

Moulin à café SANTOS Espresso Bar 40A - Moulin à café professionnel

Caractéristiques Techniques



Modèle	Espresso Bar 40A
Puissance	360 W
Tension	220V
Vitesse	1500 tr/min (50 Hz) / 1800 tr/min (60 Hz)
Poids	13,8 kg
Trémie	2,2 kg
Silencieux	63 dB

Description

Le **moulin à café SANTOS Espresso Bar 40A** est le choix idéal pour les professionnels recherchant précision, silence et performance dans leur préparation de café espresso. Ce moulin haut de gamme s'adapte parfaitement aux comptoirs et complète les machines espresso 1, 2 ou 3 groupes.

Silencieux et précis

Avec un niveau sonore de seulement 63 dB, ce moulin est le plus silencieux du marché, assurant un environnement de travail agréable. Les meules de 63,5 mm, conçues par Santos, permettent un broyage précis et uniforme, garantissant un espresso de qualité constante à chaque utilisation. Contenance de la trémie: 2.2 K .

Doseur volumétrique performant

Le doseur intégré distribue la quantité exacte de café souhaitée, réglable de 6,5 à 9 grammes. Le remplissage automatique maintient un niveau constant de café moulu dans le doseur, avec démarrage et arrêt automatiques du moteur.

Puissance et robustesse professionnelle

Équipé d'un moteur asynchrone professionnel, le moulin SANTOS Espresso Bar 40A assure une mouture rapide et fiable. Sa trémie de 2,2 kg permet un usage intensif sans interruption, avec un débit moyen de 8 kg/h, idéal pour les cafés, hôtels et restaurants à fort trafic.

Design compact et fonctionnel

Malgré sa puissance, ce moulin reste compact et facile à installer sur tout comptoir professionnel. La version avec presse poudre mobile (réf. 40A PPM) offre encore plus de praticité pour les baristas exigeants.



<https://soteq-refrigeration.tn>

Commercial@soteq-refrigeration.tn
Rue 23 janvier, Teboulba, Tunisie
+216 22 988 305