SANTOS®

COUPE LÉGUMES N°48

handmade
IN FRANCE

Modèles déposés
France et international

RoHS COMPLIANT 2011/65/EU

CE

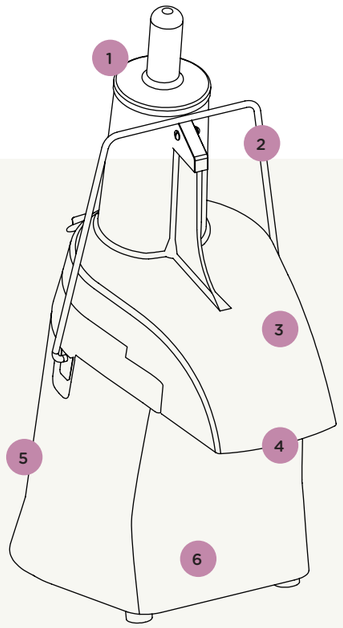
Le meilleur rapport qualité-prix

Destiné aux restaurants, sandwicheries et brasseries, ce modèle compact s'adaptera aux cuisines les plus petites.

C'est l'appareil idéal pour couper, émincer, râper, effiler, toutes sortes de fruits et légumes.

Il est livré avec 3 disques standards et une large gamme de disques est disponible en option.

Robuste grâce à son corps en fonte d'aluminium et son moteur puissant, il est également facile à utiliser et nettoyer.



50 kg/h

1 **Goulotte extra large** (Ø75mm / 3'')

2 **Système de verrouillage :** frein arrêtant le moteur et le disque à l'ouverture

3 **Couvercle amovible**

4 **Débit moyen :** 50 kg/hour

5 Moteur professionnel **asynchrone**

6 Corps en aluminium

Facile à utiliser et nettoyer

Couvercle, disque et éjecteur amovibles sans outils

Changement de disque facile et rapide

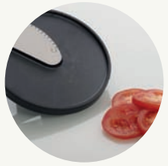
Disques lavables au lave-vaisselle

Une large gamme de disques pour râper, couper, effiler et émincer

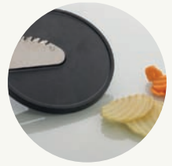
Épaisseur

Trancheur
de 1 à 6 mm

Trancheur à tomates
4 et 6 mm



Trancheur ondulé
4 mm

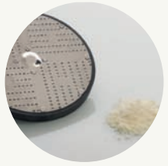


Le coupe-légumes n°48 est livré avec 3 disques: Trancheur T3, Râpe R3, Effileur E8

Épaisseur

Râpe
2, 3, 4 mm

Râpe à Parmesan
poudre



Râpe Rösti
rösti

Effileur
4 et 8 mm

Sécurité, normes, hygiène

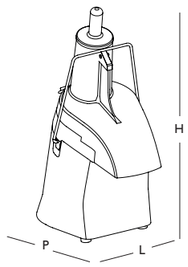
Respect des normes suivantes	Directive "Machines" 2006 / 42 / CE
	Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014 / 30 / UE
	Directive "Basse tension" 2014 / 35 / UE
	Directive RoHS 2011 / 65 / UE
	Règlement 1935 / 2004 / CE (contact avec les aliments)
	Règlement 10 / 2011 / UE (Plastiques en contact avec les aliments)
Normes européennes harmonisées	NF EN ISO 12100 : 2010
	NF EN 60204-1 + A1 : 2009
	NF EN 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à usage collectif
	NF EN 1678 + A1 : 2010 Norme coupe-légumes
	Marquage CE
Sécurité électrique	Interrupteur Marche / Arrêt étanche
	Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre
	Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)
sécurité thermique	Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage
Sécurité acoustique	Moteur asynchrone particulièrement silencieux
Hygiène	Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse (approuvé par les NSF)

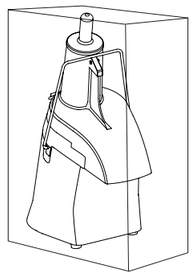
PRODUIT: GARANTIE 2 ANS | **MOTEUR:** 5 ANS

Caractéristiques techniques

Motor
Monophasé :
220 - 240 V - 50/60 Hz - 390 W – CE

Vitesse :
1 000 tr/min (50Hz)
1 200 tr/min (60 Hz)



