



www.santos.fr



Coupe-légumes N°48 (gros débit)

Construction robuste
Gros débit
Prix attractif
(livré avec 3 disques
standards)



Modèles déposés France et International

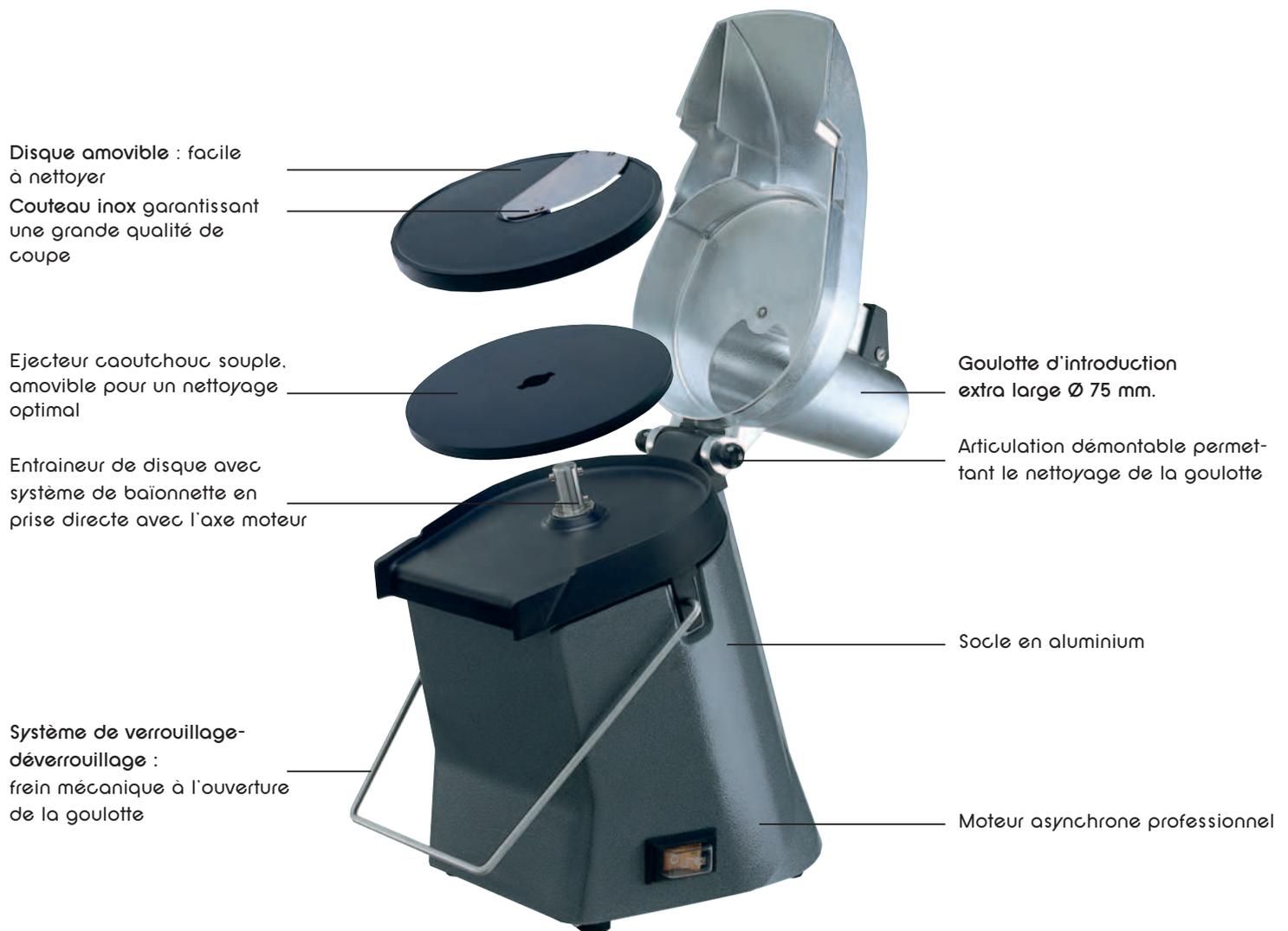




Coupe-légumes

Simple d'utilisation

- Le coupe-légume N°48 est un produit robuste et adapté à une utilisation intensive.
- Il est destiné aux restaurants, collectivités, points de restauration rapide ou à thème, pizzerias, snack, sandwicheries.
- Le produit est livré avec 3 disques (T3, R3 et E8).
- Une large gamme de disques est disponible en option pour couper, trancher, émincer, râper et effiler.
- Utilisation simple : goulotte avec poussoir plastique, d'ouverture rapide pour le changement de disque et le nettoyage, frein à l'ouverture (sécurité).
- Gros débit : disque en prise directe sur le moteur 1000 tr/min.



