



MESSERSTERILISATOR EC-30

Bis 30 Messer können gleichzeitig sterilisiert werden.



BESCHREIBUNG

Messersterilisator mit keimtötender UV-Lampe für perfekte mikrobiologische Hygiene.

- ✓ Leistung: 15 W.
- ✓ Kapazität: 25-30 Einheiten.
- ✓ Abmessungen: 482 x 155 x 613 mm.
- ✓ Nettogewicht: 8 kg.
- ✓ Ideal für Metzgereien und Industrieküchen.
- ✓ Hergestellt aus Edelstahl AISI 430 und UV-geschütztem Acrylkunststoff.
- ✓ Nicht-magnetischer Messerhalter: schützt den Schliff.
- ✓ Keimtötende UV-Lampe: für perfekte mikrobiologische Hygiene.
- ✓ Zeitschaltuhr (120 Minuten).
- ✓ Sterilisiert Messer in weniger als 30 Minuten: HACCP-konforme Lösung.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 15 W

Kapazität des Messers: 25 - 30

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 482 mm
- ✓ Tiefe: 155 mm
- ✓ Höhe: 613 mm

Innere Abmessungen

- ✓ Breite: 480 mm
- ✓ Tiefe: 124 mm
- ✓ Höhe: 470 mm

Nettogewicht: 8 kg

VERFÜGBARE MODELLE

5130580 Desinfektionsschrank für Messer EC-30 230/50/1

5130582 Desinfektionsschrank für Messer EC-30 220/60/1

5130583 Desinfektionsschrank für Messer EC-30 120/60/1

* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von sonderversionen



sammic | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain

phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com



Projekt

Datum

Ref.

Anzahl

Zugelassen

einzelkatalog
aktualisiert 17/10/2024