SANTOS®

KATALOG/PREISLISTE 2019

NEU
Slow Juicer #65
Details auf Seite 6

Im Vertrieb bei
Groupe Nadia GmbH
Dynamic Professional

Dynamic®

FRISCHE VOM MARKTFÜHRER!

SANTOS, das ist der Pionier in Sachen Saftpressen und Kaffeemühlen. Seit über 60 Jahren steht SANTOS für innovative Entwicklungen und setzt immer wieder neue Maßstäbe. Wir bieten Ihnen als exklusiver SANTOS-Vertriebspartner die original Saftpressen und -zentrifugen, die Blender und vielseitiges Bar-Equipment sowie Kaffee- und Gewürzmühlen. SANTOS-Geräte stehen für hohe Qualität, Langlebigkeit und hervorragende Ergebnisse.

Selbstgemachte Gemüse- und Obstsäfte oder leckere Smoothies schmecken einfach besser und begeistern Ihre Gäste jeden Tag auf´s Neue. Natur pur, in all ihrer Vielfalt. Hervorzuheben ist als neues Produkt der Slow Juicer (siehe Seite 6) für die schonende Saftgewinnung. Alle Vitamine bleiben weitgehend erhalten.

Bei den Zubereitungsgeräten ist die Käsereibe seit Jahrzehnten aus der Küche nicht wegzudenken und ein Garant für leichtes Arbeiten und perfekte Ergebnisse.

Mühlen für Kaffee und Gewürze bestechen durch feinsten Mahlgrad und sorgen für höchste Produktqualität.

SANTOS kann auch die Komplettausstattung für Ihren Coffee-Shop liefern. Mit der Espressomühle #55, der Shop-Kaffeemühle #63, dem Brushless Blender #62 und dem Shaker #54N bietet SANTOS eine professionelle Lösung!

Auf die Frische!

Ihr
Günther Boßhammer

Frische Drinks & Smoothies

Hochwertige Saftpressen und -zentrifugen garantieren bei der Herstellung des frischen Saftes eine schonende Behandlung der Früchte. Blender, Mixer, Eis-Crusher & Co. (ab Seite 8) dürfen in keiner Bar fehlen.

Speisenzubereitung

Mit Santos-Geräten bereiten Sie Teige zu und zerkleinern Obst, Gemüse, Nüsse oder auch Käse im Handumdrehen. Weitere Geräte zur Herstellung von Snacks finden Sie in unserem Katalog „Snacks, Events & frische Küche“.

Kaffee- und Gewürzmühlen

Gleichmäßig und fein gemahlen, exakt portioniert - das zeichnet die Kaffee- und Gewürzmühlen aus. Sowohl Kaffee als auch Gewürze entfalten ihre Aromastoffe am besten, wenn sie frisch hergestellt und gemahlen wurden.

Natur pur

Frische Drinks & Smoothies

Hoher Ertrag, für Gläser und Karaffen geeignet.

52C
Power-Saftpresse (3 Presskegel)
Sockel lackiert (52G) oder verchromt (52C)

Grau

40 l/h

Drei Presskegel bei Saftpressen #52 und #11.

Gehäusesockel aus Aluminiumdruckguss. Saftschale und Fruchtfleischgitter aus Edelstahl, abnehmbar. Spritzschutz aus Polycarbonat. Drei Presskegel für unterschiedliche Fruchtgrößen (Limetten, Zitronen, Orangen, Grapefruit). Ausgusshöhe 200 mm. In den Varianten verchromt oder grau lackiert erhältlich.

Asynchronmotor mit 1500 U/min
Anschluss: 230 V; 230 Watt
Maße (B/T/H): 205 x 305 x 490 mm

52C	**verchromt**	**€ 633,-**
52G	**grau lackiert**	**€ 518,-**

11
“Classic” Saftpresse (3 Presskegel)
Sockel lackiert (11/11G) oder verchromt (11C)

Gehäusesockel Aluminium. Saftschale abnehmbar. Drei Presskegel für unterschiedliche Fruchtgrößen (Limetten, Zitronen, Orangen, Grapefruit). Zur Befüllung von Gläsern, Ausgusshöhe 125 mm. In den Varianten verchromt mit schwarzer Saftschale, grün lackiert mit oranger Saftschale oder grau lackiert mit oranger Saftschale erhältlich.

