



www.santos.fr



- **CONSTRUCTION ROBUSTE**  
(fonderie d'aluminium)
- **GROS DEBIT**  
(moteur 1000 tr/mn)
- **PRIX ATTRACTIF**  
(livré avec 3 disques standards)



## COUPE - LÉGUMES (gros débit)

“ SANTOS SLICER ”

# n° 48

Pour légumes, fruits, fromages,  
aliments divers.

Fournissant fraîcheur et vitamines.

L'outil idéal tant pour la cuisine des Grands  
Chefs, des collectivités, que pour  
la restauration rapide ou à thème,  
les pizzerias, snacks, sandwicheries.

Un concept nouveau pour  
trancher, râper, effiler,  
à un prix particulièrement attractif

**LIVRE AVEC 3 DISQUES**

- Trancheur T3,
- Râpe R3,
- Effileur (frites) E8



**TRANCHER**



**RÂPER**



**EFFILER**

Modèles déposés France et International



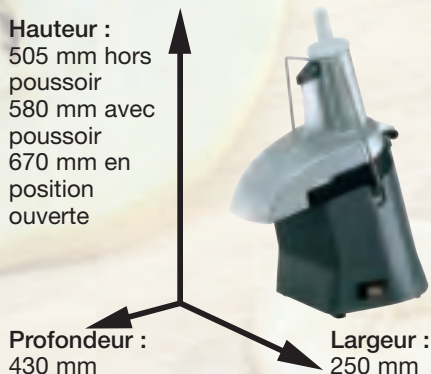
# Coupe-légumes

- Pour couper, trancher, émincer, râper, effiler (frites), la plupart des légumes, fruits, fromages, aliments divers, tels que : saucisson sec, pain.
- Destiné aux restaurants, collectivités, points de restauration rapide ou à thème, pizzerias, snacks, sandwicheries.
- Construction robuste (fonderie d'aluminium).
- Utilisation simple : goulotte avec poussoir plastique, d'ouverture rapide pour le changement de disque et le nettoyage **frein à l'ouverture (sécurité)**.
- Gros débit : disque en prise directe sur le **moteur 1000 tr/mn.**
- Prix attractif (**livré avec 3 disques les plus courants**).



## C A R A C T E R I S T I Q U E S   T E C H N I Q U E S

Moteur :	monophasé 600 W	
Alimentation	220-240V - 50/60 Hz	110-120V - 60 Hz
Vitesse	1000 tr/min à 50 Hz	1200 tr/min à 60 Hz
Poids :	Net :	16 Kg
	Emballé :	17 Kg
Dimensions :	Hauteur :	580 mm
	Largeur :	250 mm
	Profondeur :	430 mm



**Hygiène :** toutes les pièces en contact avec les aliments sont en matériaux alimentaires et démontables sans outil

Couteaux et disques de râpe en acier inoxydable

**Sécurité :** conforme aux normes internationales en vigueur



# gros débit n°48

## UN CONCEPT ORIGINAL

Le coupe-légumes SANTOS a été conçu en partant des constatations suivantes :

- Croissance de la consommation de produits frais (légumes, fruits, fromages, aliments divers) dans la Restauration en général, tant dans la cuisine moderne de nos Chefs que dans la Restauration Rapide ou à thème, afin de répondre aux besoins de fraîcheur et de vitamines des consommateurs.
- La majorité des légumes, fruits et autres ingrédients sont de forme oblongue et d'un diamètre inférieur à 70mm : Pommes de terre, carottes, oignons, tomates, concombres, aubergines...
- La fonction coupe frites d'un coupe légumes classique (qui nécessite une vitesse lente d'environ 400 tr/mn) est devenue secondaire.

De ce fait nous avons réalisé un appareil :

- De conception mécanique simple avec l'outil (disque trancheur, râpeur ou effileur) en prise directe sur l'axe d'un moteur asynchrone (silencieux) tournant à 1000 tr/mn (pas de réduction, ni de variation de vitesse) permettant un gros débit.
- Equipé d'une goulotte d'introduction d'un diamètre de 70 mm avec simple poussoir plastique, très facile à ouvrir (changement de disque) et à nettoyer.

Ce coupe-légumes économique (prix attractif) est la synthèse des appareils existants SANTOS : Râpe à fromage n°2 et Coupe-légumes n°16 connus pour leur robustesse et leur longévité (construction en fonderie d'aluminium - motorisation éprouvée).

### 3 disques fournis avec l'appareil

Le coupe-légumes est fourni automatiquement avec les 3 disques les plus courants inclus dans le prix d'achat.



Trancheur T3



Râpe R3






Effileur (Frites) E8

### Une gamme complète de disques (17 disques différents)




L'utilisateur a la possibilité de compléter sa panoplie de disques à partir des 3 disques de base (voir page suivante).




