

Knivsterilisator MK



Sterilisator MK möjliggör snabb och grundlig rengöring av kniv och knivkorg med minimal tid och energiförbrukning. Den kompakta och funktionella konstruktionen finns i två storlekar och är lämplig för antingen 5 stora (10 små) eller 15 stora (30 små) knivkorgar.

Modeller:

MK 10. Lämplig för 5 stora eller 10 små knivkorgar

MK 30. Lämplig för 15 stora eller 30 små knivkorgar

Specifikationer

- Rostfritt stål DIN 1.4301 (AISI 304)
- Dubbelisolerad väggkonstruktion
- Rengöring vid 65-110 °C vattentemperatur
- Justerbar termostat
- Överhettningsskydd

Fördelar

- Minimal föroreningsrisk i livsmedelsindustrin
- I överensstämmelse med högsta kvalitetskrav och standarder för HACCP, IFS och NSF

Modell	MK 10	MK 30
Dimension L x B x H	900 x 480 x 850 mm	1280 x 930 x 900 mm
Spänning	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Effekt	7 kW	18 kW
Vattenanslutning	R ½"	R ½"
Avlopp	R ½"	R ½"