

Наши новинки

Стерилизатор для ножей ИТЕРМА СТН-18

Стерилизация - это процесс обеззараживания, в ходе которого уничтожаются все виды бактерий и микробов, образующихся на поверхности. Для стерилизации ножей используется прибор, который так и называется - стерилизатор

Под воздействием ультрафиолетовых лучей, все бактерии и микробы погибают. При этом никакого вредного воздействия на человека или столовые приборы стерилизатор не оказывает. Процесс обработки занимает определенное время и управляется встроенным таймером.

Важные преимущества:

- тонированное защитное стекло в рамке из нерж. стали
- дверца закрывается замком
- защитный микровыключатель на дверце
- съемный держатель ножей
- защита УФ лампы решеткой
- цена



Для полного комфорта в работе рекомендуем приобрести дополнительно кухонные ножи таких брендов:

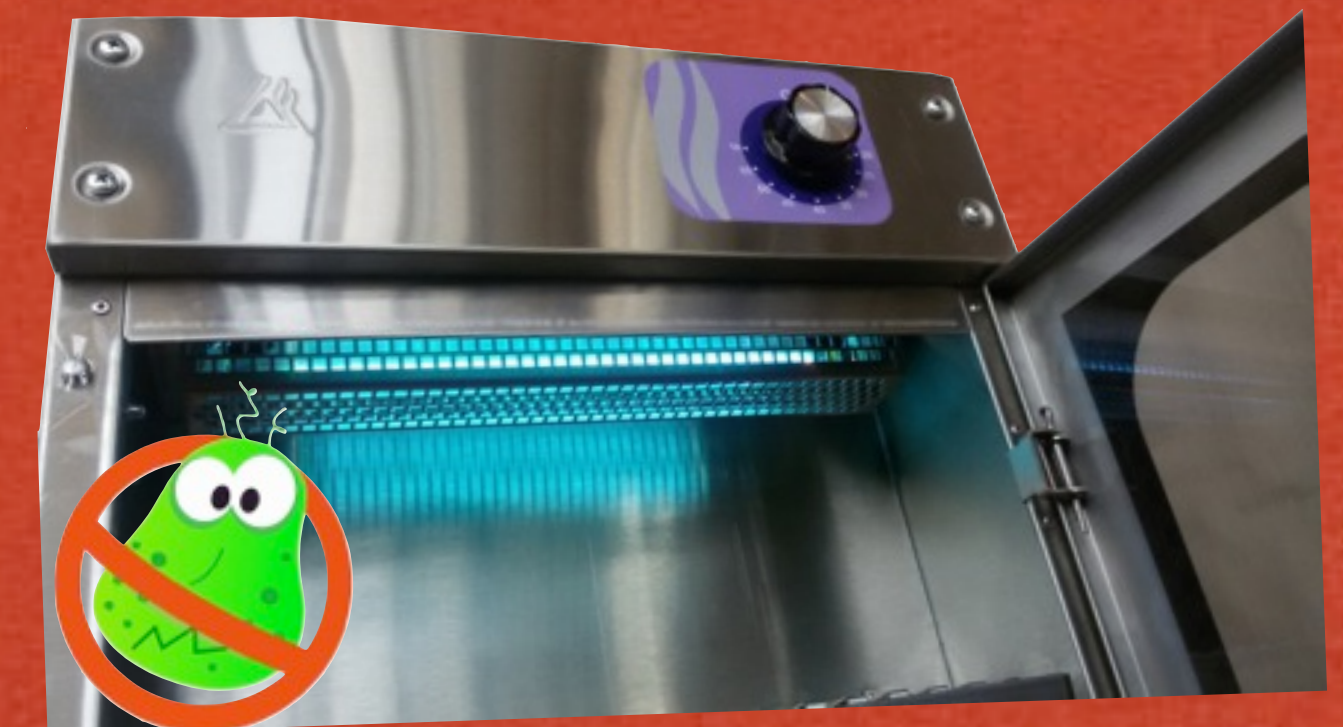
MVQ Messer

PINTINOX

BURGVOGEL SOLINGEN



Потребляемая мощность, Вт, не более	8
Напряжение, В Частота, Гц	220/50
Мощность лампы Вт,	0,16
Кол-во ножей в обработке	18
Срок службы лампы , час	5000
Цикл обработки, минут	5-10
Габаритные размеры, мм, не более	400x152x606



Российская производственная компания.