



Professioneller Messersterilisator h215_208

Messersterilisator aus rostfreiem Stahl. Anzahl von Messern: 20. Abmessungen: B.607 x T.496 x H.145 mm.

Der Messersterilisator ist ein unverzichtbares Produkt für alle, die einwandfrei desinfizierte Messer benötigen, wie Metzgereien, Fischhändler und Großküchen. Das Produkt besteht aus Edelstahl, einem extrem hitzebeständigen und leicht zu desinfizierenden Material, und ist mit einer UV-C-Lampe ausgestattet. Der Sterilisator ermöglicht die Einstellung eines planmäßigen Sterilisationszyklus von 2 Stunden.

Technische Merkmale:

- Material: Edelstahl
- 1 UV-C Lampe
- Anzahl der Messer: 20
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0.15 kW
- Geplanter Sterilisationszyklus d 2 Stunden
- Abmessungen: L.607 x T.496 x H.145 mm
- Gewicht: 7,5 kg

INFORMATIONEN

