



EXTRACTEUR DE JUS LL-60

Extracteur de jus à basse vitesse



CAFÉTÉRIA - BUFFET
CENTRIFUGEUSE PROFESSIONNELLE



SPÉCIFICATIONS

Vitesse (tr/min): 60-70

Hopper diameter: 75 mm

Puissance totale: 240 W

Dimensions extérieures

✓ Largeur : 120 mm

✓ Profondeur: 230 mm

✓ Hauteur : 370 mm

Poids net: 7.2 Kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

330 x 362 x 410 mm

MODÈLES DISPONIBLES

5410008 Centrifugeuse à vitesse lente LL-60 230/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales

DESCRIPTION COMMERCIALE

Pression à froid.

Équipée d'un moteur tournant à 60 - 70 tr/mn, elle rend possible une utilisation en continu durant 30 minutes. Fabriqué en matériaux sans BPA.

Machine qui extrait des jus à vitesse lente, pour une extraction à froid de jus de fruits et de légumes. Elle garde intactes les vitamines et le reste des propriétés nutritives des aliments.

Equipée d'un moteur puissant ayant une grande force d'extraction, elle est parfaite pour les bars, restaurants et tous les établissements qui sont conscients des bénéfices qu'apporte l'extraction à froid des jus.



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration

P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye

france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 26/01/2022