

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Armoire de stérilisation de couteaux matfer bourgeat
Marque

Caractéristiques techniques

Catégorie : Stérilisateur à couteaux
 Capacité : 20 couteaux
 Dimensions : 73,5(H)x 58,5(L)x 12(P)cm
 Largeur : 585 mm
 Profondeur : 120 mm
 Hauteur : 735 mm
 Matière : Inox
 Prise installée : Oui
 Informations diverses : Monophasé, 25W/ 230V/ 50Hz
 Voltage : 230V
 Poids : 1,5 kg
 Type de couteau : Armoire de stérilisation
 Prise fournie : Oui
 Matières : Inox Inox
 Poids() : 1.5 kg

Description	Caractéristiques
<p> Tue 99,9 % des bactéries. Peut contenir 15 à 20 couteaux. Stérilise en seulement 90 minutes. L'intoxication alimentaire constitue une menace constante dans le secteur de la restauration. Pour l'éviter, il suffit de réduire la contamination croisée entre les couteaux. Solution rentable, à faible consommation d'énergie, facile à utiliser et efficace contre la plupart des bactéries, notamment E Coli, la Salmonelle et la Listeria. Armoire verrouillable en inox. Fixation murale, dessus biseauté pour éviter toute accumulation de saletés. Tue 99,9 % des bactéries potentielles d'intoxication alimentaire Peut contenir entre 15 et 20 couteaux Minuteur 0-2 h. Stérilise jusqu'à 20 couteaux en seulement 90 minutes Unité murale en acier inoxydable Verrouillable Dispose d'un dessus chanfreiné pour éviter de concentrer les bactéries </p> <p> <u>Autres informations</u> Catégorie : Stérilisateur à couteaux Capacité : 20 couteaux Dimensions : 73,5(H)x 58,5(L)x 12(P)cm </p>	<p> Garantie constructeur 1 an incluse </p>

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Largeur : 585 mm Profondeur : 120 mm Hauteur : 735 mm Matière : Inox Prise installée : Oui Informations diverses : Monophasé, 25W/ 230V/ 50Hz Voltage : 230V Poids : 1,5 kg Type de couteau : Armoire de stérilisation Prise fournie : Oui Matières : Inox Inox Poids() : 1.5 kg	