



www.santos.fr

**MOULIN À CAFÉ  
COFFEE SHOP N° 63**

SILENCE  
DÉBIT EXCEPTIONNEL  
CAFÉ TURC

**Nouveau  
Special  
Coffee shop**



Modèles déposés France et International



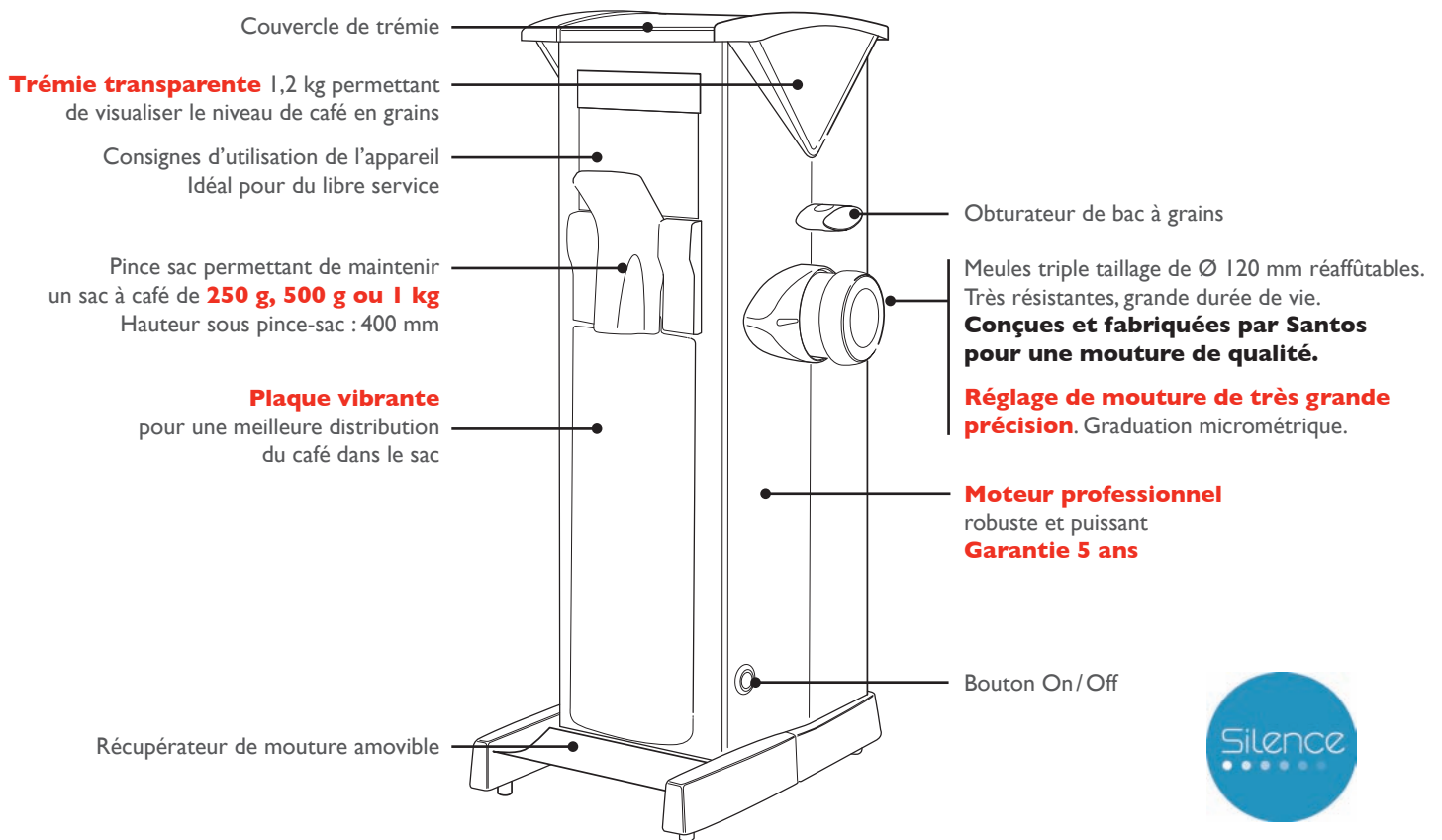


## MOULIN À CAFÉ

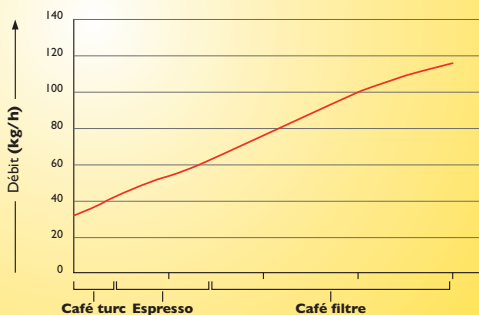
### PERFORMANCES EXCEPTIONNELLES

Le moulin à café coffee shop N° 63 est l'appareil idéal pour tous les points de vente où l'on distribue de larges quantités de café moulu : **coffee shops, boutiques, supermarchés et torréfactions.**

**Rapide, précis et fiable**, il vous offre la garantie d'une mouture de qualité grâce à son réglage de précision et ses meules Ø 120 mm, conçues et fabriquées par Santos. **Il permet de réaliser notamment du café turc.**



**Débit exceptionnel : jusqu'à 120 kg/h**



### Tout pour le coffee shop



Grâce au moulin à café espresso automatique N° 55, au blender brushless N° 62, au shaker électrique N° 54 et au moulin à café coffee shop N° 63, **vous avez la panoplie complète pour équiper un coffee shop !**

# COFFEE SHOP N° 63



## LE MOULIN POUR COFFEE SHOPS

www.santos.fr

### Puissance et performances exceptionnelles

- Moteur asynchrone professionnel, puissant. Très silencieux. **Garantie 5 ans**
- **Extrêmement rapide**, le moulin N° 63 a un débit max de 120 kg/h.
- Produit robuste, adapté à un usage intensif.

### Précision et qualité de mouture

- Santos fabrique ses propres meules de broyage afin de garantir une mouture parfaite, constante et fine (pas de moutures chauffées).