Asynchronmotor mit 1500 U/min
Anschluss: 230 V; 130 Watt
Maße (B/T/H): 200 x 300 x 350 mm

11C	**verchromt**	**€ 434,-**
11	**grün lackiert**	**€ 346,-**
11G	**grau lackiert**	**€ 346,-**

71 C
Saftpresse
Sockel verchromt

Gehäusesockel aus Polycarbonat. Saftschale abnehmbar. Ein Presskegel. Zur Befüllung von Gläsern, Ausgusshöhe 135 mm. Verchromt mit schwarzer Saftschale.

Getriebemotor mit 80 U/min
Anschluss: 230 V; 40 Watt
Maße (B/T/H): 170 x 236 x 310 mm

€ 313,-

15 l/h

Der Klassiker! Seit 1954!

Grau Chrom

30 l/h

38 C
Saftpresse (3 Presskegel)
Sockel lackiert (38/38G) oder verchromt (38C)

Gehäusesockel aus Aluminium. Saftschale abnehmbar. Drei Presskegel für unterschiedliche Fruchtgrößen (Zitronen, Orangen, Grapefruit). Zur Befüllung von Gläsern, Ausgusshöhe 135 mm. In den Varianten verchromt oder grau bzw. grün lackiert erhältlich.

Motor mit 1500 U/min
Anschluss: 230 V; 130 Watt
Maße (B/T/H): 200 x 300 x 350 mm

38C	**verchromt**	**€ 501,-**
38	**grün lackiert**	**€ 400,-**
38G	**grau lackiert**	**€ 400,-**

70
Saftpresse mit Hebel

Besonders leichte Handhabung durch Druckhebel. Gehäusesockel und -oberteil aus Aluminiumdruckguss, Körper aus Edelstahl. Saftschale und Schleuderkorb aus Edelstahl. Einfachste Reinigung, Saftschale, Schleuderkorb und Presskegel sind spülmaschinenfest. Spezieller spiralförmiger Presskegel für hohen Ertrag. Patentierte Sicherheitsabschaltung. Zur Befüllung von Gläsern oder Karaffen, Ausgusshöhe 220 mm. Mit abnehmbarer Tropfschale.

Asynchronmotor mit 1500 U/min
Anschluss: 230 V; 275 Watt
Maße (B/T/H): 240 x 400 x 490 mm

€ 773,-

10C
Saftpresse mit Hebel
lackiert (10) oder verchromt (10C)

Grau

Besonders leichte Handhabung durch Druckhebel. Gehäusesockel und -oberteil aus Aluminium, Körper aus Edelstahl. Saftschale, Schleuderkorb und Presskegel aus Edelstahl, abnehmbar. Beim Öffnen und Schließen des Druckhebels schaltet sich das Gerät automatisch aus oder an. Mit abnehmbarer Tropfschale.
Zur Befüllung von Gläsern, Ausgusshöhe 135 mm.
Asynchronmotor mit 1500 U/min
Anschluss: 230 V; 230 Watt
Maße (B/T/H): 200 x 300 x 380 mm

10C	**verchromt**	**€ 698,-**
10	**grau lackiert**	**€ 569,-**

34-1

Dispenser für gekühlte Getränke

1 Behälter mit Inhalt 12 Liter. Auch erhältlich mit 2 Behältern (Modell 34-2) oder 3 Behältern (Modell 34-3).

Wahlweise mit einem, zwei oder drei Behältern (je 12 Liter) für unterschiedliche Getränke. Die Getränke werden gekühlt und können einfach durch Druck auf die Entnahmevorrichtung entnommen werden. Der Behälteraufsatz ist aus Polycarbonat und kann zur Reinigung einfach entnommen werden. Ein Rührwerkzeug garantiert gleichmäßige Getränkequalität. Gehäuse aus Edelstahl. Luftkühlung mit frontseitiger Belüftung und Sammler für Kondenswasser. Umweltverträgliches Kältemittel R134a.

Anschluss: 230 V
Maße (Tiefe x Höhe): 430 x 545 mm
Breite (Modell 34-1): 190 mm
Breite (Modell 34-2): 380 mm
Breite (Modell 34-3): 570 mm

34-1 ein Behälter	**€ 890,-**
34-2 zwei Behälter	**€ 1.271,-**
34-3 drei Behälter	**€ 1.602,-**

>>> Leichte Bedienung, ideal geeignet im Selfservice-Bereich in der Hotellerie und Gastronomie, beim Catering, in Free-Flow-Anlagen oder Shops.

