

















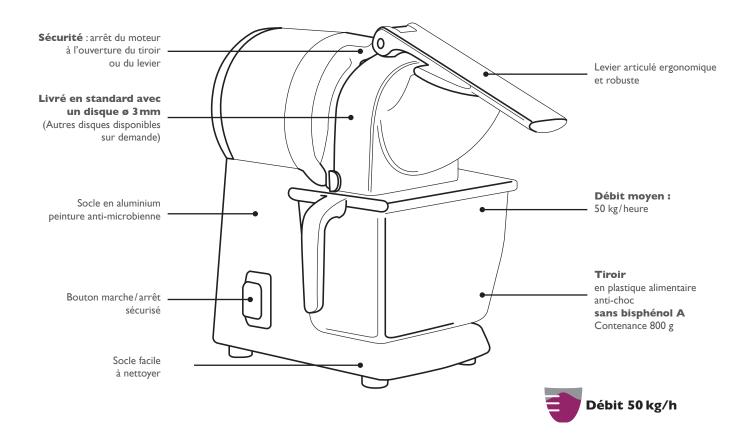


L'AUTHENTIQUE

L'AUTHENTIQUE RÂPE DEPUIS 1954

L'authentique râpe N° 02 est l'appareil idéal pour râper toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats... Appareil destiné aux crèmeries, supermarchés, pizzerias, pâtisseries.

Nouveau design facilitant le nettoyage et l'entretien de la râpe.



FACILITÉ DE NETTOYAGE



RÂPE N°02







UNE LARGE GAMME DE DISQUES POUR TOUT RÂPER...

www.santos.f

Une gamme unique de disques pour râper tous types de fromage, fruits secs, chocolats, noix de coco, cacahuètes...





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

DONNÉES TECHNIQUES



Moteur

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

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



Poids

Net: 14,2 kg (31 lbs) Emballé: 15,2 kg (34 lbs)



APPAREIL

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



EMBALLAGE

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

SÉCURITÉ, NORMES, HYGIÈNE

Respect des normes suivantes

- Directive « machines » 2006/42/CE
- Directive « Compatibilité électromagnétique » 2004/108/CE
- Directive « Basse-tension » 2006/95/CE
- Règlement 1935/2004/CE (contact avec les aliments)
- Directive RoHS 2002/95/CE

Normes Européennes harmonisées

NF EN ISO 12100-1 and 2:2004

NF EN 60204-1:2006

NF EN 60335-2-64 : 2004 Machines de cuisine électriques à usage collectif

CE (Europe), UL (USA) et cUL (Canada)

Sécurité thermique

Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage.

Sécurité acoustique

Moteur asynchrone particulièrement silencieux.

Hygiène

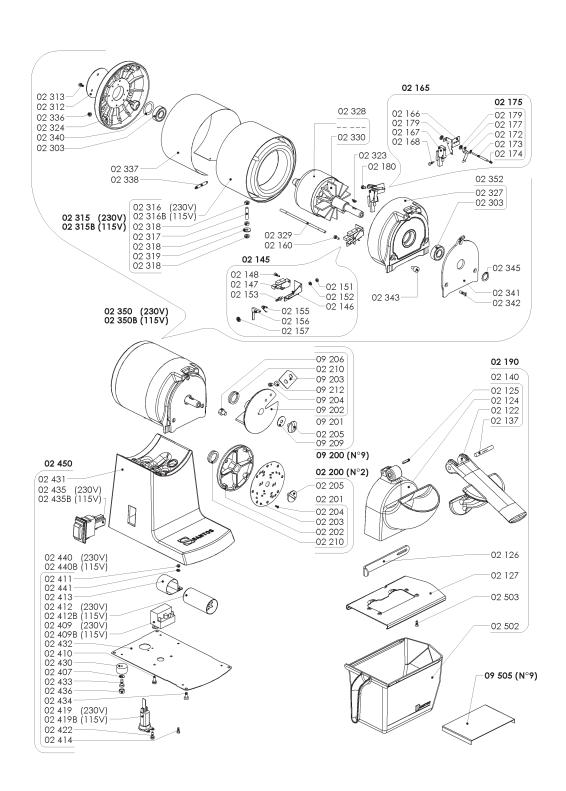
Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse.

PRODUIT: GARANTIE 2 ANS | MOTEUR: GARANTIE 5 ANS



L'AUTHENTIQUE RÂPE N°02

www.santos.fr



SANTOS