dosatore automatico Santos SC40APPM con pressacaffè smontabile ha una capiente tramoggia di carico in plastica trasparente fumé da 2,2 Kg. Corpo in alluminio verniciato, dosatore volumetrico automatico di precisione in alluminio, regolabile da 6,5 gr a 9 gr con contatore di dosi a 5 cifre. Dotato di mole piane di macinatura con diametro Ø 63.5 mm in acciaio temperato. Tampone pressacaffè universale Ø 55 per tutti i tipi di filtri singoli o doppi. Motore asincrono professionale con protezione termica.

Capacità di carico: ..... 2,2 Kg
Voltaggio: ..... 230 V / 50-60 Hz / 360 W
Produzione: ..... 8 Kg/h
Velocità: ..... 1.500 giri/min
Peso: ..... 14 Kg
Dimensioni: ..... 190 x 390 x h 580 mm

**SC40AN: versione con pressacaffè fisso - colore nero**

# Macinacaffè SC55

Silenzioso, rapido e robusto, il macinacaffè automatico con dosatore Santos SC55 ha una tramoggia di carico da 2,2 Kg ed è costruito in alluminio alimentare. Facile da regolare e preciso permette una vasta gamma di regolazioni da fine a grossa, permette di realizzare fino a 25 Kg di caffè macinato per ora. Dotato di mole piane di macinatura con diametro Ø 63.5 mm in acciaio temperato. Dosatore volumetrico automatico regolabile di precisione per dosi da 6,5 a 9 gr con contatore di dosi digitale a 5 cifre. Il motore professionale asincrono con protezione termica permette una produzione elevata e rapida. Permette di distribuire direttamente nel porta filtro la dose di caffè per uno o due espressi: la distribuzione è automatica ed istantanea in pochi secondi.

Capacità di carico: ..... 2,2 Kg
Voltaggio: ..... 230 V / 50-60 Hz / 600 W
Velocità: ..... 2.850 giri/min
Produzione: ..... 25 Kg/h
Peso: ..... 15 Kg
Dimensioni: ..... 198 x 397 x h 577 mm

# Macinacaffè SC63

Silenzioso, rapido e robusto, il macinacaffè automatico "Coffee Shop" Santos SC63 ha una tramoggia di carico da 1,2 Kg. È il macinacaffè ideale per i negozi che distribuiscono grandi quantità di caffè macinato: coffee shop, supermercati e torrefazioni. Veloce, preciso ed affidabile. Facile da regolare e preciso, grazie alle sue mole Ø 120mm, studiate e prodotte da Santos. Perfetto per il caffè turco. Il portasacchetto consente di fissare sacchetti per caffè da 250g, 500g o 1kg, la piastra vibrante permette una distribuzione ottimale del caffè macinato nel sacchetto. Veloce e silenzioso permette una produzione oraria fino a 120 Kg/h.
Motore professionale asincrono con protezione termica, interruttore on/off e vassoio rimovibile. Ideale anche per self-service. Mole riaffilabili.

Capacità di carico: ..... 1,2 Kg
Voltaggio: ..... 230 V / 50-60 Hz / 1.500 W
Velocità: ..... 1.500 giri/min
Produzione: ..... 120 Kg/h
Peso: ..... 40 Kg
Dimensioni: ..... 279 x 329 x h 677 mm