

RÂPE N°02



Modèles déposés
France et international



L'authentique râpe Santos

Grâce à sa large gamme de disques, c'est l'appareil idéal pour râper toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides en grande quantité et en un temps record.

Son design rend son utilisation très simple et permet le retrait rapide du disque et du carter, ce qui facilite le nettoyage et l'entretien de la râpe.

L'appareil est livré en standard avec un disque équipé de trous de 3 mm.



50 kg/h

- 1 **Sécurité** : arrêt du moteur à l'ouverture du tiroir ou du levier
- 2 **Socle en aluminium** peinture anti-microbienne
- 3 Bouton marche/arrêt sécurisé
- 4 **Levier articulé** ergonomique et robuste
- 5 **Débit moyen** : 50 kg/heure
- 6 Tiroir en plastique alimentaire anti-choc **sans bisphénol A** Contenance 800 g

Facilité de nettoyage



- Carter amovible
- Plaque en acier inoxydable
- Disques amovibles



Clé intégrée permettant de monter/démonter le disque et de bloquer le carter de râpe



Une large gamme de disques pour tout râper

Disques disponibles sur demande



trous ø 2 mm

trous ø 3 mm

trous ø 4 mm

trous ø 6 mm

trous ø 8 mm

spécial fondue, mozzarella, chocolat

spécial parmesan, arachides et fruits secs

Option :
Le disque du broyeur à glaçons N°09 est adaptable sur la râpe N°02

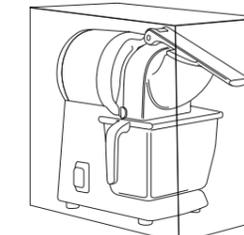
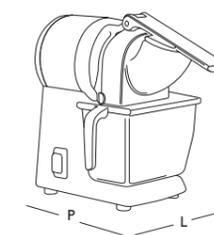
Sécurité, normes, hygiène

| | |
|---------------------------------------|---|
| 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 |
| Normes européennes harmonisées | Règlement 1935/2004/CE (contact avec les aliments) |
| | Règlement 10/2011/UE (Plastiques en contact avec les aliments) |
| Sécurité électrique | NF EN ISO 12100 : 2010 |
| | NF EN 60204-1 + A1 : 2009 |
| | NF EN 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à usage collectif. |
| Sécurité thermique | Marquage CE, UL (USA), cUL (Canada) |
| | Interrupteur Marche/Arrêt étanche |
| Sécurité acoustique | Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre |
| | Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle) |
| Hygiène | Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage |
| | 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). |

Caractéristiques techniques

Moteur
Monophasé :
220-240 V - 50/60 HzV - 600 W - CE
100-120 V - 50/60 Hz - 650 W - CE, UL

Vitesse :
1 500 tr/min (50Hz)
1 800 tr/min (60 Hz)



Appareil
L : 250 mm (10")
P : 420 mm (16,5")
H : 350 mm (14")

Emballé
L : 295 mm (12")
P : 455 mm (18")
H : 410 mm (16")

Poids net :
14,2 Kg (31 lbs)

Poids net :
15,2 Kg (34 lbs)

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : 5 ANS

SANTOS Cheese grater #02 / Ice crusher #09

From date: 11/2018
from serial number: 1082942

