



www.santos.fr

Терка #2

Для сыра, шоколада,
сушеных фруктов, арахиса...

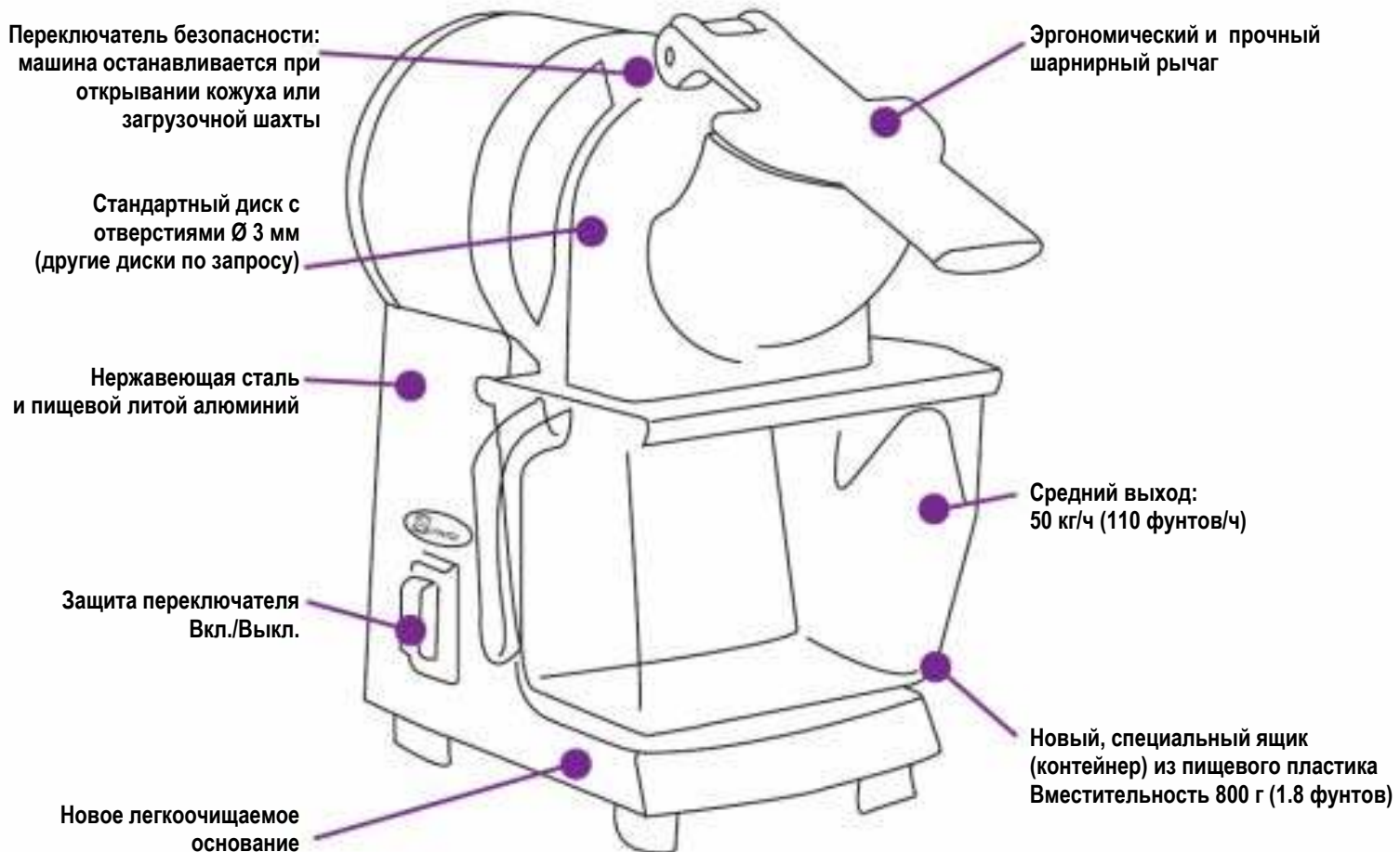


Новый
дизайн

Модели с международным патентом

Новая терка

Новая терка для всех видов сыра, шоколада, арахиса и сушеных фруктов...
Идеальное оборудование для молочных магазинов, супермаркетов, пиццерий,
кондитерских магазинов.
Новый дизайн облегчает очистку и обслуживание.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

НОВОЕ

Панель из нержавеющей стали для легкой очистки



Съемный кожух для легкой очистки

Диски можно использовать как с новыми, так и со старыми терками

Встроенный инструмент для отвинчивания и привинчивания диска, который запирает кожух терки



Терка #2

Уникальный ассортимент дисков для натирания любых продуктов

www.santos.fr



Отверстия Ø 3 мм



Отверстия Ø 2 мм



Отверстия Ø 4 мм



Отверстия Ø 6 мм



Отверстия Ø 8 мм



Особый диск для фондю и моцареллы



Особый диск для пармезана (очень мелкий)

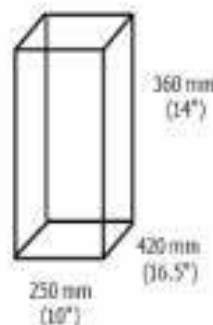
Технические характеристики

Двигатель

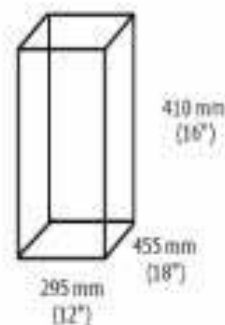
Однофазный: 220-240В – 50/60 Гц – 600 Вт – CE
100-120В – 50/60 Гц – 650 Вт
скорость: 1500 об./мин (50 Гц)
1800 об./мин (60 Гц)

Масса

Нетто: 15 кг (31 фунт)
Брутто: 16 кг (33 фунта)



Аппарат



Транспортировочная упаковка

Безопасность – Стандарты - Гигиена

Соответствует следующим нормам:

Машиностроительные директивы 2006/42/ЕС
Электромагнитная совместимость 2004/108/ЕЕС
Электрооборудование разработано для использования при "низком напряжении" 73/23/ЕЕС
Директива RoHS 2002/95/ЕС
Согласованные европейские стандарты
EN 12100 - 1 and 2 : 2004 - EN 60204 - 1 : 2006

Термическая безопасность:

Двигатель оснащен термодатчиком.

Акустическая безопасность

Очень тихий и мощный асинхронный двигатель.

Гигиена

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

