

Стерилизатор для ножей и мусатов СНЭ-50



Назначение:

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

Преимущества:

температура стерилизации поддерживается автоматически цифровым контроллером, расположенным во внешней щитке управления (монтируется на стену), и контролируется по стрелочному термометру на корпусе стерилизатора.

Конструкция:

- имеется защита от включения при отсутствии воды или понижения уровня
- корпус имеет двойные стенки для теплоизоляции
- цифровое задание и поддержание температуры с контролем по стрелочному термометру на корпусе.

Материалы:

изготовлен из нержавеющей стали 08X18H10 (AISI 304).

Технические характеристики:

Регулируемый диапазон температуры стерилизации, °С	80 – 92
Емкость, л	60
Мощность, кВт	4,0
Напряжение питания, В	220
Вместимость	6 корзин на 4 ножа и 1 мусат
Масса (без корзин), кг	32