



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## ESTERILIZADOR PARA 10 CUCHILLOS 16 WATT, DIMENSIONES L430XP160XH640 MM

SKU: PFSC10IN



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### ESTERILIZADOR PROFESIONAL PROJECT FOOD

Los esterilizadores son elementos fundamentales en las **cocinas y carnicerías, ya que permiten tener herramientas siempre bien esterilizadas** y, por lo tanto, permiten trabajar en perfectas condiciones higiénicas y de seguridad.

Los esterilizadores de cuchillos son armarios de **acero inoxidable** en los que se colocan cuchillos que se esterilizan con una lámpara UV germicida.

El esterilizador tiene una puerta con cierre automático hecho de metacrilato, material que permite no dispersar los **rayos UV** en el ambiente externo.

En el interior del armario hay un **estante también de metacrilato** que puede albergar hasta un máximo de 10 cuchillos.

El funcionamiento del aparato es **sencillo y intuitivo**. De hecho, cuenta con un interruptor externo **ON/OFF** y un **temporizador ajustable de 0 a 60 minutos**, para poder elegir los tiempos de



**PROJECT FOOD**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

funcionamiento de la máquina.

El esterilizador también está equipado con un **microinterruptor de seguridad que apaga automáticamente la lámpara cuando se abre la puerta.**

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	9 kg
<b>Dimensiones</b>	68 × 50 × 21 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L430xP160xH640 mm
<b>Alimentación</b>	Monofásica 230 V/1 N/50
<b>Potencia</b>	16 Watt
<b>Número cuchillos</b>	Nº10 cuchillos