



www.santos.fr

**SANTOS**<sup>®</sup>



## Hache-Viande n° 12

2 modèles

n°12-8 : Ø 62 mm

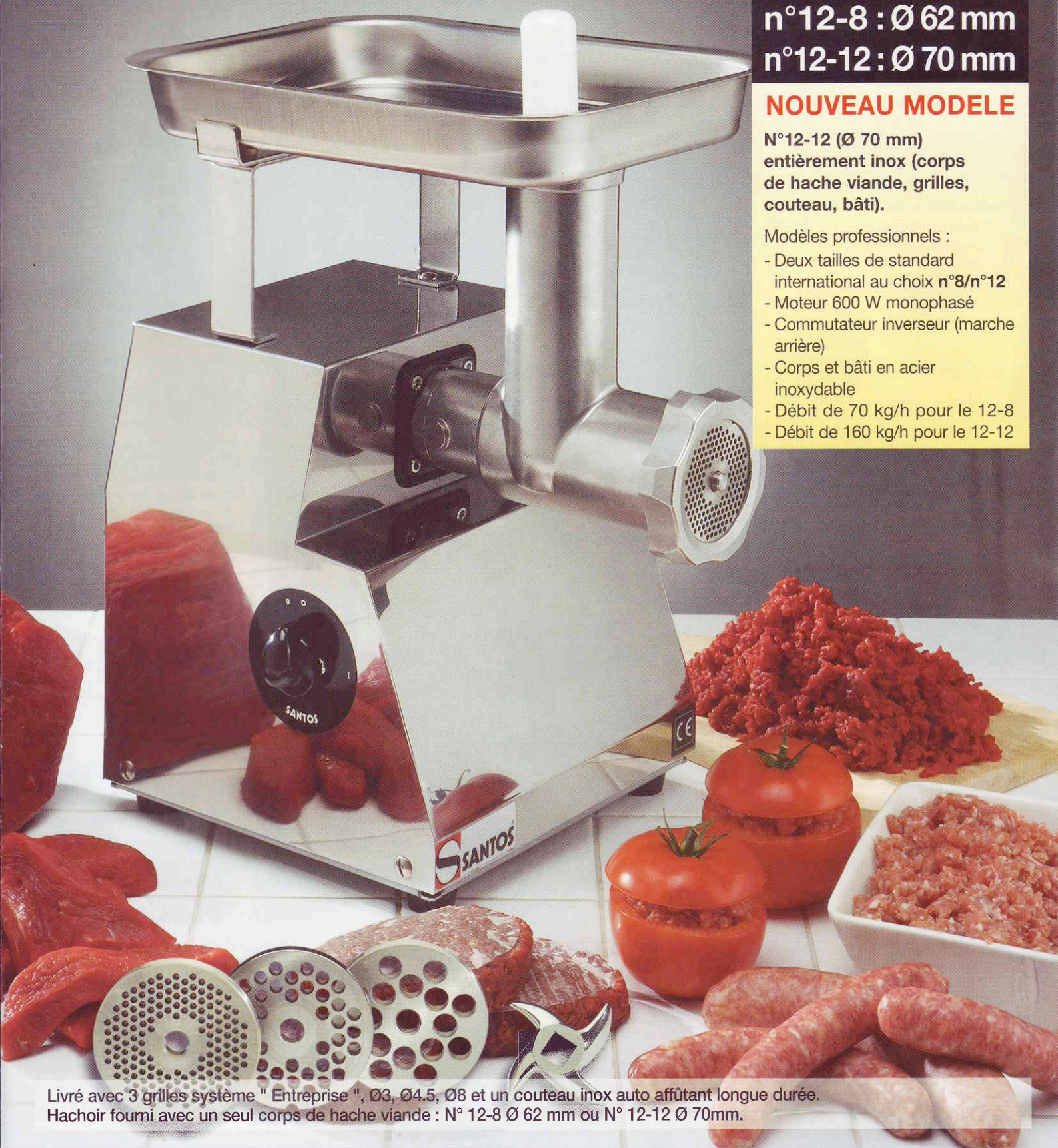
n°12-12 : Ø 70 mm

### NOUVEAU MODELE

N°12-12 (Ø 70 mm)  
entièrement inox (corps  
de hache viande, grilles,  
couteau, bâti).

