Stérilisateur à œufs, 30 œufs

281208

Indispensable pour chaque cuisine d'école, d'hôtel, de restaurant, de cantine ou de pâtisserie. Désinfecte 30 œufs à la fois. Grille résistante aux UV fixée dans le tiroir de roulement. Les œufs sont stérilisés par un processus d'irradiation avec des ondes de 253,7 nm de longueur. L'irradiation (stérilisation) dure environ 2,5 minutes. Les œufs peuvent être utilisés immédiatement après le processus de désinfection. Les lampes s'éteignent automatiquement à l'ouverture du tiroir. Boîtier en acier inoxydable. Porte-œufs monté sur roulements à billes fait en inox. Durée de vie du radiateur UV : 7500 h.



Caractéristiques

Voltage	: 230
Protections	: Fusible thermique
Nécessite un électricien	: Non
Emballé par	: 1
Largeur (mm)	: 365
Profondeur (mm)	: 550
Hauteur (mm)	: 254
Capacité	: 30
Unité capacité	: Pièces
Puissance (fournie) (W)	: 70
Panneau de commandes	: Analogique
Programmable	: Non
Measurements	: 365x550x(H)254
Matières principales	: Métaux
Materials	: Inox

Spécifications de transport

EAN	: 8711369281208
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 14.47
Poids net (kg)	: 12.78
Sales units per pallet	: 12
Plastic packaging (gram)	: 125

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu