



www.santos.fr



Economique, fiable, spécial tartares et petites préparations d'appoint en cuisine

Hachoir à viande
n° 12

2 modèles

n°12-8 : Ø 62 mm

n°12-12 : Ø 70 mm



Modèles déposés France et International





Présentation du hache-viande Santos N°12

- Appareil destiné aux hôtels, restaurants, collectivités, boucheries et charcuteries
- Le hachoir Santos est idéal pour vos réalisations de viandes hachées, saucisses, terrines...
- Le hache-viande n°12 est capable de hacher toutes sortes de viandes y compris les plus difficiles (gorge de porc ou tripes sèches, par exemple)

Vidéo



Jeu de trois cornets à saucisses (en option) adaptable sur une grille spéciale trous ø 20 mm

Existe aussi en rouge 12-12R



3 grilles inox standards sont fournis avec l'appareil



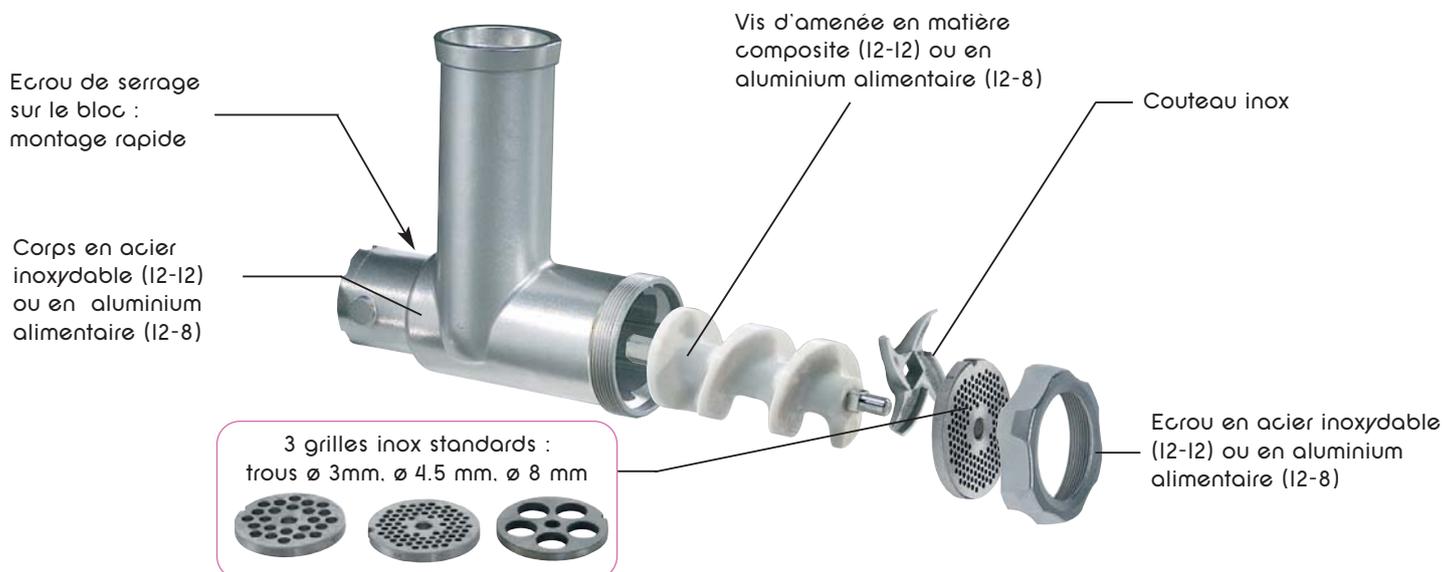
Hachoir à viande N°12

Facile à monter, démonter et nettoyer



www.santos.fr

La facilité de démontage du corps de hache-viande et de ses pièces constitutives permet un nettoyage aisé au lave-vaisselle.



Caractéristiques techniques

Moteur

- **Monophasé :** 220-240 V - 50/60 Hz- 600 W - CE
100-120 V - 50/60 Hz- 650 W - CE
- **Vitesse moteur :** 1500 tr/min (50Hz)
1800 tr/min (60 Hz)
- **Vitesse de rotation du couteau** 140 tr/min (50 Hz)
170 tr/min (60 Hz)

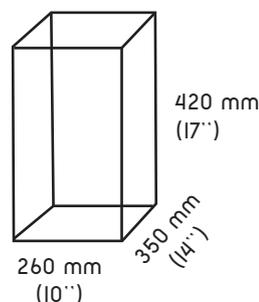
Débit

- I2-8 : 70 kg/h
- I2-12 : 160 kg/h

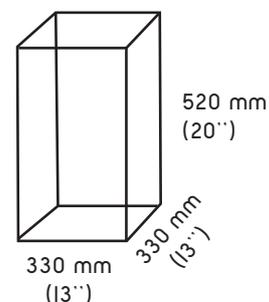
Poids

- **Net** I2-8 17 kg (37 lbs)
I2-12 19 kg (42 lbs)
- **Emballé** I2-8 18 kg (40 lbs)
I2-12 21 kg (46 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/CE
- ◆ Règlement 1935/2004/CE (contact avec les aliments)
- ◆ RoHS 2002/95/CE

Sécurité Moteur

Protection contre les surcharges et les surchauffes.

Normes européennes harmonisées :

- ◆ NF EN ISO 12100-1 et 2 : 2004 - NF EN 60204-1 : 2006 - NF EN 12331+A2 : 2010 Hachoir à viande
- ◆ NF EN 60335-2-64 : 2004 : machines de cuisine électriques à usage collectif
- ◆ CE (Europe)

Hygiène

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

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS - MOTEUR : GARANTIE 5 ANS

