ARMOIRE DE STÉRILISATION POUR 14 COUTEAUX
Référence : 16089



RESUME

Optimisez la sécurité sanitaire de votre cuisine avec notre armoire de stérilisation compacte pour 14 couteaux.

Grâce à sa technologie UV-C, elle élimine jusqu'à 99% des bactéries, virus et germes, garantissant une décontamination sans aucun produit chimique.

Sa structure en acier inoxydable et sa porte en verre acrylique sont résistantes pour un usage intensif en milieu CHR.

Cette armoire de stérilisation dispose d'une grille pour poser facilement les couteaux.

Équipée d'une minuterie réglable (0-60 min), elle automatise vos cycles de désinfection.

De plus, cette armoire de stérilisation répond aux normes HACCP.

Les points forts :

- Élimine 99% des bactéries
- Praticité : minuterie
- Respect de l'environnement : aucun produit chimique n'est nécessaire
- Garantie 2 ans



DESCRIPTION

Pourquoi choisir cette armoire de stérilisation 14 couteaux ?

Cette armoire de stérilisation en acier inoxydable pour 14 couteaux est la solution idéale pour une hygiène irréprochable en cuisine.

Son système à rayonnement UV élimine 99% des bactéries sans aucun produit chimique, respectant ainsi l'environnement.

Équipée d'une minuterie réglable jusqu'à 60 minutes, l'armoire de stérilisation gère le cycle en toute indépendance.

Sa grille intérieure facilite le rangement de vos 14 couteaux, tandis que son format compact optimise votre espace de travail.

Avec une puissance de seulement 8W, elle garantit une consommation énergétique minimale pour une durabilité maximale.

Ce stérilisateur de couteaux est garantit 2 ans.

La température ambiante ne doit pas dépasser 40 °C et l'humidité relative doit être inférieure à 85 % pour l'installation de l'armoire de stérilisation.

Il est livré monté, prêt à l'emploi.

Dans notre catégorie de stérilisateur de couteaux professionnel, nous proposons aussi l'armoire de désinfection pour 20 couteaux et l'armoire a couteaux de 30 couteaux.

Découvrez aussi nos équipements en inox pour cuisine avec nos tables inox de cuisine ainsi que les armoires inox pour cuisine professionnelle.

Optez aussi les plonges professionnelles en inox et le lave main inox pros.

Nous proposons les étagères en inox pour cuisine.

Comment installer et entretenir le stérilisateur de couteaux professionnel ?

Installation

L'appareil doit toujours être utilisé sur une surface verticale, plane, stable, propre, ignifugée et sèche, et hors de portée des enfants et des personnes aux capacités mentales et sensorielles limitées.

Vous devez la fixer verticalement au mur à l'aide des trous situés à l'arrière du boîtier.

Posez l'appareil de manière à ce que la prise de courant soit toujours accessible.

Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être correctement mis à la terre et conforme aux spécifications techniques figurant sur l'étiquette du produit.

Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces humides.

Utilisation

- L'interrupteur de sécurité coupe l'alimentation des lampes lorsque la porte de l'appareil est ouverte.
- L'appareil doit être utilisé en position verticale, quel que soit son emplacement.
- Après avoir nettoyé les lames, placez-les dans l'appareil sur la lampe magnétique et sélectionnez une durée de 0 à 1 heure à l'aide du bouton.
- Les voyants LED vert et rouge s'allument.
- Le voyant vert indique la durée de fonctionnement de l'appareil, tandis que le voyant rouge indique qu'il est alimenté.

- Une fois le temps de fonctionnement écoulé, les voyants LED s'éteignent et les lames sont prêtes à l'emploi.

Entretien

1. Débranchez la prise secteur et laissez l'appareil refroidir complètement avant tout nettoyage, réglage ou remplacement d'accessoires.
2. Attendez l'arrêt complet des éléments rotatifs.
3. Utilisez uniquement des nettoyants non corrosifs pour nettoyer la surface, comme des détergents doux avec un chiffon humide.
4. Après le nettoyage, assurez-vous que toutes les pièces soient parfaitement sèches avant de réutiliser l'appareil.
5. Ne pas vaporiser d'eau sur l'appareil ni l'immerger dans l'eau.
6. Nettoyez les orifices de ventilation avec une brosse et de l'air comprimé.
7. L'appareil doit être inspecté régulièrement afin de vérifier son bon fonctionnement et de détecter tout dommage.
8. Ne laissez pas la pile dans l'appareil si vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée.
9. N'utilisez pas d'objets pointus et/ou métalliques pour le nettoyage (par exemple, une brosse métallique ou une spatule métallique).
10. Les lampes doivent être remplacées une fois par an. Lisez la notice d'utilisation pour savoir comment les changer.

Caractéristiques de l'armoire a couteau professionnelle

Dimensions (L x l x h) : 12 x 35 x 57 cm

Matériaux :

- acier inoxydable
- verre acrylique

Poids : 5,8 kg

Puissance : 8 watts

Tension : 230 V

Avantages :

- minuterie d'une durée de 60 minutes
- lampe UV
- produit écologique : besoin d'aucun produit chimique

Garantie : 2 ans