100 l/h

32 T

Automatik-Saftpresse mit Vorratstank und Edelstahl-Unterschrank

Als Auftischgerät (Modell 32BAC) oder als Kombigerät (Modell 32T) mit fahrbarem Unterschrank aus Edelstahl lieferbar. Für Orangen von 60 bis 90 mm Durchmesser (Adapter auch für kleinere Orangen lieferbar). Alle wichtigen Teile sind zur Reinigung entnehmbar.
Kapazität: 20 Orangen pro Minute (ca. 2 Liter)
Asynchronmotor mit 1500 U/min
Anschluss: 230 V
Maße Tischgerät (B/T/H): 410 x 600 x 1026 mm
Maße Standgerät (B/T/H): 410 x 845 x 1816 mm

32BAC Auftischmodell	**€ 7.193,-**
32T Standmodell mit fahrbarem Unterschrank	**€ 8.275,-**
Unterschrank einzeln	**€ 1.082,-**

Slow & fresh

Mehr Vitamine, mehr Ertrag!

- >>> langsame, schonende Saftgewinnung
- >>> Vitamine und Nährstoffe bleiben besser erhalten
- >>> geringe Schaumbildung und Oxidation, kein Absetzen von Teilchen
- >>> hoher Ertrag
- >>> großer Einfüllschacht
- >>> leise bei der Bedienung, auch im Gästebereich einsetzbar

Für mehr Infos Video ansehen oder den Extra-Flyer herunterladen auf www.dynamic-professional.de

140 l/h

Einfüllschacht ø 79 mm

variable Drehzahl & Drehrichtung

patentiertes System

65
Cold Press Slow Juicer

Dank seines patentierten Systems ist der Cold Press Slow Juicer #65 der erste kommerzielle Entsafter, der kontinuierlich vor den Kunden eingesetzt werden kann. Die langsame Extraktion des Saftes bewahrt die Nährstoffe, Enzyme, Vitamine und Mineralien, die natürlich in Gemüse und Obst vorhanden sind. Perfekt, um Detox-Säfte auf Bestellung herzustellen, ideal auch für grüne Säfte mit Grünkohl, Spinat, Sellerie.
Aluminiumgehäuse, alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile aus Edelstahl, Abfallbehälter (vier Liter) aus Kunststoff. Alle Teile sind für eine leichte Reinigung abnehmbar und spülmaschinengeeignet. Zur Befüllung von Gläsern oder Karaffen, Ausgusshöhe 210 mm.

Kapazität: bis 60 Liter pro Stunde
Drehzahl variabel von 5 - 80 U/min
Anschluss: 230 V; 650 Watt
Maße (B/T/H): 236 x 412 x 642 mm

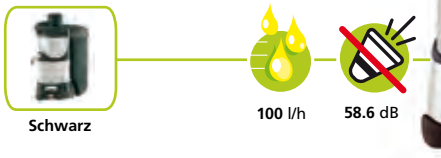
€ 4.200,-

Zentrifuge mit Schnellverschluss. Extra großer Befüllungsschacht (ø = 79 mm). Stößel, Deckel und Abfallbehälter aus Kunststoff. Schneidmesser, Sieb, Schüssel und Ausguss aus Edelstahl. Basis mit Motorblock aus Aluminium. Für Gemüse- und Fruchtsorten geeignet. Zur leichten Reinigung alle Teile ohne Werkzeug entnehmbar. Ausgusshöhe: 200 mm.
Kapazität: bis 100 Liter Apfelsaft pro Stunde
Asynchronmotor mit 3000 U/min
Anschluss: 230 V; 600 W
Maße (B/T/H): 260 x 470 x 450 mm

50 **Basis schwarz** € **1.468,-**
50C **verchromt** € **1.572,-**

50 C
Entsafter/Zentrifuge

Sockel lackiert (50) oder verchromt (50 C).
Mit Spezialbehälter für Fruchtfleisch.
Perfekte Filterung.



Ezy-clean™

Die Zentrifugen 50 und 68 sind mit dem Ezy-clean™ System ausgestattet.