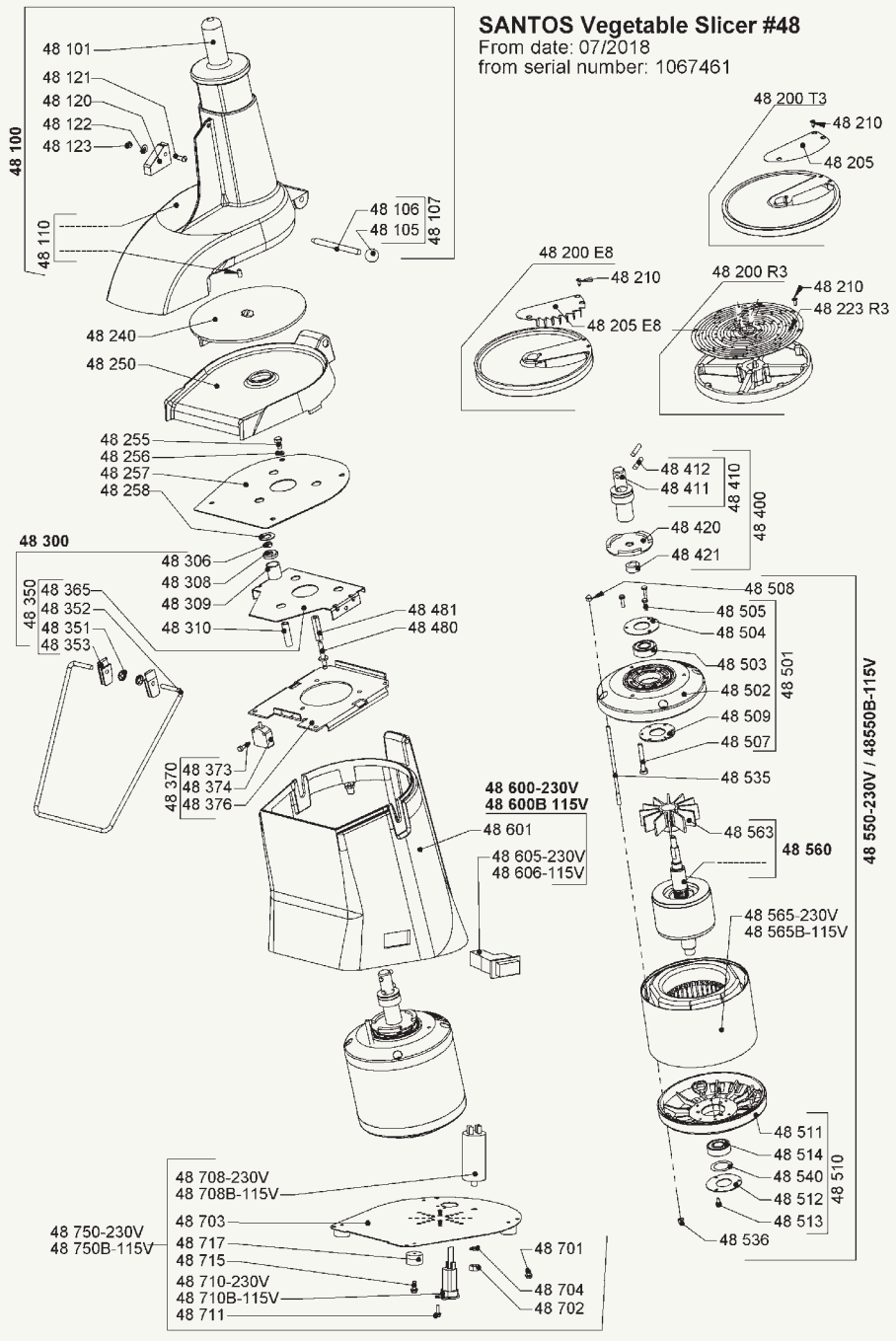


Appliance
P : 420 mm (17'')
L : 250 mm (10'')
H : 520 mm (20'')

Poids net :
17,4 Kg (37 lbs)

Shipping box
P : 480 mm (12'')
L : 300 mm (18'')
H : 560 mm (16'')

Poids net :
19,1 Kg (42 lbs)



04/2020 - V7 | graphisme : Tumulte

SANTOS
140-150 avenue Roger Salengro
69120 Vaulx-en-Velin (Lyon) FRANCE

Tél : +33 472 37 35 29
Fax : +33 478 26 58 21
Email : santos@santos.fr
www.santos.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux **#santosaddict**