Modèles professionnels :

- Deux tailles de standard international au choix n°8/n°12
- Moteur 600 W monophasé
- Commutateur inverseur (marche arrière)
- Corps et bâti en acier inoxydable
- Débit de 70 kg/h pour le 12-8
- Débit de 160 kg/h pour le 12-12



Livré avec 3 grilles système "Entreprise", Ø3, Ø4.5, Ø8 et un couteau inox auto affûtant longue durée.  
Hachoir fourni avec un seul corps de hache viande : N° 12-8 Ø 62 mm ou N° 12-12 Ø 70mm.

**2 modèles** N°12-8 corps aluminium N°8 : Ø 62 mm  
N°12-12 corps acier inoxydable N°12 : Ø 70 mm  
**Grilles, couteau et tôle en acier inoxydable**

- Destiné aux hôtels, restaurants, collectivités, boucheries et charcuteries, le hachoir SANTOS est idéal pour vos réalisations de viandes hachées, saucisses, terrines...
- Le Hache-Viande N°12 est capable de hacher toutes sortes de viandes y compris les plus difficiles (gorge de porc ou tripes sèches, par exemple).

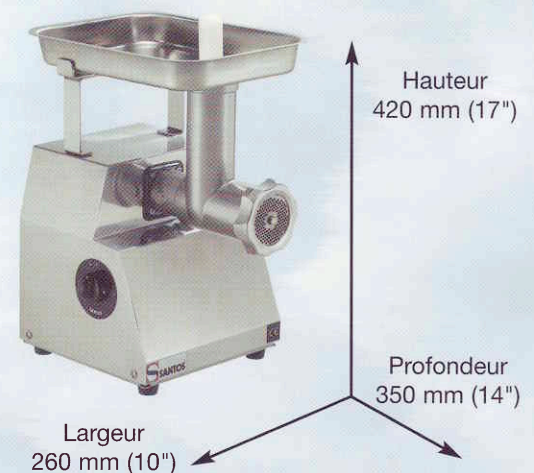


## Montage / Démontage / Nettoyage



## Caractéristiques techniques

<b>Moteur</b>		
<b>Monophasé</b>	220-240V - 50/60 Hz - 600 W 100-120V - 50/60 Hz - 650 W	
<b>Vitesse</b>	1500 tr/min. (50 Hz) 1800 tr/min. (60 Hz)	
<b>Poids</b>	<b>net</b>	12-8 17 Kg (37 lbs) 12-12 18 Kg (40 lbs)
	<b>emballé</b>	12-8 18 Kg (40 lbs) 12-12 20 Kg (44 lbs)
<b>Débit</b>	12-8 : 70 kg/h 12-12 : 160kg/h	
<b>Dimensions</b>	<b>Appareil</b>	<b>Emballage (boite)</b>
Hauteur	420 mm (17")	500 mm (20")
Largeur	260 mm (10")	330 mm (13")
Profondeur	350 mm (14")	330 mm (13")
Volume emballé :	0.05 m <sup>3</sup> (1.9 cubic feet)	
<b>Vitesse de rotation du couteau</b>	140 tr/min. (50 Hz) 170 tr/min. (60 Hz)	



## Sécurité - Normes - Hygiène

Cet appareil a été spécialement conçu pour respecter les règles les plus sévères en matière de sécurité et d'hygiène :

- ◆ Directive "Machines" 98/37/CE
- ◆ Directive "Compatibilité électromagnétique" 89/336/CEE
- ◆ Directive "Basse-tension" 73/23/CEE
- ◆ Normes Européennes harmonisées NF EN 12 331 : 1998

### Sécurité électrique

Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre  
Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle).  
Moteur protégé contre les surcharges.

### 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.