## DISQUES TRANCHEURS

Ref.	Disques	Epaiss.	Fonctions	Applications
T1		1	Eminçage très fin	<b>Disque avec couteau lisse pour :</b> - Pommes de terre : chips, sautées, gratin dauphinois, - Carottes, oignons, tomates, navets, choux, - Concombres, aubergines, courgettes, poivrons, - Céleris, endives, poireaux, champignons, - Pommes, bananes, oranges, citrons, - Fromages, - Saucissons secs, saucisses, pâtés en croûte, - Pain
T2		2	Eminçage	
T3		3	Eminçage	
T4		4	Tranchage	
T5		5	Tranchage	
T6		6	Tranchage épais	
TD4		4	Tranchage	<b>Disque avec couteau denté spécial pour :</b> la coupe des tomates ou autres légumes et fruits à peau dure et intérieur fragile : Poivrons, courgettes, oranges, citrons
TD6		6	Tranchage épais	
TO4		4	Tranchage ondulé	<b>Disque avec couteau ondulé spécial pour :</b> Pommes de terre gauffrées, carottes, betteraves rouges

## DISQUES DE RÂPE

R2		Ø 2	Râpage fin	<b>Disque de râpe pour :</b> Fromages : Gruyère, emmenthal, comté, cheddar, Râpés, effilage, julienne - Carottes râpées, céleri rémoulade, - Pommes paille, choux rouges, betteraves rouges, navets, radis noirs, - Amandes, noix, noisettes, chocolat, - Pain sec (chapelure)
R3		Ø 3	Râpage	
R4		Ø 4	Râpage	
RP		Poudre	Râpage poudre	<b>Disque de râpe spécial pour parmesan.</b> Râpe également : - Amandes, noix, noisettes, chocolat, - Pain sec (chapelure)
RR		Rösti	Râpage	<b>Disque de râpe spécial pour rösti</b>

## DISQUES EFFILEURS

E2		2 x 2	Effilage mince	<b>Disques Effileurs pour :</b> - Pommes de terre, céleri rémoulade, carottes râpées  - Pommes de terre frites
E4		4 x 4	Effilage	
E8		8 x 8	Effilage épais (frites)	

**Les disques 48200T3, 48200R3 et 48200E8 sont fournis de série avec l'appareil.**

Pour commander un disque supplémentaire : 48200 + Référence  
Exemple : - trancheur de 4 mm d'épaisseur : 48200T4  
- râpe parmesan : 48200RP

# gros débit n°48



## S I M P L I C I T E D ' U T I L I S A T I O N

Le système d'entraînement à baïonnette permet un montage et démontage rapide des disques sans utilisation d'outil

Toutes les zones alimentaires sont étudiées de manière à faciliter le nettoyage et garantir une hygiène parfaite

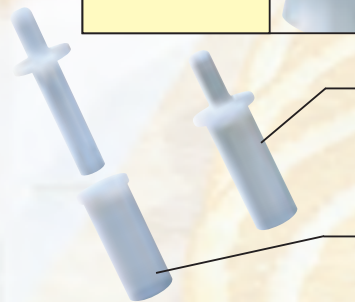


Il suffit de placer les aliments dans la goulotte et de les introduire avec le poussoir adapté



### De série l'appareil est livré avec :

- un poussoir adapté aux dimensions de la goulotte (Ø 70 mm) pour les aliments de gros diamètre tels que : pommes de terre, oignons, tomates, blocs de fromage.
- un ensemble réducteur et petit poussoir pour les aliments longs et fins.

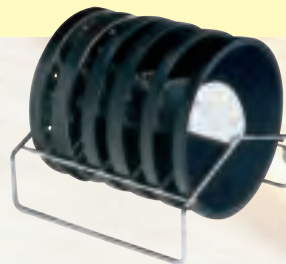


Gros poussoir (Ø 70 mm maxi) pour la plupart des aliments n°48101

Ensemble pour les aliments de petite section  
• réducteur n°48102 (Ø 40 mm maxi)  
• petit poussoir n°48103

## O P T I O N

Option à commander séparément  
**Porte disques** en fil chromé n° 48290.  
Pour table de travail ou fixation murale.



## S E C U R I T E

Cet appareil a été spécialement conçu pour respecter les règles les plus sévères en matière de sécurité et d'hygiène, en conformité avec les normes internationales en vigueur, notamment :  
**NF EN 1678 : 1998 - Machines pour les produits alimentaires - Coupe légumes**

### Sécurité mécanique

L'accès aux outils est interdit pendant le fonctionnement.  
- Goulotte d'introduction des aliments conforme à la norme, (Diamètre et hauteur).  
- Goulotte d'évacuation des aliments :  
Une chicane et un éjecteur en matière souple interdisent l'accès aux parties dangereuses.

Ouverture du carter (déverrouillage) :

Un frein mécanique (Ferodo), directement fixé sur l'arbre moteur et à action positive, arrête l'outil coupant (disque) dans un laps de temps conforme aux normes en vigueur.

