

Стерилизатор для ножей и мусатов СНЭ-10



Назначение:

предназначен для стерилизации в горячей воде ножей и инструментов, используемых на мясоперерабатывающих предприятиях.

Преимущества:

заданная температура стерилизации задается и поддерживается автоматически цифровым контроллером. Дополнительно осуществляется визуальный контроль по встроенному стрелочному термометру.

Конструкция:

- снабжён поплавковым датчиком уровня, предохраняющим от включения при отсутствии воды или понижении уровня;
- снабжен системой капельной подачи воды для компенсации испарения;
- корпус имеет двойные стенки для теплоизоляции.

Материалы:

изготовлен из нержавеющей стали 08X18H10 (AISI 304).

Технические характеристики:

Регулируемый диапазон температуры стерилизации, °С	80 – 92
Емкость, л	8
Мощность, кВт	1,0
Напряжение питания, В	220
Количество одновременно стерилизуемых ножей, шт.	10
Количество одновременно стерилизуемых мусатов, шт.	2
Масса, кг	9