

HACHOIR À VIANDE N°12

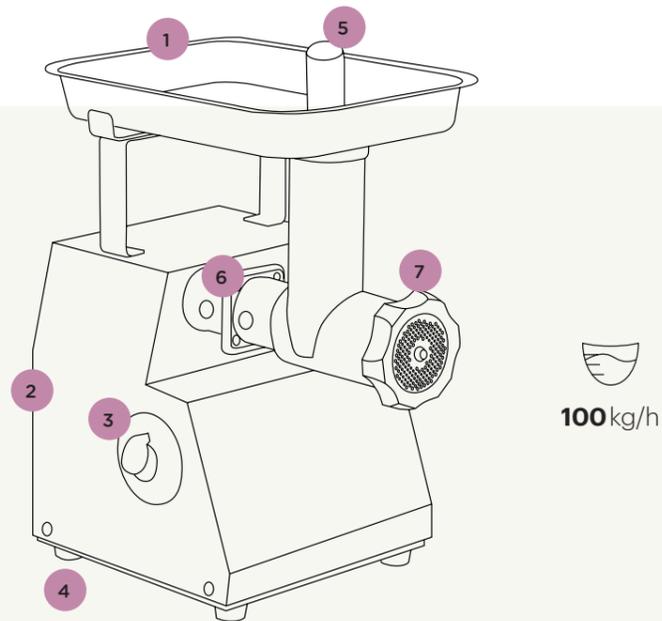


Un hachoir à viande professionnel

Performant et efficace, le hachoir à viande n°12 est l'appareil idéal pour vos réalisations de viandes hachées, saucisses, terrines...

Doté d'un moteur asynchrone professionnel, il est capable de hacher toutes sortes de viandes, y compris les plus difficiles, notamment grâce à la fonction marche arrière.

Fiable et efficace, ce hachoir professionnel permet une utilisation en continu et offre un rendement allant jusqu'à 100 kg de viande hachée par heure.



100 kg/h

- 1 Plateau inox
- 2 Moteur professionnel robuste
- 3 Marche arrière
- 4 Pied antidérapant
- 5 Poussoir
- 6 Système de montage et démontage aisé du corps de hache viande
- 7 Corps de hache viande en inox, ø 70 mm

En option pour la réalisation de saucisses



Jeu de 3 cornets à saucisses
Ref #12804

Grille 20 mm
Ref #12803



Facilité de nettoyage

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

6 3 Grilles incluses :

Ref #12711 3 mm

Ref #12712 4,5 mm

Ref #12713B 8 mm

- 1 Écrou de serrage : démontage rapide
- 2 Corps en inox
- 3 Vis d'amenée en matière composite
- 4 Couteau en inox
- 5 Écrou en inox



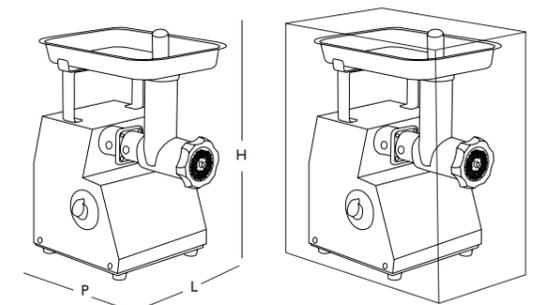
Sécurité, normes, hygiène

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)
Normes européennes harmonisées	Règlement 10 / 2011 / UE (Plastiques en contact avec les aliments)
	NF EN ISO 12100 : 2010
	NF EN 60204-1 + A1 : 2009
	NF EN 12331 : 2015
	NF EN 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à usage collectif
Sécurité électrique	Marquage CE
	Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre
	Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)
Sécurité thermique	Moteurs équipés d'un protecteur thermique et de surcharge
Sécurité acoustique	Moteurs asynchrones silencieux
Hygiène	Toutes les parties amovibles peuvent être nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

Caractéristiques techniques

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

Vitesse :
1500 tr/min (50Hz)
1800 tr/min (60 Hz)



Appareil
P : 350 mm (14")
L : 260 mm (10")
H : 420 mm (17")

Emballé
P : 405 mm (16")
L : 330 mm (13")
H : 485 mm (19")

Poids net :
19 Kg (42 lbs)

Poids net :
20,6 Kg (45 lbs)

Choisissez votre version



PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : 5 ANS

SANTOS Meat mincer #12-8 / #12-12

From date: 08/2017
from serial number: 1027004