- Moulin N° 63 équipé de meules de Ø 120 mm : **triple taillages**, réaffûttables.
- Réglage de mouture **micrométrique** : offre une très grande précision dans le choix de la mouture.
- **Permet de réaliser du café turc** (débit café turc : 36 kg/h).

### Confort d'utilisation

- Accepte tous types de sacs à café : de 250 g à 1 kg.
- Moulin **extrêmement silencieux** pour un grand confort d'utilisation.
- Affichage des consignes d'utilisation sur le moulin, idéal pour une utilisation en libre service.



### Meules réaffûttables

Vous avez la possibilité de faire réaffûter vos meules pour leur donner une seconde vie

## DONNÉES TECHNIQUES



### Moteur

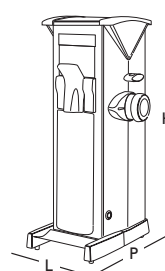
Monophasé : 220-240V – 50/60 Hz – 1 500 W – CE  
100-120V – 50/60 Hz – 1 500 W – CE

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



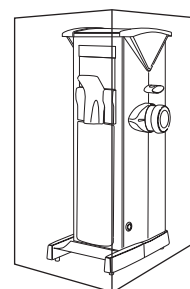
### Poids

Net : 40 kg (88 lbs)  
Emballé : 49 kg (108 lbs)



### APPAREIL

L : 279 mm (11")  
P : 329 mm (13")  
H : 677 mm (27")



### EMBALLAGE

L : 500 mm (20")  
P : 660 mm (26")  
H : 880 mm (35")

## 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 électrique

- Interrupteur Marche/Arrêt étanche
- Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre
- Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)

### Sécurité thermique

Protecteur thermique intégré au moteur.

### Sécurité acoustique

Moteur asynchrone silencieux monté sur silentbloc.

