

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Messer-Sterilisator 38x14

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00003853
SA 30	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Messersterilisatoren



- Material: Edelstahl
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Timer: Nein
- Sicherheitsmikroschalter: Ja
- Wasserversorgungsanschluss: Ja
- Anschluss abtropfen lassen: Ja
- Indikatoren: Betrieb und Heizen

<b>SAP -Code</b>	00003853	<b>Nettogewicht / kg]</b>	8.50
<b>Netzbreite [MM]</b>	380	<b>Power Electric [KW]</b>	2.000
<b>Nettentiefe [MM]</b>	140	<b>Wird geladen</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Nettohöhe [MM]</b>	400		

### Messer-Sterilisator 38x14

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00003853
SA 30	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Messersterilisatoren

1

#### **Nationärin**

Nur Edelstahl, der für Lebensmittelkontakt verwendet wird

2

#### **Wald- und Heizlicht**

Optische Option, um den Status des Geräts zu überprüfen

3

#### **Sterilisation mit Wasser**

Komplette Messerreinigung inkl. Schmutz

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Messer-Sterilisator 38x14

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00003853
SA 30	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Messersterilisatoren

**1. SAP -Code:**

00003853

**12. Power Electric [KW]:**

2.000

**2. Netzbreite [MM]:**

380

**13. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**3. Nettentiefe [MM]:**

140

**14. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

30

**4. Nettohöhe [MM]:**

400

**15. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

90

**5. Nettogewicht / kg:**

8.50

**16. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**6. Bruttobreite [MM]:**

390

**17. Timer:**

Nein

**7. Grobtiefe [MM]:**

150

**18. Sicherheitsmikroschalter:**

Ja

**8. Bruttohöhe [MM]:**

410

**19. Wasserversorgungsanschluss:**

Ja

**9. Bruttogewicht [kg]:**

9.50

**20. Anschluss abtropfen lassen:**

Ja

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**21. Indikatoren:**

Betrieb und Heizen

**11. Material:**

Edelstahl