

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/sterylizator-do-dezynfekcji-nozy-uv-gastronomiczny-na-14-nozy-hendi-281246-p-16100.html>



Sterylicator do dezynfekcji noży UV gastronomiczny na 14 noży - Hendi 281246

Cena brutto	845,41 zł
Cena netto	687,32 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	281246
Kod producenta	281246
Kod EAN	8711369281246
Sku	1012132

Opis produktu

Kod producenta: **HENDI 281246**

Profesjonalny sterylizator do noży marki Hendi służy do dokładnego **odkażania** ostrzy w szybki i łatwy sposób. Sprzęt idealnie nadaje się do restauracji, hoteli czy barów. Pojemna komora zmieści **do 14 noży**. Sterylizator wykonano z bardzo mocnej **stali nierdzewnej**, natomiast drzwiczki z mocnej pleksi. Za dokładną sterylizację odpowiada **promieniowanie UV**. Generowane przez nią światło niszczy do 99% szkodliwych drobnoustrojów. Uchwyt na noże wykonany został ze stali nierdzewnej. **Mikrowłącznik** zabezpiecza przed włączeniem lamp przy otwartych drzwiach. Wbudowany **timer** pozwala ustawić czas pracy do 60 minut.

Cechy produktu:

- - **Higiena** - idealnie odkażone noże,
- - **Pojemność** - mieści do 14 noży,
- - **Lampa UV** - likwiduje do 99% drobnoustrojów,
- - **Funkcjonalność** - timer pozwala ustawić czas pracy do 60 min.

Parametry techniczne:

- - Nr katalogowy - **281246**
- - Stan artykułu - **Nowy**
- - Materiał - **Stal nierdzewna / Pleksiglas**
- - Napięcie - **230 V**
- - Moc - **25 W**
- - Timer - **Do 60 min**
- - Wymiary (DxSxW) - **510x160x(H)610 mm**

W zestawie:

- - Sterylizator do noży
- - Instrukcja obsługi