### Hygiène

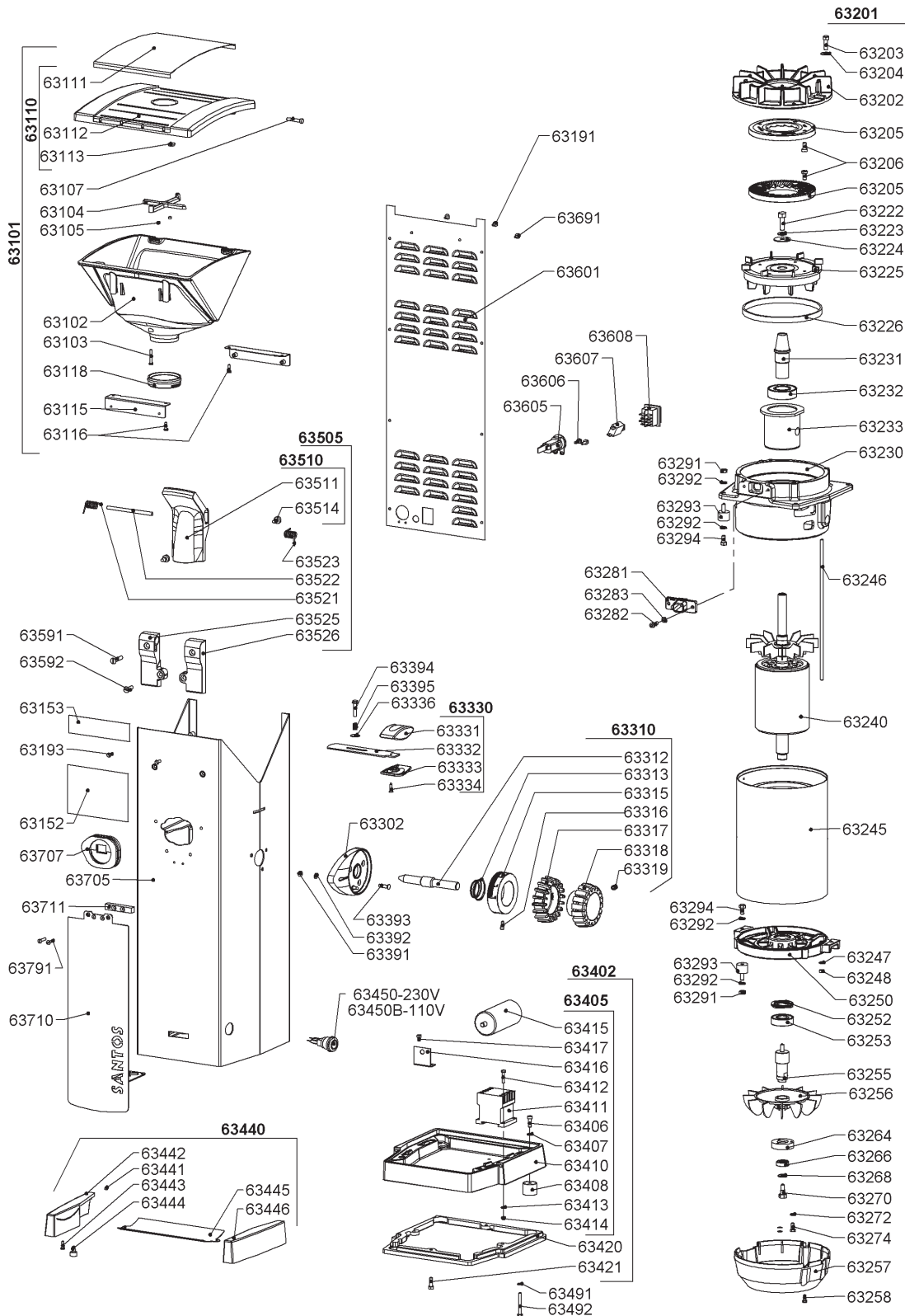
Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées à l'eau chaude savonneuse.

**PRODUIT : GARANTIE 2 ANS – MOTEUR : GARANTIE 5 ANS**



# MOULIN À CAFÉ COFFEE SHOP N° 63

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](http://www.santos.fr) – E-mail : [santos@santos.fr](mailto:santos@santos.fr)