



www.santos.fr



SANTOS ESPRESSO N° 75

Idéal pour les bureaux,
points de restauration rapide, cafés, bars,
restaurants, particuliers



Modèles déposés France et International



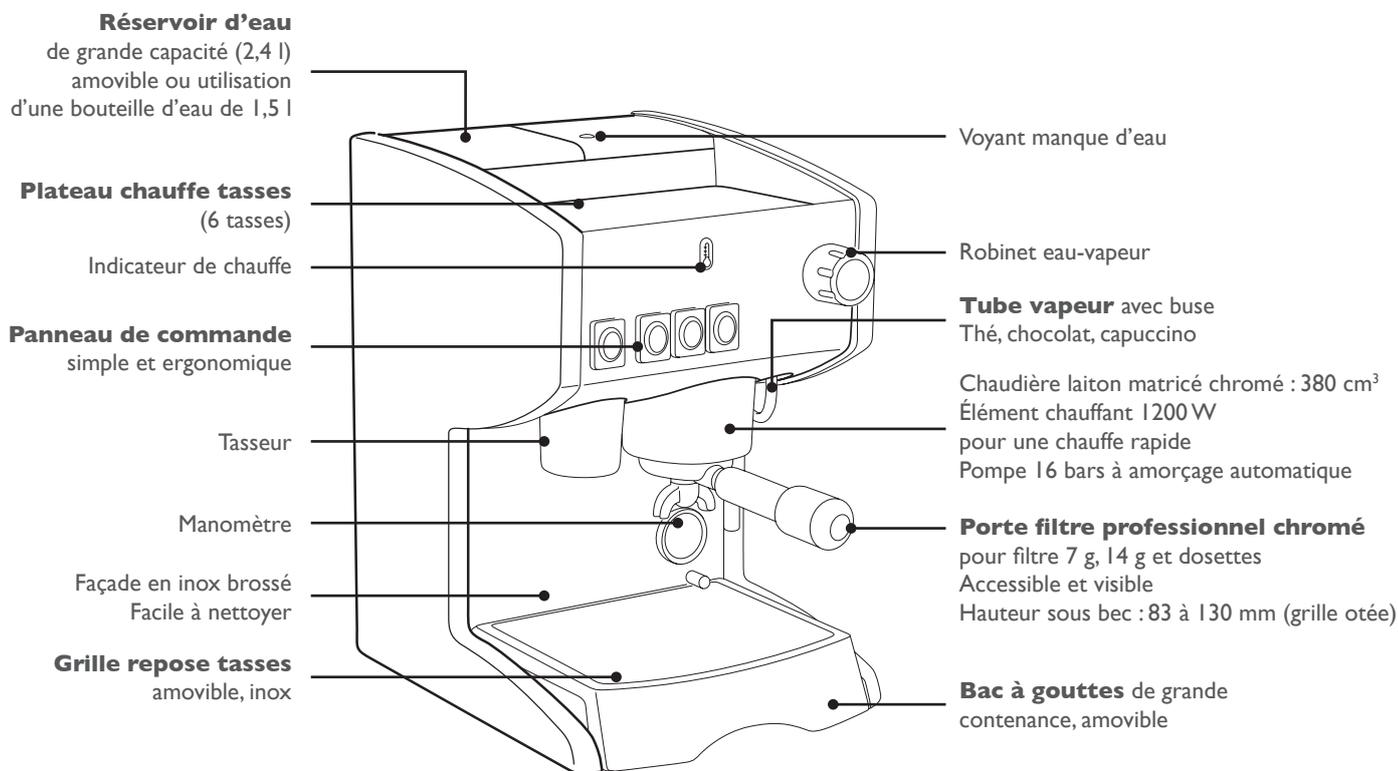


LE CAFÉ DEPUIS 1954

La machine à café espresso N°75 est **conçue pour répondre à toutes vos attentes en matière de qualité, de simplicité d'utilisation et d'entretien.**

Compacte et esthétique, la machine à café Santos trouve naturellement sa place **sur les comptoirs de bars et dans les restaurants, ainsi que dans les bureaux ou salles de réunions** où l'on désire recevoir ses clients autour d'un café savoureux de qualité.