L'arceau de verrouillage assure la fermeture de la goulotte et actionne le micro-contact de sécurité qui autorise la mise en route de l'appareil.

### Sécurité électrique

- Interrupteur bipolaire à manque de tension avec protecteur de surintensité.
- Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre.
- Tous nos appareils sont contrôlés à 100% après fabrication (passage au banc de contrôle).

### Sécurité thermique

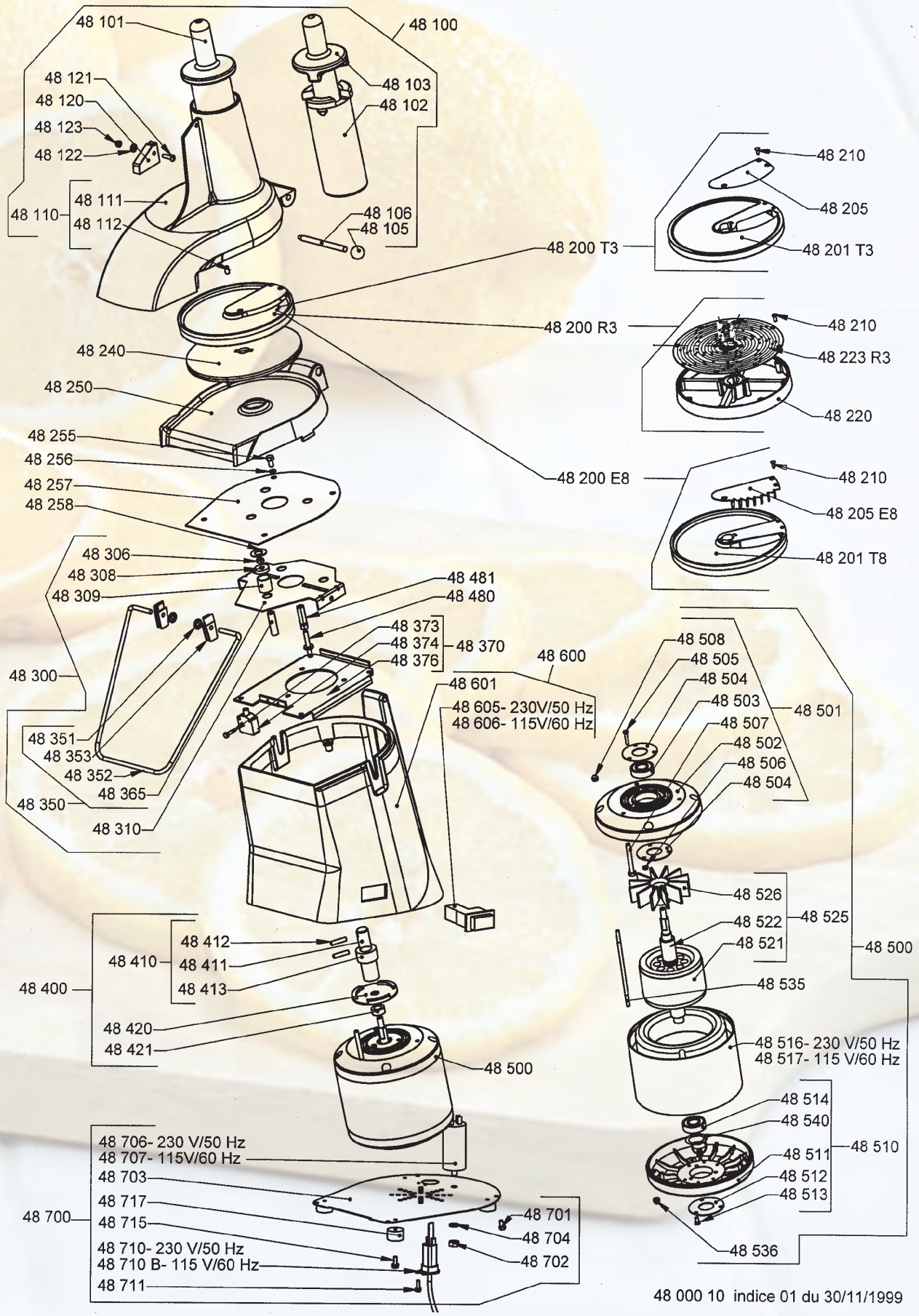
- Moteur protégé par un protecteur thermique.
- Moteur intégré dans une enveloppe sans pont thermique (socle), isolant l'utilisateur de la source de chaleur (quelque soit le fonctionnement, occasionnel ou intensif).

### Sécurité acoustique

Le moteur asynchrone à prise directe est très silencieux, garantissant un confort d'utilisation optimal.



# Coupe-Légumes (gros débit) n°48



48 000 10 indice 01 du 30/11/1999