

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Stérilisateur de couteaux, commande à gauche 38x14

|               |                          |                            |
|---------------|--------------------------|----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00003854                   |
| SA 30 L       | <b>Groupe d'articles</b> | 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

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

# Fiche technique

Dessin technique



## **Stérilisateur de couteaux, commande à gauche 38x14**

|               |                          |                            |
|---------------|--------------------------|----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00003854                   |
| SA 30 L       | <b>Groupe d'articles</b> | Stérilisateurs de couteaux |

### Stérilisateur de couteaux, commande à gauche 38x14

|               |                          |                            |
|---------------|--------------------------|----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00003854                   |
| SA 30 L       | <b>Groupe d'articles</b> | Stérilisateurs de couteaux |

1

#### Conception entièrement en acier inoxydable

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

- La conception entièrement antirouille et non magnétique résiste même aux acides les plus faibles, facilite le respect des normes d'hygiène (HACCP); Facile d'entretien et de nettoyage

2

#### Voyant de fonctionnement et de chauffage

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

- Immédiatement, l'opérateur sait dans quel état l'appareil est: allumé/éteint, chauffé/non chauffé

3

#### Stérilisation à l'eau

Nettoyage complet des lames, y compris la saleté visible

- Couteau hygiénique et propre
- Aucun produit chimique supplémentaire n'est utilisé

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Stérilisateur de couteaux, commande à gauche 38x14

|               |                          |                            |
|---------------|--------------------------|----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00003854                   |
| SA 30 L       | <b>Groupe d'articles</b> | 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