Chaudière de grande capacité pour assurer une régularité de la température de l'eau pendant l'extraction du café et garantir un café moussieux professionnel. Chaudière équipée de 2 thermostats distincts contrôlant séparément la température du café et celle de la vapeur (grande réserve de vapeur). Pompe performante, assurant un débit et une pression nécessaires à la bonne réalisation de cafés espresso mousseux.



GOÛT – ARÔMES – MOUSSE – SAVEUR



La qualité de l'eau est primordiale dans une machine à café, pour des raisons d'hygiène, d'entartrage et de goût.

La machine à café N° 75 vous permet d'utiliser indifféremment l'eau du robinet, si vous pensez qu'elle est de qualité (réservoir) ou une bouteille d'eau du commerce (1,5 litre).

1. Mise en place d'une bouteille directement dans le réservoir

2. Utilisation du Réservoir sans la bouteille

L'indicateur « manque d'eau » s'allume suffisamment tôt pour terminer son café (réserve) lorsque la bouteille est presque vide.

SANTOS ESPRESSO N°75



QUALITÉ ET PERFORMANCE

www.santos.fr



Livré avec

Un porte filtre professionnel équipé de 3 filtres permettant de réaliser au choix :

- 1 tasse ou 2 tasses à partir de café moulu,
- 1 tasse à partir d'une dosette standard riche en arômes.



Option

Tiroir à marc intégré (Réf. 75850)



PANNEAU DE COMMANDE

1. Bouton Marche / Arrêt
2. Bouton Café
3. Bouton sur-chauffe vapeur
4. Bouton eau
5. Robinet eau vapeur
6. Voyant de température

DONNÉES TECHNIQUES



Chaudière : 380 cm³

Pompe : 16 bars

Moteur

Monophasé : 220-240 V - 50/60 Hz - 1240 W

100-120 V - 50/60 Hz - 1240 W

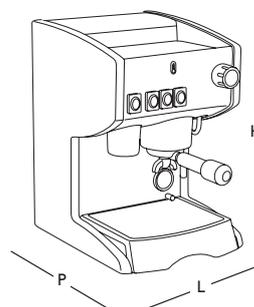


Poids

Net : 17 kg (37 lbs)

Emballé : 19 kg (42 lbs)

- Hauteur maximum de la tasse 83 à 130 mm (grille ôtée)
- Volume emballé 0.062 m³ (2,1 cubic feet)

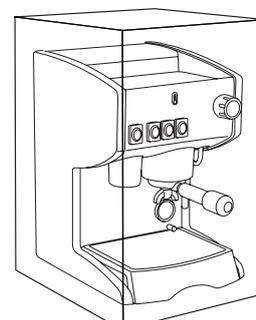


APPAREIL

L : 265 mm (10")

P : 320 mm (13")

H : 400 mm (16")



EMBALLAGE

L : 330 mm (13")

P : 405 mm (16")

H : 485 mm (19")

SÉCURITÉ, NORMES, HYGIÈNE

Respect des normes suivantes

- Directive « Machines » 2006/42/CE
- Directive « Compatibilité électromagnétique » 2004/08/CE
- Directive « Basse-tension » 2006/95/CE
- Directive « Equipement sous pression » 2006/95/CE
- Directive RoHS 2002/95/CE

Normes européennes harmonisées

NF EN ISO 12100-1 et 2 : 2004 – NF EN 60204-1 : 2006

CE (Europe)

Sécurité électrique

- Interrupteur et boutons poussoirs étanches
- Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre
- Toutes les machines sont contrôlées après fabrication (passage au banc de contrôle)

