ARMOIRE DE STÉRILISATION 30 COUTEAUX
Référence : 16108



RESUME

L'armoire de désinfection est indispensable au respect des normes HACCP en garantissant une hygiène irréprochable.

Grâce à sa technologie de lampes UV-C (254 mm) à basse consommation, elle élimine efficacement tous les germes sur vos ustensiles.

Sa structure robuste en acier inoxydable intègre un panier pouvant accueillir jusqu'à 30 couteaux.

Elle se branche simplement sur une prise standard 230 V.

L'armoire de stérilisation est aussi équipée d'une minuterie de 120 minutes pour automatiser le nettoyage.

Les points forts :

- Structure en Inox 441 : résistante à la corrosion
- Respect des normes HACCP
- Lumière UV-C
- Minuterie 120 min
- Garantie 2 ans





DESCRIPTION

Pourquoi choisir l'armoire de désinfection 30

couteaux ?

Optimisez le flux de votre cuisine avec cette armoire de désinfection. Capable de traiter 30 couteaux en même temps, elle garantit une rotation rapide de votre matériel tout en assurant une hygiène irréprochable.

Cette armoire de stérilisation est indispensable au respect des normes HACCP en milieu professionnel.

Grâce au rayonnement UV-C de 254 mm, l'armoire de désinfection détruit des bactéries, moisissures, garantissant une décontamination bien supérieure à un simple lavage manuel.

De plus, en centralisant la désinfection dans un espace dédié, vous limitez les risques de transfert de germes entre les différents postes de travail.

Afin d'automatiser le lavage, elle possède une minuterie de 120 minutes.

Grâce à sa structure en inox, cette armoire de stérilisation garantit une résistance à la corrosion et aux chocs.

Elle ne nécessite aucune installation de plomberie car elle se branche facilement à une alimentation 230 V.

Parmi nos armoires de stérilisation, nous proposons aussi l'armoire a couteau eco pour 14 couteaux ou bien l'armoire de stérilisation uv pour 20 couteaux.

Pour l'aménagement de vos cuisines professionnelles, optez aussi pour la table de travail en inox ainsi que le mobilier en inox.

Découvrez aussi nos plonges professionnelles inox et les laves mains cuisine pro.

Vous pouvez aussi rajouter des étagères professionnelles en inox.

Installation et maintenance de l'armoire de stérilisation pour 30 couteaux

Installation

Votre armoire de désinection doit être installée en intérieur et fixée à au moins 1,30 mètre du sol.

1. Fixer 3-4 vis et les chevilles en suivant le plan dans la notice de montage
2. Accrocher l'appareil en insérant les vis dans les boutonnières
3. Ouvrir l'appareil et serrer les vis
4. Refermer puis brancher l'appareil
5. Régler un cycle de stérilisation après la mise sous tension

Utilisation

1. Ouvrir la porte de l'armoire de désinfection
2. Placer les couteaux secs
3. Refermer la porte
4. Manipuler le bouton latéral de minuterie pour lancer un cycle de 2 heures
5. Lorsque le cycle est terminé, les couteaux sont stériles et prêts à être utilisés.

Maintenance et nettoyage

- Le remplacement de la lampe UV-C par un utilisateur non qualifié est interdit.
- L'appareil doit être déconnecté du réseau d'alimentation, la lampe doit être remplacée au moins 1 fois par an.
- Le nettoyage de l'appareil de désinfection doit être fait avec un chiffon légèrement humide.

Caractéristiques du stérilisateur 3O couteaux pour cuisine

Capacité : 7 à 30 couteaux

Dimensions (L x l x h) : 1020 x 125 x 600 mm

Minuterie : 120 minutes

Rangement : panier

Matériaux :

- Inox 441
- Vitre plexiglasse

Alimentation : 230 V

Puissance : 0.03 kW

Garantie : 2 ans

Poids : 17 kg