

Caractéristiques du produit

Stérilisateur de coûteaux, commande à gauche 58x14		
Modèle	Code SAP	00003856
SA 50 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	00003856	Poids net [kg]	8.50
Largeur nette [mm]	580	Puissance électrique [kW]	2.000
Profondeur nette [mm]	140	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	400		



Dessin technique

Stérilisateur de coûteaux, commande à gauche 58x14		
Modèle	Code SAP	00003856
SA 50 L	Groupe d'articles	Stérilisateurs de couteaux



Avantages du produit

Stérilisateur de coûteaux, commande à gauche 58x14		
Modèle	Code SAP	00003856
SA 50 L	Groupe d'articles	Stérilisateurs de couteaux

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
- Voyant de fonctionnement et de chauffage

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

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

Stérilisation à l'eau

Nettoyage complet des lames, y compris la saleté visible

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

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

2025-10-14

3



Paramètres techniques

Stérilisateur de coûteaux, commande à gauche 58x14		
Modèle	Code SAP	00003856
SA 50 L	Groupe d'articles	Stérilisateurs de couteaux
1. Code SAP: 00003856		12. Puissance électrique [kW]: 2.000
2. Largeur nette [mm]: 580		13. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz
3. Profondeur nette [mm]: 140		14. Température minimale de l'appareil [° C]:
4. Hauteur nette [mm]: 400		15. Température maximale de l'appareil [° C]: 90
5. Poids net [kg]: 8.50		16. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
6. Largeur brute [mm]: 590		17. Minuteur: Non
7. Profondeur brute [mm]: 150		18. Micro interrupteur de sécurité: Oui
8. Hauteur brute [mm]: 410		19. Connexion d'approvisionnement en eau: Oui
9. Poids brut [kg]: 9.50		20. Connexion aux évacuations: Oui
10. Type d'appareil: Appareil électrique		21. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

11. Matériel: Inox