Ohne Werkzeug komplett zerlegen, Teile in die Spülmaschine, fertig! Einfach, effizient & zeitsparend!

68
Entsafter/Zentrifuge
"Ezy-clean™ System"
Perfekte Filterung

Zentrifuge mit Schnellverschluss. Mit extra großem Befüllungsschacht (ø = 79 mm). Abnehmbare Edelstahlschüssel mit Feststellvorrichtung, um einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten. Deckel aus Edelstahl. Abnehmbarer Zentrifugalkorb (ø 240 mm) mit Perforation ø 0,5 mm. Metallgehäuse in Alu und Edelstahl. Abfallbehälter aus Kunststoff. Patentiertes Sicherheitssystem zum Öffnen und Schließen.
Kapazität: bis 140 Liter Saft pro Stunde
Asynchronmotor mit 3000 U/min
Anschluss: 230 V; 1300 W • Maße (B/T/H): 330 x 562 x 606 mm

68 **Standard** € **2.697,-**

Spezial-Versionen

68110
Zubehörset für Küche & Patisserie

Zubehörset für Patisserie, Bäckerei und Küche, bestehend aus zusätzlichem Zentrifugalkorb (Perforation ø 0,8 mm für Saucen und Suppen) und Zuführungsbehälter.

68110 **Zubehörset Küche & Patisserie**
€ **483,-**

68 J
Version für Barbereich

Spezialversion Bar mit Abfallschacht aus Kunststoff.

68 J **Version Bar** € **2.697,-**

62
Brushless Blender

Kraftpaket für problemlose Zubereitung von Smoothies, Granita, Frozen Coffee, Frozen Cocktails oder Shakes.

- >>> äußerst leise, nur 62 dB
- >>> effizient, über 95 % Wirkungsgrad
- >>> wartungsfreier Motor ohne Kohlen
- >>> hygienisches, kratzfestes Touchpad als Bedienfeld
- >>> 15 Standardprogramme vorhanden
- >>> eigene Programmierung über PC und USB-Stick möglich
- >>> spezielles Gummipad zur Geräusch- und Vibrationsminderung
- >>> geeignet für alle Eissorten (Würfel, Kegel, Nuggets, etc.)
- >>> platzsparend durch stapelbare Becher
- >>> Becher zerlegbar
- >>> Messer titanbeschichtet
- >>> auch als Drop-in-Variante erhältlich

Mit nur 62 dB überzeugt dieser Blender durch einen extrem geringen Geräuschpegel. Dafür sorgen der spezielle Motor, der ohne Kohlen (brushless) arbeitet, sowie zusätzliche Komponenten wie eine Lärmschutzhaube und ein Spezial-Pad unterhalb des Mixbehälters.
Der Brushless-Motor wird über einen elektronischen Chip direkt angesteuert und ist wartungsfrei. Diese technische Innovation bietet einen riesigen Vorteil gegenüber herkömmlichen Motoren und garantiert eine sehr hohe Leistung ohne Energieverluste. Das kratzfeste Touchpad-Bedienpanel ist leicht zu reinigen und einfach zu bedienen. Es stehen 15 Standard-Programme zur Verfügung, der Bediener hat jedoch auch die Möglichkeit, eigene Zubereitungsschritte zu programmieren. Die Reinigung ist denkbar einfach, denn Lärmschutzhaube, Mixbehälter, Deckel und Spezial-Pad sind abnehmbar. Auch die Messer können zur Wartung oder Reinigung einzeln demontiert werden.
Der Mixbehälter hat ein Fassungsvermögen von 1,4 Liter, die Drehzahl liegt zwischen 2.500 U/min und 15.000 U/min
Anschluss: 230 V; 3000 Watt
Maße (B/T/H): 200 x 247 x 440 mm

€ 1.704,-

Wechselnde Drehrichtung durch DCA sorgt für noch bessere Leistung bei Eis und gefrorenen Früchten.

DUAL CRUSHING ACTION™

Mixbehälter auch einzeln erhältlich.

