

G30

STERILIZZATORE COLTELLI - KNIVES STERILIZER - STÉRILISATEUR À COUTEAUX



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	20/22 coltelli / knives
LAMPADE LAMPS	U.V. 253.7 Nm
PESO NETTO NET WEIGHT	17 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	1020x125x624 mm



Prodotto fondamentale nel campo della ristorazione, lo sterilizzatore per coltelli G30 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 20/22 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 G30 knife sterilizer 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 20/22 knives (variable quantity depending on the size of the knife) 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 de couteaux G30 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 20/22 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.