Sécurité thermique

Chaudière protégée par un protecteur thermique à réarmement manuel

Sécurité acoustique

Pompe à oscillation professionnelle montée sur silent blocs

Hygiène

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

Pression

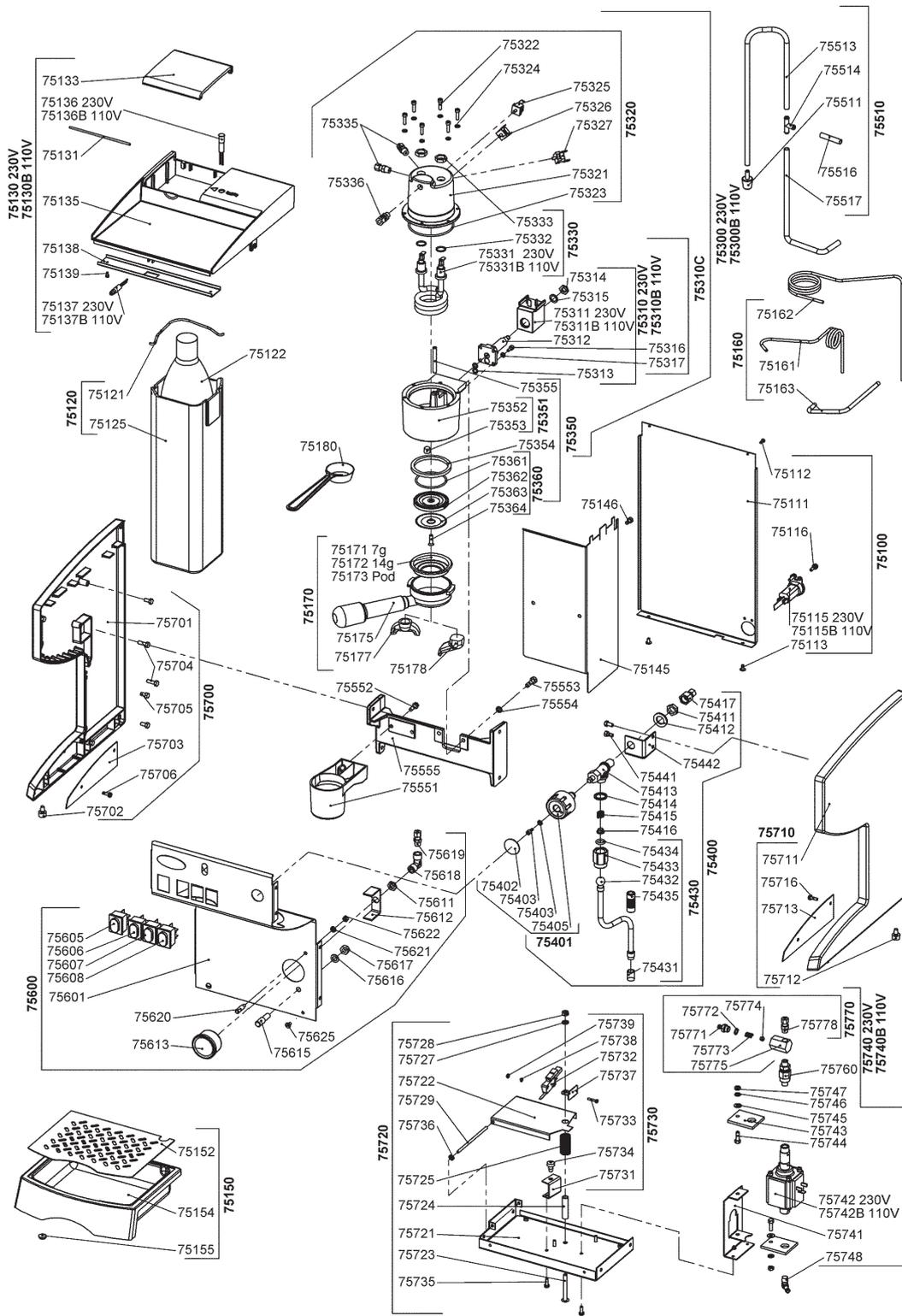
Tout le circuit pressurisé est protégé contre les sur-pressions par une soupape.

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS – MOTEUR : GARANTIE 5 ANS

SANTOS ESPRESSO N°75



www.santos.fr



SANTOS

140-150 Avenue Roger Salengro – 69120 VAULX-EN-VELIN (Lyon) – FRANCE – TEL. +33 472 37 35 29 – FAX. +33 478 26 58 21

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