62100 **je € 240,-**

>>> **Impulsfunktion mit 18.000 U/min**
>>> **verstärkte Motorleistung 1200 W**
>>> **perfekte Ergebnisse durch verbessertes Klingensystem**
>>> **Spezialmesser auch für Eiswürfel oder gefrorene Früchte**
>>> **Dichtungsring am Deckel mit Lasche für leichtes Öffnen**

Kunststoffbehälter **ohne Bisphenol A**

2 l 2 P 4 l 4 P

Aufsatz auswählen

37
Bar- & Küchenblender

Mixer in verschiedenen Ausführungen und Größen erhältlich. Standardausführung mit Motorblock aus Aluminium, grau lackiert. Aufsatz je nach Modell zwei oder vier Liter aus Edelstahl oder transparentem Kunststoff. Mit Schnellkupplungsverschluss und Deckel mit Einfüllöffnung. Extrem leiser Betrieb. Sowohl für kalte als auch für heiße Getränke geeignet. Patentiertes Sicherheitssperrsystem für Aufsatz und Deckel.

Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung bis 15.000 U/min
Anschluss: 230 V; 1200 Watt • Maße (B/T/H): 215 x 230 x 615 mm

Mixer mit Motorblock, grau lackiert

374I:	**mit Aufsatz, 4 Liter Edelstahl**	**€ 1.310,-**
374P:	**mit Aufsatz, 4 Liter Kunststoff**	**€ 1.092,-**
372I:	**mit Aufsatz, 2 Liter Edelstahl**	**€ 1.248,-**
372P:	**mit Aufsatz, 2 Liter Kunststoff**	**€ 1.061,-**

Einzel-Komponenten:

37:	**Motorblock grau lackiert**	**€ 849,-**
4I:	**Aufsatz, 4 Liter Edelstahl**	**€ 461,-**
2I:	**Aufsatz, 2 Liter Edelstahl**	**€ 399,-**
4P:	**Aufsatz, 4 Liter Kunststoff**	**€ 243,-**
2P:	**Aufsatz, 2 Liter Kunststoff**	**€ 212,-**

33
Bar Blender Evolution 1,25 Liter Polycarbonat-Behälter
Sockel lackiert (33E/33GE) oder verchromt (33CE)

Bar-Blender zur Herstellung von Cocktails und anderen Mixgetränken. Aufsatz 1,25 Liter aus Kunststoff mit Schnellkupplungsverschluss und Einfüllöffnung. Leichte Reinigung durch abnehmbare Teile. Messer aus Edelstahl. Zwei Geschwindigkeiten. Erhältlich in Ausführung Chrom sowie grün oder grau lackiert.

Motor mit 12.000 und 16.000 U/min
Anschluss: 230 V; 600 Watt
Maße (B/T/H): 180 x 180 x 420 mm

33CE	**verchromt**	**€ 427,-**
33GE	**grau lackiert**	**€ 369,-**
33E	**grün lackiert**	**€ 369,-**

54N
Mixer/Shaker
Variable Drehzahl - 2 Becher - 3 Werkzeuge

Ideal für Milchshakes, Frozen Coffee (Cappuccino) oder cremige Cocktails. Extra leiser Motor mit variabel regulierbarer Drehzahl von 8000 bis 16000 U/min. Zwei Mixbecher (Kunststoff/ Edelstahl) mit 560 ml Inhalt inklusive. Halterung für Becher garantiert einfache Handhabung. Drei Werkzeuge: Universalaufsatz für alle Getränke, Spezialaufsatz für cremige Getränke, extra langer Aufsatz für Frozen Coffee (Cappuccino).
Anschluss: 230 V; 120 Watt • Maße (B/T/H): 182 x 186 x 530 mm

Standardausführung schwarz **€ 493,-**

Professioneller Eiscrusher zum Zerkleinern von Kegeleis oder Würfeleis. Für Getränke oder als kühlende Präsentation von Fisch, Desserts oder Früchten. Einsetzbar in Cocktailbars, Restaurants, Nachtclubs, LEH, Free Flow, u.v.m. Inkl. eines Eisbehälters (190 x 190 x 165 mm). Je nach Bedarf kann wahlweise feines oder grobes Crush-Eis hergestellt werden. Elektronische Steuerung für manuelle oder automatische Bedienung. Sicherheitsabschaltung beim Öffnen des Deckels. Mit Vor- und Rücklauf.

53
Eis-Crusher

Zwei Größen Crush-Eis.
Perfekt für Caipirinha!

