

Наши новинки

Стерилизатор для ножей ИТЕРМА СТН-18L

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

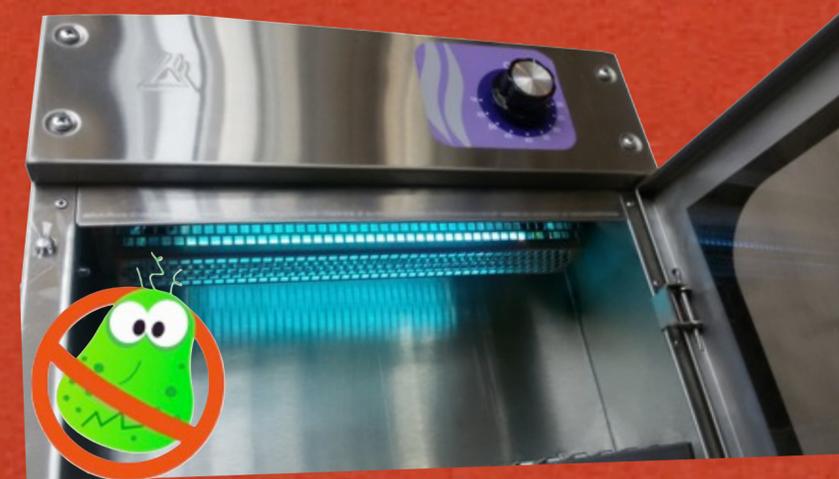
Под воздействием ультрафиолетовых лучей, все бактерии и микробы погибают. При этом никакого вредного воздействия на человека или столовые приборы стерилизатор не оказывает. Процесс обработки занимает определенное время и управляется встроенным таймером.

Важные преимущества:

- тонированное защитное стекло защитный
- съемный держатель ножей
- защита УФ лампы решеткой
- супер-эконом цена



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



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

MVQ Messer

PINTINOX

BURGVOGEL SOLINGEN

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе д. 88, стр. 8
тел./факс: +74955404600

 **iterma**

Российская производственная компания.