

Un concept nouveau, pour trancher, râper et effiler à un prix particulièrement attractif. Fournissant fraîcheur et vitamines. L'outil idéal pour la cuisine des Grands Chefs, des collectivités, la restauration rapide ou à thème, les pizzerias, snacks, sandwicheries etc.

Coupe-légumes gros débit

(construit selon les normes EN 60335-2-14+64, EN NF 1678, 73/23, 89/392)

Mod. SANTOS-SLICER

Pour légumes, fruits, fromages, aliments divers etc.

- Construction robuste (fonderie d'aluminium).
- Moteur asynchrone professionnel, protégé contre les surintensités et les coupures de courant, très silencieux.
- Gros débit: disque en prise directe sur le moteur (moteur 1'000 t/min).
- Utilisation simple: Goulotte avec poussoir plastique, d'ouverture rapide pour le changement de disque et le nettoyage (frein à l'ouverture).
- Poussoir adapté aux dimensions de la goulotte 80x70 mm et ensemble réducteur et petit poussoir pour les aliments longs et fins de Ø 40 mm maximal).
- Disque aisément démontable sans outil, y compris l'éjecteur caoutchouc.
- Socle robuste en aluminium peint assurant une parfaite stabilité de l'appareil.
- Plan de propreté original en caoutchouc alimentaire (facile à nettoyer).
- Entraîneur de disque avec système à baionnette en prise directe sur l'axe moteur.
- Interrupteur de sécurité avec protection contre les surintensités et les coupures de courant.
- Arceau de bouclage pour la goulotte (avec un système de freinage mécanique lors de l'ouverture de la goulotte).
- Pieds antidérapants.
- Toutes les pièces en contact avec les aliments sont en matériaux alimentaires et démontables sans outil. Couteaux et disques râpe en acier inoxydable, support de disques en matière synthétique, chargée de fibres de verre.
- Prix attractif (livré avec 3 disques: trancheur T-3, râpe R-3 et effileur E-8x8 pour frites etc).



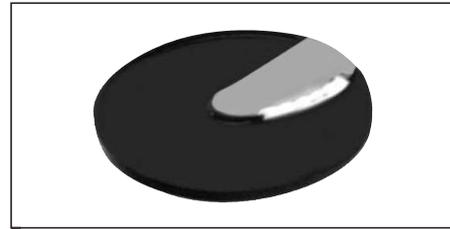
Tension	230 V
Puissance	600 W
Poids	16 kg
No d'art	1270.0800

Largeur	250 mm
Profondeur	430 mm
Hauteur (avec poussoir)	580 mm
Hauteur (en position ouverte)	670 mm

Disques et porte-disques voir au verso!

Disques et grilles inoxydable. Support de disques en matière synthétique, chargée de fibres de verre. Ø 180 mm, hauteur 25 mm, Poids env. 260 g.

Tous les couteaux et disques sont très facilement changeables.



Disque avec couteau ondulé

TO 4 No d'art 1270.0922 4 mm
Pour pommes de terre gauffrées, carottes, betteraves rouges etc.



Disque de râpe Rösti et fromage fondue

RR No d'art 1270.0950
Disque de râpe spéciale pour rösti, fromage fondue etc.

Disques trancheurs

T 1 No d'art 1270.0910 1 mm
Eminçage très fin

T 2 No d'art 1270.0911 2 mm
Pour Pommes de terre comme chips, sautées, gratin dauphinois etc.

T 3 No d'art 1270.0912 3 mm
Pour carottes, oignons, tomates, navets, choux, concombres, aubergines, courgettes, poivrons.

T 4 No d'art 1270.0913 4 mm
Pour céleris, endives, poireaux, champignons, pommes, bananes, oranges, citrons, fromages etc.

T 5 No d'art 1270.0914 5 mm
Tranchage épais

T 6 No d'art 1270.0915 6 mm
Pour saucissons secs, saucisses, pâtés en croûte, pain etc.



Disques de râpe

R 2 No d'art 1270.0930 2 mm
Pour fromages comme gruyère, emmenthal, comté, cheddar, tilsite, appenzellois etc.

R 3 No d'art 1270.0931 3 mm

R 4 No d'art 1270.0932 4 mm
Pour rapés, effilage, julienne, carottes râpées, céleri, rémoulade, pommes paille, choux rouges, betteraves rouges, navets, radis noirs, amandes, noix, noisettes, chocolat, pain sec (chapelure) etc.



Disques effileurs

E 2x2 No d'art 1270.0940
Pour pommes de terre, céleri rémoulade, carottes râpées etc.

E 4x4 No d'art 1270.0941

E 8x8 No d'art 1270.0942
Pour pommes de terre frites

Disques avec couteau denté

TD 4 No d'art 1270.0920 4 mm
Pour la coupe des tomates ou autres légumes et fruits à peau dure et intérieur fragile comme poivrons, courgettes, oranges, citrons etc.

TD 6 No d'art 1270.0921 6 mm



Disque râpe parmesan

RP No d'art 1270.0933
Pour parmesan, sbrinz, amandes, noix, noisettes, chocolat, pain sec (chapelure) etc.



Porte disques

En fil chromé Ø 5 mm. Pour 6 disques. Pour poser sur la table de travail ou fixation murale. 220x210x95 mm. Poids 400 gr.

No d'art 1270.0810