



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

## **STERILIZZATORE PER 12 COLTELLI AD ACQUA 1500 WATT, DIMENSIONI L380XP140XH400 MM**

**COD:** PFSC38IN



### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

#### **Sterilizzatore per 12 coltelli ad acqua 1500 Watt**

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 in **acciaio INOX** in cui vengono posizionati gli utensili che vengono sterilizzati tramite una lampada germicida a raggi ultravioletti UV.

Lo sterilizzatore è dotato di **rubinetto di carico e scarico acqua**

Il riscaldamento dell'acqua a 82°C avviene tramite resistenza elettrica che viene gestita dal termostato

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

**PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068**

**TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT**



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## DATI TECNICI

<b>Peso</b>	14 kg
<b>Fornitore</b>	FIMAR
<b>PRONTACONSEGNA</b>	SI
<b>Dimensione Esterne LxPxH (mm)</b>	L380xP140xH400 mm
<b>Alimentazione</b>	Monofase – 230V/1N/50 Hz
<b>Potenza</b>	1500 W
<b>Numero Coltelli</b>	12 Coltelli