



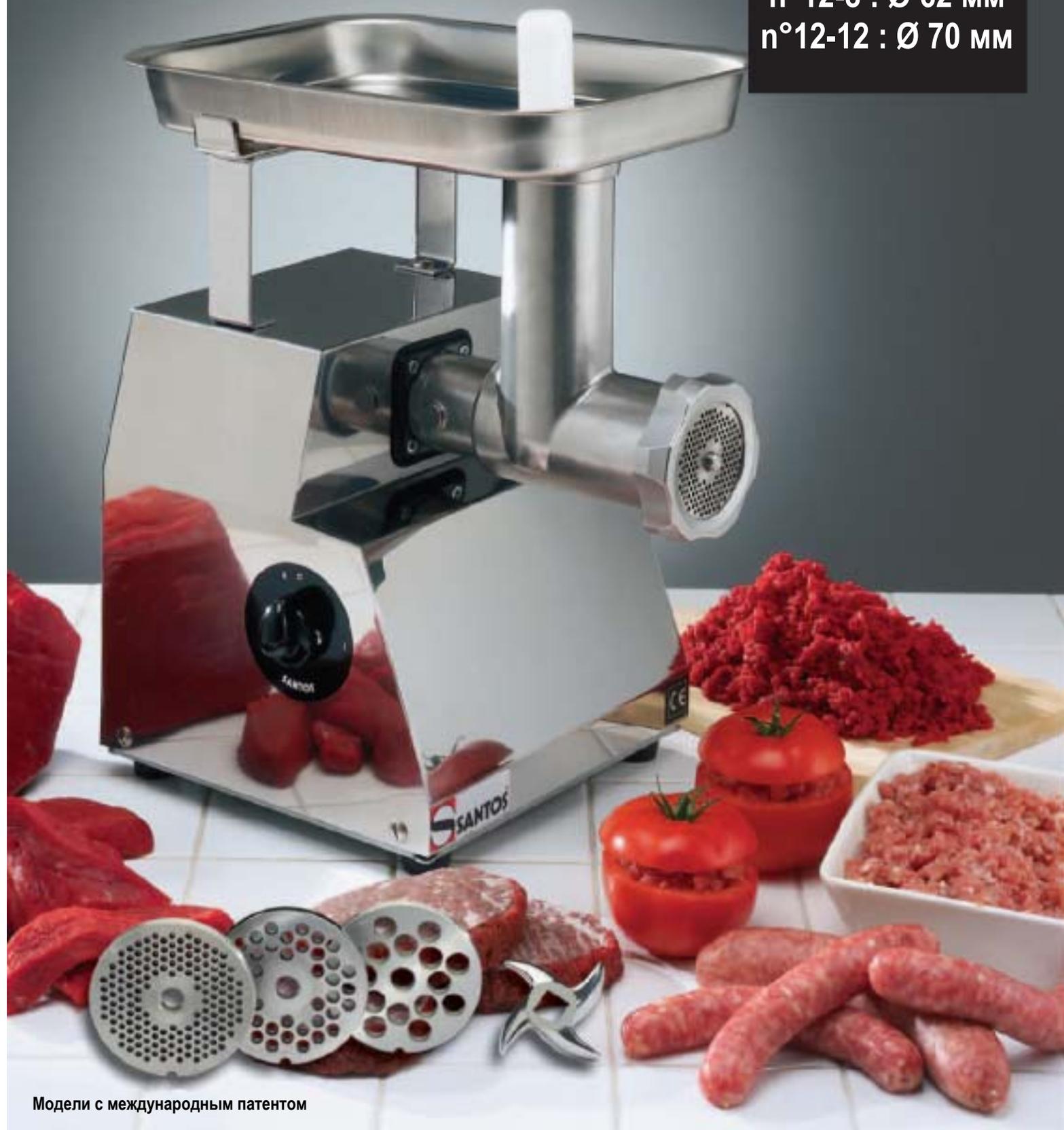
www.santos.fr



Экономичная и прочная, машина идеальна для приготовления французского тартара, а также быстрого приготовления небольших порций мясных блюд.



**Мясорубка
#12
2 Модели
n°12-8 : Ø 62 мм
n°12-12 : Ø 70 мм**



Модели с международным патентом



Мясорубка #12

Представляем мясорубку SANTOS #12

- Идеальное оборудование для приготовления гамбургеров, колбас, паштетов...
- Может перемалывать все виды мяса, включая самые сложные
- Предназначено для отелей, ресторанов, учреждений, мясных магазинов, супермаркетов...



Набор из 3 конусов для колбас (опционально) может быть приспособлен с помощью специальной решетки с отверстием Ø 20 мм





www.santos.fr

Мясорубка #12

Простая сборка, разборка и очистка

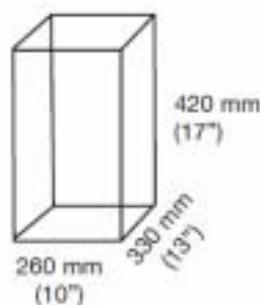
Все съемные части можно помещать в посудомоечную машину



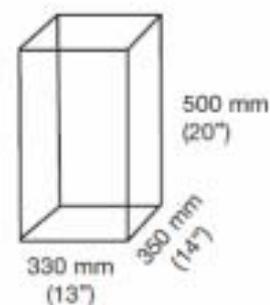
Технические данные

Двигатель	
• однофазный	100-120В - 50/60 Гц - 600 Вт 220-240В - 50/60 Гц - 650 Вт
• скорость	1500 об./мин. (50 Гц) 1800 об./мин. (60 Гц)
Скорость вращения	140 об./мин (50 Гц) 170 об./мин (60 Гц)
Выход	
• 12-8:	70 кг/ч
• 12-12:	160 кг/ч
Масса	
• Нетто	2-8 17 кг (37 фунтов) 12-12 18 кг (40 фунтов)
• Брутто	12-8 18 кг (40 фунтов) 12-12 20 кг (44 фунта)

Аппарат



Транспортировочная упаковка



Безопасность – Стандарты - Гигиена

Соответствует следующим нормам:

- ♦ Машиностроительные директивы 98/37/ЕС
- ♦ Электромагнитная совместимость 89/336/ЕЕС
- ♦ Электрооборудование разработано для использования при "низком напряжении" 73/23/ЕЕС
- ♦ Согласованные европейские стандарты EN 12100 - 1 and 2 : 2004 - EN 60204 - 1 : 2006— EN 12331: 2004 мясорубка

Термическая безопасность

Аппарат защищен от перегрузки.

Гигиена

Все съемные части можно помещать в посудомоечную машину или просто мыть в горячей мыльной воде.

Meat Mincer #12

