

G11C

STERILIZZATORE COLTELLI - KNIVES STERILIZER - STÉRILISATEUR À COUTEAUX



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	10/12 coltelli / knives
LAMPADE LAMPS	U.V. 253.7 Nm
PESO NETTO NET WEIGHT	9 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	510x125x624 mm



Prodotto fondamentale nel campo della ristorazione, lo sterilizzatore per coltelli G11C è un armadietto costruito in acciaio inox AISI 304 che, grazie ad una lampada che rilascia raggi UV germicidi, è in grado di distruggere completamente germi e batteri. Il dispositivo è dotato di supporto magnetico per 10/12 coltelli (quantità variabile in base alla grandezza del coltello) che vanno lavati prima dell'inserimento nello sterilizzatore. Il dispositivo funziona con un timer da 0 a 30 minuti. Dopo il tempo prestabilito i coltelli saranno sterilizzati e pronti per l'uso.



A fundamental product in the catering field, the knife sterilizer G11C is a cabinet made of AISI 304 stainless steel that, thanks to a lamp that releases germicidal UV rays, is able to completely destroy germs and bacteria. The device is equipped with a magnetic support for 10/12 knives that must be washed before being inserted in the sterilizer. The device works with a timer from 0 to 30 minutes. After the preset time the knives will be sterilized and ready for use.



Produit fondamental dans le domaine de la restauration, le stérilisateur à couteaux G11C est une armoire en acier inoxydable AISI 304 qui, grâce à une lampe qui libère des rayons UV germicides, est capable de détruire complètement les germes et les bactéries. L'appareil est équipé d'un support magnétique pour 10/12 couteaux (quantité variable selon la taille du couteau) qui doivent être lavés avant d'être insérés dans le stérilisateur. L'appareil fonctionne avec une minuterie de 0 à 30 minutes. Après le temps prédéfini, les couteaux seront stérilisés et prêts à l'emploi. Egalement disponible dans la version avec support de grille.