Leistung: 1,2 kg in 30 Sekunden
Geräuscharmer Asynchronmotor.
Anschluss: 230 V; 130 Watt • Maße (B/T/H): 236 x 353 x 474 mm

Standardausführung grau **€ 1.036,-**

09
Traditioneller Eis-Shaver

Eis-Shaver zum Zerkleinern von Kegeleis oder Würfeleis.
Schneid-/Schabscheibe ø 110 mm aus Edelstahl. Ausführung in Aluminium/Edelstahl.
Kunststoffbehälter für 800 g Inhalt.
Leistung: 50 kg pro Stunde
Motor mit 1500 U/min
Anschluss: 230 V; 600 Watt • Maße (B/T/H): 250 x 420 x 350 mm

€ 773,-

Bestens bewährt!

Speisenzubereitung

27
Planetenrührwerk 10 Liter

3 Werkzeuge - 8 Geschwindigkeiten

Planetenrührwerk mit 10 Liter Edelstahlschüssel und drei Werkzeugen (Knethaken, Flachrührer und Rührbesen) zur Zubereitung von 5 kg Teig. Drehgeschwindigkeiten 8-fach regulierbar. Schutzgitter mit Sicherheitsabschaltung sowie Notaustaster. Ausführung in Aluminium mit Edelstahloberteil. Verriegelung der Schüssel durch einfachen Hebelmechanismus.

Asynchronmotor 1500 U/min
Anschluss: 230 V; 600 Watt
(auf Anfrage auch 400 V: 3NPE; 510 Watt)
Maße (B/T/H): 360 x 530 x 580 mm

€ 2.296,-

18
Teigkneter

Mit Edelstahlschüssel. Der ideale Teigkneter zur Herstellung von 4 kg Teig.

Teigkneter für 4 kg Teig in 15 Minuten (2,5 kg Mehl und 1,5 Liter Wasser). Einsetzbar für Brot, Croissants, Pasteten, Pizza, u.v.m. Aluminiumbasis mit Edelstahlschüssel. Transparente Sicherheitsabdeckung. Möglichkeit zur Zuführung weiterer Zutaten an der Seite. Motor schaltet ab, wenn die Abdeckung geöffnet wird. Schüssel und Knethaken problemlos zur Reinigung zu entnehmen. Positionierung des Knethakens durch Feststellschrauben.

Asynchronmotor 1500 U/min
Knethaken 70 U/min
Anschluss: 230 V; 600 Watt
Maße (B/T/H): 350 x 500 x 420 mm

€ 1.226,-

>>> **neue Reibe für alle Arten von Käse, Nüssen, Trockenfrüchten, Schokolade, etc.**
>>> **einfache Reinigung und Wartung**
>>> **große Auswahl an Scheiben (als Zubehör erhältlich)**
>>> **abgestimmt auf viele internationale Hygienevorschriften und Sicherheitsbestimmungen**

02
Reibe (1 Standardscheibe Ø 3mm)

Gehäuse aus Edelstahl und Aluminium, Auffangbehälter (für 800 g) aus Kunststoff. Einfüllschacht mit Druckhebel, leicht zu bedienen. Standardausführung mit Reibscheibe ø 3 mm, großes Zubehör anderer Scheiben erhältlich. Alle Scheiben in Edelstahl, zur Reinigung einfach zu entnehmen. Sicherheitsabschaltung beim Öffnen des Gerätes.

Motor mit 1500 U/min
Anschluss: 230 V; 600 Watt • Maße (B/T/H): 250 x 420 x 350 mm

Gerät mit Scheibe 3 mm	**€ 773,-**
Gerät mit drei Scheiben	**€ 905,-**
Scheibe einzeln, je	**€ 66,-**

Reibescheiben für Reibe 02:

2 mm	3 mm	4 mm	6 mm	8 mm	Parmesan/Nüsse	Fondue/Pizza
Art.-Nr. 02201AD	Art.-Nr. 02201BD	Art.-Nr. 02201CD	Art.-Nr. 02201DD	Art.-Nr. 02201ED	Art.-Nr. 02201FD	Art.-Nr. 02201GD

48
Gemüseschneider für große Mengen
Multifunktionsgerät, das je nach Ausstattung als Gemüseschneider oder Käsereibe eingesetzt werden kann.

