

EXTRACTEUR DE JUS N°65



Modèles déposés  
France et international

# Nutrisantos un extracteur de jus innovant

Grâce à son système de pressage à froid breveté, l'extracteur de jus Nutrisantos n°65 est le premier extracteur de jus professionnel pouvant être utilisé en continu, face aux consommateurs.

En pressant très lentement toutes sortes de fruits, légumes et herbes, ce système permet de préserver les nutriments et vitamines qui y sont naturellement présents.

Idéal pour créer, sur demande, des jus détox à base de fruits, légumes, herbes...



60l/h



- |   |  |
|---|--|
| <b>1 Goulotte d'introduction</b><br>extra large Ø 79,5mm                                  | <b>5 Bouton On/Off</b>   |
| <b>2 Système de pressage à froid</b><br>breveté   | <b>6 Marche arrière</b>  |
| <b>3 Bec verseur</b> acceptant les<br>verres, pichets et bols blender.<br>Hauteur : 210mm | <b>7 Moteurs asynchrones</b><br>professionnels robustes                  |
| <b>4 Variation de vitesse</b><br>5 à 80 tr/min  | <b>8 Conteneur à pulpe 4L</b><br>ou possibilité d'évacuation<br>continue |



VOIR NOTRE  
VIDEO DE  
PRÉSENTATION

## Les avantages de l'extracteur de jus Nutrisantos n°65

**Extracteur de jus professionnel** : corps en aluminium et zone alimentaire tout inox.  
**Minimise** la séparation des jus et l'oxydation.  
**Extraction lente du jus** : Préserve un maximum de nutriments et de vitamines.

**Extraction de jus maximale.**  
**Permet de varier la vitesse** de pressage, pour extraire le jus de n'importe quel fruit, légume ou herbe.  
**Goulotte d'introduction extra large** Ø 79,5mm permet d'y insérer des fruits et légumes entiers sans prédécoupe.



## Innovation primée dans le monde entier

### Moteur professionnel à induction

**Sans frottement**, la puissance est utilisée de façon optimale, sans déperdition d'énergie  
**Silencieux**  
**Grande durée** de vie

### Système d'extraction breveté

**Une technologie exclusive** développée et brevetée par Santos



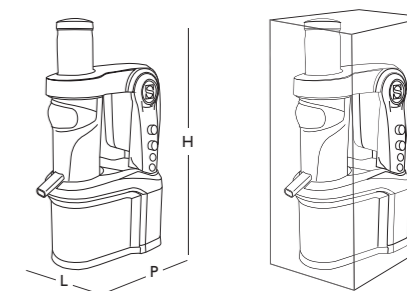
## Sécurité, normes, hygiène

<b>Respect des normes suivantes</b>	Directive "Machines" 2006/42/CE Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014/30/UE Directive "Basse tension" 2014/35/UE Directive RoHS 2011 / 65 / UE Règlement 1935 / 2004 / CE (contact avec les aliments) Directive DEEE 2012 / 19 / UE
<b>Normes européennes harmonisées</b>	NF EN ISO 12100 : 2010 NF EN 60204-1 + A1 : 2009 NF EN 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à usage collectif. NF EN 1678 + A1 : 2010 NF EN 1672-2 + A1 : 2009 Marquage CE
<b>Sécurité thermique</b>	Moteurs équipés d'un protecteur thermique et de surcharge
<b>Sécurité électrique</b>	Tous les appareils sont contrôlés après fabrication Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre
<b>Sécurité acoustique</b>	Moteurs asynchrones silencieux
<b>Hygiène</b>	Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

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

## Caractéristiques techniques

**Moteur**  
Monophasé :  
220-240 V - 50/60 Hz - 650 W  
100-120 V - 50/60 Hz - 650 W  
  
Vitesse :  
5 à 80 tr/min (50Hz)



<b>Appareil</b> L : 412 mm (16,2") P : 236 mm (9,3") H : 642 mm (25,3")	<b>Emballé</b> L : 490 mm (19,3") P : 330 mm (13") H : 660 mm (26")
Poids net : 28,6 Kg (61,7lbs)	Poids emballé : 32 Kg (70,5lbs)

