



## Sterylizator noży chef UV Box 209158 Chef de cuisine

Producent: Chef de cuisine

Nr referencyjny: 209158

### Cechy produktu

Szafka do przechowywania i dezynfekcji noży i innych narzędzi. • Wieszadła mieszczą do 30 sztuk noży • Lampy o wysokiej emisyjności dostosowane do sterylizacji noży ze stali damasceńskich • Zachowany kąt natarcia promieni UV nie degraduje rękojeści noża • Możliwość sterylizacji także wilgotnych narzędzi • Zachowuje pełną efektywność sterylizacji przy nożach ryflowanych np. santoku • Dolna półka umożliwia sterylizację obieraczek, oraz innych narzędzi. W zależności od stopnia napełnienia szafki można skorzystać z kilku ustawień czasowych. Maksymalny czas dezynfekcji – 120 minut.

Zabezpieczenia: • Korpus nierdzewny blokujący emisję UV na zewnątrz • Dezaktywacja sterylizacji w sytuacji otwarcia klatki • Szafka dostosowana do pracy w warunkach podwyższonej wilgotności Udogodnienia: • Możliwość zawieszenia na ścianie lub ustawienia na półce • Okno w przedniej części umożliwia kontrolę stopnia zapełnienia • Długi przewód podłączeniowy Ekonomia: • Pełny tryb dezynfekcji noży generuje zużycie energii na poziomie do 0,03 kWh HCCP • Spełnia normę dezynfekcji do 30 minut