Basis aus Aluminium lackiert. Aufsatz mit großer Einfüllöffnung (ø 75 mm). Alle Scheiben sind ohne Werkzeug entnehmbar und spülmaschinengeeignet. Schneidmesser aus Edelstahl. Sicherheitsabschaltung beim Öffnen des Aufsatzes.

Schneidscheiben: T1 - T6: glattes Messer; TD4, TD 6: gezahntes Messer; TO4: gewelltes Messer
Stiftscheiben: E2, E4 oder E8
Reibscheiben: R2 - R4; RP: spezielle Reibscheibe für Hartkäse (insbesondere Parmesan), Schokolade, Nüsse, etc., aber auch trockenes Brot; RR: spezielle Reibscheibe für Rösti, Reibekuchen, etc.

Asynchronmotor mit 1000 U/min
Anschluss: 230 V; 600 Watt
Maße (B/T/H): 250 x 430 x 580 mm

Gerät mit Starter-Set (drei Scheiben nach Wahl)	**€ 914,-**
Scheibe einzeln, je	**€ 70,80**

Geschmacks-welten

01P
Gewürzmühle mit Schublade

Mühle mit Schublade (800 g). Ausführung in Aluminium (braun lackiert) und Edelstahl. Trichteraufsatz 1 kg für Pfefferkörner o.ä..
Auch als Mohnmühle (Modell 01 PV) erhältlich.

>>> Gewürze selbst gemahlen

Mit der Mühle 01P können Sie alle Arten von trockenen Gewürzen mahlen, wie beispielsweise Pfeffer oder Koriander. Die Mühle 01PV ist bestens für Mohn geeignet.

01 Kaffeemühle mit Schublade

Mühle mit Kaffeemehl-Schublade (800 g). Ausführung in Aluminium (braun lackiert) und Edelstahl. Trichteraufsatz 1 kg für Kaffeebohnen.
Auch verfügbar mit Beutelhalterung (Modell 01 PS, max. Beutelhöhe 150 mm).

Kapazität: bis zu 14 kg/h
Motor 1500 U/min
Anschluss: 230 V; 600 Watt
Maße (B/T/H): 250 x 320 x 550 mm

01:	**mit Schublade**	**€ 978,-**
01PS:	**mit Beutelhalterung** (o. Abb.)	**€ 978,-**
01P:	**für Gewürze, z.B. Pfeffer**	**€ 978,-**
01PV:	**für Mohn**	**€ 1.106,-**

Passion...

Kaffeemühlen

ø **100** kg/h

63
«Silence» Shop-Kaffeemühle

Ideal für alle Standorte, die große Mengen gemahlenen Kaffee benötigen, wie **Coffee Shops, Supermärkte oder Röstereien**.
Schnell, präzise und zuverlässig steht diese Kaffeemühle für herausragende Mahlqualität. Perfekt auch zur Herstellung von **Türkischem Kaffee**.

Motor 1500 U/min
Anschluss: 230 V; 1500 Watt
Maße (B/T/H): 279 x 329 x 677 mm

€ **3.890,-**

- >>> **hoher Output durchschnittlich 100 kg/h**
- >>> **transparenter Trichteraufsatz 1,2 kg**
- >>> **für Beutel 250 g, 500 g oder 1 kg**
- >>> **Vibration für bessere Verteilung des Kaffeemehls im Beutel**
- >>> **extrem leise**
- >>> **äußerst präzise Mahlgradeinstellung**
- >>> **spezielle Mahlscheiben mit 3-fach-Profil**
- >>> **Mahlscheiben können nachgeschärft werden**
- >>> **einfache Bedienung, auch für Self-Service**

Für mehr Infos Video ansehen.

04N
Kaffeemühle mit Beutelhalterung

Mühle mit Beutelhalterung (max. Beutelhöhe 280 mm) zum Abfüllen des Kaffeemehls. Ausführung in Aluminium (schwarz lackiert). Mahlgrad präzise und einfach einstellbar. Trichteraufsatz für Kaffeebohnen 1 kg.
Kapazität: bis zu 14 kg/h
Motor 1500 U/min
Anschluss: 230 V; 600 Watt
Maße (B/T/H): 220 x 320 x 700 mm

€ **1.126,-**

14 kg/h

>>> Zu jeder Siebträgermaschine in Cafés, Gastronomie oder Hotellerie gehört eine professionelle Kaffee- und Espressomühle für den perfekten, frischen Genuss exklusiver Kaffeespezialitäten