3 disques standards sont fournis avec le coupe-légumes n°48 :

Trancheur T3/ Râpe R3/ Effileur E8



T3

R3

E8

N°48 (Gros Débit)

Une gamme complète de disques pour trancher, râper, effiler



www.santos.fr

DISQUES TRANCHEURS

| Ref. | Disques | Epaiss. | Fonctions | Applications |
|------|--|---------|-------------------|---|
| T1 |  | 1 | Eminçage très fin | Disque avec couteau lisse pour : - Pommes de terre : chips, sautées, gratin dauphinois. - Carottes, oignons, tomates, navets, choux. - Concombres, aubergines, courgettes, poivrons - Céleris, endives, poireaux, champignons. - Pommes, bananes, oranges, citrons. - Fromages. - Saucissons secs, saucisses, pâtes en croûte. - Pain |
| T2 | | 2 | Eminçage | |
| T3 | | 3 | Eminçage | |
| T4 | | 4 | Tranchage | |
| T5 | | 5 | Tranchage | |
| T6 | | 6 | Tranchage épais | |
| TD4 |  | 4 | Tranchage | Disque avec couteau denté spécial pour : la coupe des tomates ou autres légumes et fruits à peau dure et intérieur fragile : poivrons, courgettes, oranges, citrons. |
| TD6 | | 6 | Tranchage épais | |
| TO4 |  | 4 | Tranchage ondulé | Disque avec couteau ondulé spécial pour : pommes de terre gaufrees, carottes, betteraves rouges. |

DISQUES DE RÂPE

| | | | | | |
|----|---|--------|----------------|---|-------------------------|
| R2 |  | Ø 2 | Râpage fin | Disque de râpe pour : Fromages : gruyère, emmenthal, comté, cheddar. Râpes, effilage, julienne : - Carottes râpées, céleri remoulade. - Pommes paille, choux rouges, betteraves rouges, navets, radis noirs. - Amandes, noix, noisettes, chocolat. - Pain sec (chapelure) | |
| R3 | | Ø 3 | Râpage | | |
| R4 | | Ø 4 | Râpage | | |
| RP |  | Poudre | Râpage poudre | Disque de râpe spécial pour parmesan. Râpe également : - Amandes, noix, noisettes, chocolat. - Pain sec (chapelure) | |
| RR | | Rösti | Râpage | | |
| E2 |  | 2 x 2 | Effilage mince | Disques effileurs pour : - Pommes de terre, céleri remoulade, carottes râpées. - Pommes de terre frites | |
| E4 | | 4 x 4 | Effilage | | |
| E8 | | 8 x 8 | EFFILEURS | | Effilage épais (frites) |

Pour commander un disque supplémentaire :
48200 + Référence
Exemple : - trancheur de 4 mm d'épaisseur = 48200T4
- râpe parmesan = 48200RP

Données techniques

Moteur

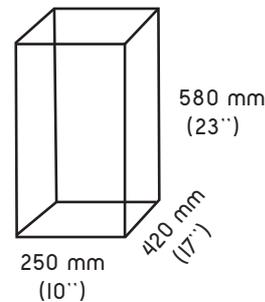
- Monophasé : 220-240 V - 50/60 Hz - 390 W - CE - 100-120 V - 50/60 Hz - 450 W - CE-UL-NSF

- Vitesse : 1000 tr/min (50Hz)
1200 tr/min (60 Hz)

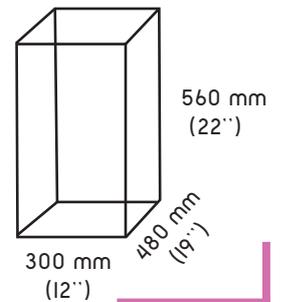
Poids

- Net : 17 kg (37 lbs)
- Emballé : 19 Kg (42 lbs)

Appareil :



Emballage :



Sécurité - Normes - Hygiène

Respect des normes suivantes :

- ◆ Directive "Machine" 2006/42/CE
- ◆ Directive "Compatibilité électromagnétique" 2004/108/CE
- ◆ Directive "Basse - tension" 2006/95/EC
- ◆ Règlement 1935/2004/CE : matériaux en contact avec les aliments
- ◆ RoHS 2002/95/CE

Normes Européennes harmonisées

- ◆ NF EN ISO 12100-1 et 2:2004 - NF EN 60204-1:2006
- ◆ Norme Coupe-légumes NF EN 1678 +A1 : 2010
- ◆ NF EN 60335-2-64 :2004 Machines de cuisine électriques à usage collectif
- ◆ CE (Europe), UL (USA), CUL (Canada), NSF (USA)

Hygiène :

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

Sécurité moteur :

Protection contre les surcharges et les surchauffes.

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS - MOTEUR : GARANTIE 5 ANS

