

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Messer-Sterilisator Steuerung links 58x14

Modell	SAP -Code	00003856
---------------	------------------	----------



- 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

SAP -Code	00003856	Nettogewicht / kg]	8.50
Netzbreite [MM]	580	Power Electric [KW]	2.000
Nettentiefe [MM]	140	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Nettohöhe [MM]	400		

Messer-Sterilisator Steuerung links 58x14

Modell

SAP -Code

00003856

1

Nationärin

Nur Edelstahl, der für Lebensmittelkontakt verwendet wird

- Absolut Edelstahl und nichtmagnetisches Design widerstehen noch schwächere Säuren, die die Hygienestandards (HACCP) leichter zu füllen; Einfache Wartung und Reinigung

2

Wald- und Heizlicht

Optische Option, um den Status des Geräts zu überprüfen

- Sofort erkennt der Bediener in dem Zustand, in dem das Gerät ein/aus ist

3

Sterilisation mit Wasser

Komplette Messerreinigung inkl. Schmutz

- Hygienisch harmlos und sauberes Messer
- Keine zusätzliche Chemie

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Messer-Sterilisator Steuerung links 58x14

Modell

SAP -Code

00003856

1. SAP -Code:

00003856

2. Netzbreite [MM]:

580

3. Nettentiefe [MM]:

140

4. Nettohöhe [MM]:

400

5. Nettogewicht / kg]:

8.50

6. Bruttobreite [MM]:

590

7. Grobtiefe [MM]:

150

8. Bruttohöhe [MM]:

410

9. Bruttogewicht [kg]:

9.50

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Material:

Edelstahl

12. Power Electric [KW]:

2.000

13. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

15. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

90

16. Schutz der Kontrollen:

IPX4

17. Timer:

Nein

18. Sicherheitsmikroschalter:

Ja

19. Wasserversorgungsanschluss:

Ja

20. Anschluss abtropfen lassen:

Ja

21. Indikatoren:

Betrieb und Heizen