Schwarz Braun

40A

«Silence» Espresso Kaffeemühle

Automatische Mühle mit Kaffeemehl-Dispenser und Portionierer (6,5 - 9 g) für 1-, 2- oder 3-gruppige Espressomaschinen. Dispenser wird automatisch nachgefüllt. Ausführung in Aluminium lackiert (schwarz oder braun/grau). Trichteraufsatz für Kaffeebohnen 2,2 kg. Statischer Tamper (ø 55 mm), optional auch ø 53 mm oder ø 57 mm erhältlich. Als Modell 40APPM mit beweglichem Tamper.
Kapazität: bis zu 8 kg/h.
Motor 1500 U/min
Anschluss: 230 V; 360 Watt
Maße (B/T/H): 190 x 390 x 580 mm

63 dB

8 kg/h

40A:	**braun lackiert**	**€ 900,-**
40AN:	**schwarz lackiert**	**€ 900,-**
40APPM:	**schwarz lackiert**	**€ 923,-**

40 APPM

Mit beweglichem Tamper.

55BF

«Silence» Automatik Espresso Kaffeemühle

Die Automatik Espresso Kaffeemühle 55 portioniert präzise die richtige Dosis Kaffeemehl für 1 oder 2 Espresso direkt in den Siebträger. Frischer geht's nicht.

Automatische Mühle mit Portionierer (6,5 - 15 g) für 1-, 2- oder 3-gruppige Espressomaschinen. Jede Portion wird frisch gemahlen. Mahlmenge elektronisch über Zeit geregelt. Digitale Steuerung mit Anzeige und Tasten für 1-/2-Tassen. Ausführung in Aluminium, schwarz lackiert. Trichteraufsatz 2,2 kg für Kaffeebohnen.
Beweglicher Tamper (ø 53 mm, ø 55 mm und ø 57 mm).
Kapazität: bis zu 25 kg/h.
Motor 2850 U/min
Anschluss: 230 V; 600 Watt
Maße (B/T/H): 198 x 397 x 577 m

25 kg/h

63 dB

€ 1.159,-

8 kg/h

06A

Espresso Kaffeemühle

Automatische Mühle mit Kaffeemehl-Dispenser und Portionierer (6,5 - 9 g). Komfortversion mit automatischer Nachfüllung des Dispensers. Ausführung in Aluminium und Edelstahl. Trichteraufsatz für 1 kg Kaffeebohnen.
Kapazität: bis zu 8 kg/h.
Motor 1500 U/Min.
Anschluss: 230 V; 360 Watt
Maße (B/T/H): 350 x 230 x 570 mm

€ 768,-

Das Equipment von SANTOS wird in Deutschland exklusiv über Dynamic Professional vertrieben, dem bekannten Hersteller gewerblicher Mixer und anderer moderner Küchengeräte.
Aktuelle Preislisten der Geräte im Vertrieb von Dynamic Deutschland finden Sie auch immer online unter

www.dynamic-professional.de

Auf unserer Website informieren wir Sie nicht nur über unsere Geräte, sondern haben in der Kochwelt auch jede Menge Rezeptideen hinterlegt.
Wie wäre es mit einem Ananas-Karotten-Smoothie, frisch zubereitet mit Saftzentrifuge und Blender von SANTOS?

Unsere Liefer- und Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte den allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Der Vertrieb erfolgt ausschließlich über den Fachhandel. Wir helfen Ihnen gerne bei der Suche nach einem Fachhändler in Ihrer Nähe.

Die Geräte der Marke SANTOS sind im Elektro-Altgeräte Register (EAR) unter der WEEE Nummer DE24040089 registriert.

Alle Angaben in diesem Katalog wurden nach bestem Wissen zum Zeitpunkt der Drucklegung gemacht. Alle angegebenen Preise in dieser Preisliste zzgl. ges. MwSt. Gültig ab 01.01.2019. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Groupe NADIA GmbH
Dynamic Professional
Robert-Koch-Straße 7 • 77694 Kehl
Tel.: +49 (0) 7851 - 886 45-0 • Fax: +49 (0) 7851 - 886 45-32
info@dynamic-professional.de • www.dynamic-professional.de

Ihr Fachhändler: