



# COUPE LÉGUMES N°48



Modèles déposés  
France et international



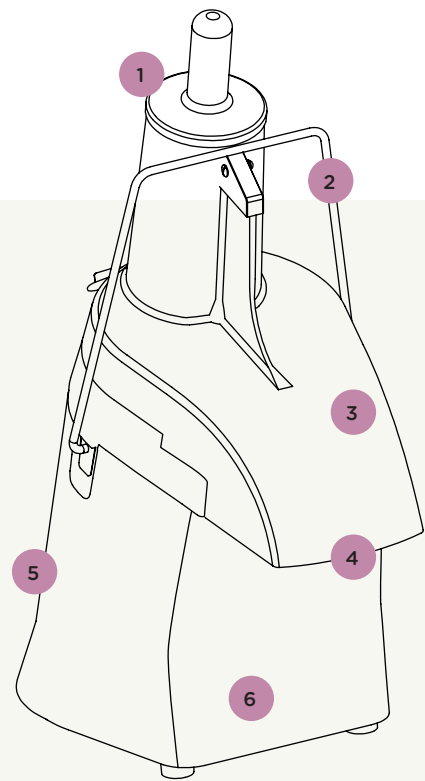
# Le meilleur rapport qualité-prix

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	<b>Trancheur</b> de 1 à 6 mm	<b>Trancheur à tomates</b> 4 et 6 mm	<b>Trancheur ondulé</b> 4 mm	Le coupe-légumes n°48 est livré avec 3 disques: Trancheur T3, Râpe R3, Effileur E8
Épaisseur	<b>Râpe</b> 2, 3, 4 mm	<b>Râpe à Parmesan poudre</b>	<b>Râpe Rösti</b> rösti	<b>Effileur</b> 4 et 8 mm

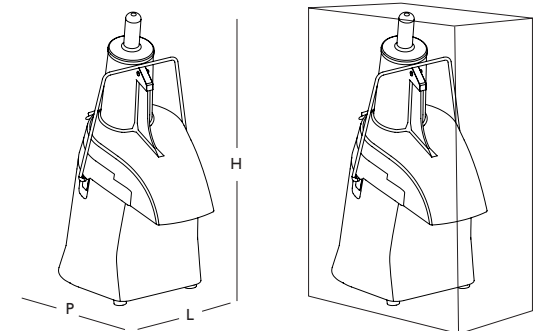
## Sécurité, normes, hygiène

<b>Respect des normes suivantes</b>	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)
<b>Normes européennes harmonisées</b>	Règlement 10 / 2011 / UE (Plastiques en contact avec les aliments)
	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
<b>Sécurité électrique</b>	Marquage CE
	Interrupteur Marche / Arrêt étanche
	Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre
<b>sécurité thermique</b>	Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)
	Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage
<b>Sécurité acoustique</b>	Moteur asynchrone particulièrement silencieux
<b>Hygiène</b>	Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse (approuvé par les NSF)

## 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)

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



**SANTOS Vegetable Slicer #48**

From date: 07/2018  
from serial number: 1067461

