PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

STERILIZZATORE PER 10 COLTELLI 16 WATT, DIMENSIONI L430XP160XH640 MM

COD: PFSC10IN



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Sterilizzatore professionale Project food

Gli sterilizzatori sono elementi fondamentali nelle **cucine e nelle macellerie in quanto permettono di avere attrezzi sempre ben sterilizzati** e consentono pertanto di lavorare in perfette condizioni igieniche e di sicurezza.

Gli sterilizzatori per coltelli sono armadietti in **acciaio INOX** in cui vengono posizionati i coltelli che vengono sterilizzati tramite una lampada germicida a raggi ultravioletti UV.

Lo sterilizzatore ha uno sportello con chiusura automatica realizzato in metacrilato, materiale che permette di non disperdere nell' ambiente esterno i **raggi UV.**

All'interno dell' armadietto troviamo una **rastrelliera anch'essa in metacrilato** che può ospitare fino a un massimo di 10 coltelli.

Il funzionamento dell'apparecchio è **semplice e intuitivo**. Presenta, infatti, un interruttore esterno

PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

ON/OFF e un **timer regolabile da 0 a 60 minuti**, per poter scegliere i tempi di funzionamento della macchina.

Lo sterilizzatore è dotato anche di un **microinterruttore di sicurezza che spegne automaticamente la lampada in caso di apertura dello sportello.**

DATI TECNICI

Peso	7 kg
Fornitore	FIMAR
PRONTACONSEGNA	SI
Dimensione Esterne LxPxH (mm)	L430xP160xH640 mm
Alimentazione	Monofase – 230V/1N/50 Hz
Potenza	16 Watt
Numero Coltelli	10 Coltelli