

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Stérilisateur de couteaux, commande à gauche 38x14

Modèle	Code SAP	00003854
SA 30 L	Groupe d'articles	Stérilisateurs de couteaux



- Matériel: Inox
- Température minimale de l'appareil [° C]: 30
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Minuteur: Non
- Micro interrupteur de sécurité: Oui
- Connexion d'approvisionnement en eau: Oui
- Connexion aux évacuations: Oui
- Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four

Code SAP	00003854	Poids net [kg]	8.50
Largeur nette [mm]	380	Puissance électrique [kW]	2.000
Profondeur nette [mm]	140	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	400		

Fiche technique

Avantages du produit



Stérilisateur de couteaux, commande à gauche 38x14

Modèle	Code SAP	00003854
SA 30 L	Groupe d'articles	Stérilisateur de couteaux

1

Conception entièrement en acier inoxydable

Seul l'acier inoxydable destiné au contact avec les aliments est utilisé

2

Voyant de fonctionnement et de chauffage

L'état de l'appareil visible à l'oeil nu

3

Stérilisation à l'eau

Nettoyage complet des lames, y compris la saleté visible

Fiche technique

Paramètres techniques



Stérilisateur de couteaux, commande à gauche 38x14

Modèle	Code SAP	00003854
SA 30 L	Groupe d'articles	Stérilisateurs de couteaux

1. Code SAP:

00003854

2. Largeur nette [mm]:

380

3. Profondeur nette [mm]:

140

4. Hauteur nette [mm]:

400

5. Poids net [kg]:

8.50

6. Largeur brute [mm]:

390

7. Profondeur brute [mm]:

150

8. Hauteur brute [mm]:

410

9. Poids brut [kg]:

9.50

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Matériel:

Inox

12. Puissance électrique [kW]:

2.000

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Température minimale de l'appareil [° C]:

30

15. Température maximale de l'appareil [° C]:

90

16. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

17. Minuteur:

Non

18. Micro interrupteur de sécurité:

Oui

19. Connexion d'approvisionnement en eau:

Oui

20. Connexion aux évacuations:

Oui

21. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four