



PROJECT Food®

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

ESTERILIZADOR PARA 14 CUCHILLOS 16 WATT, DIMENSIONES L540XP160XH640 MM

SKU: PFSC14IN



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 14 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
E: 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

Peso	9 kg
Dimensiones	68 × 61 × 21 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L540xP160xH640 mm
Alimentación	Monofásica 230 V/1 N/50
Potencia	16 Watt
Número cuchillos	Nº14 cuchillos