



Messersterilisator für professionelle Küchen h462_46

Messer-Sterilisator-Kasten. Material: rostfreier Stahl und Plexiglas. Kapazität: 25 Messer.

Professioneller Messersterilisator, perfekt für den Gebrauch in professionellen Küchen, Metzgereien und Feinkostläden. Er sterilisiert bis zu 25 Messer, die in das Edelstahldrahtgitter im Inneren eingelegt werden. Die Struktur besteht aus Edelstahl und ist komplett transparente Plexiglastür mit Edelstahlscharnieren und Magnetverschluss.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: L57.5 x T17 x H60 cm
- Kapazität: 25 Messer
- Rahmenmaterial: Edelstahl
- Transparente Plexiglastür mit Edelstahlscharnieren und Magnetverschluss
- Inneres Edelstahl-Drahtgitter
- Untere Auffangschiene
- Einschaltknopf an der Unterseite
- Einstellbare Zeitschaltuhr von 0 bis 2 Stunden
- Lampenabschaltung beim Öffnen der Tür
- Schutzart IP 24
- Anschluss 230 V

INFORMATIONEN

