ARMOIRE DE STÉRILISATION 20 COUTEAUX
Référence : 16093

RESUME

L'armoire de stérilisation 20 couteaux est idéale pour les cuisines profesisonnelles d'un restaurant.

Sa lumière UV élimine jusqu'à 99% des bactéries en désinfectant jusqu'à 20 couteaux à la fois.

Ce stérilisateur de couteaux en inox est très résistant.

Équipée d'une minuterie réglable de 60 minutes et d'une puissance économique de 8W, elle assure une désinfection autonome et à moindre coût.

Sa fixation murale lui permet d'être hors de la portée des enfants.

L'armoire de stérilisation dispose d'une grille intérieure permettant d'ordonner les couteaux.

Les points forts :

- Élimine jusqu'à 99% des bactéries
- Minuterie réglable
- Respect de l'environnement : aucun produit chimique nécessaire
- Résistant : acier inoxydable
- Garantie 2 ans

DESCRIPTION

Pourquoi choisir l'armoire de stérilisation 20

couteaux ?

L'armoire de stérilisation 20 couteaux garantit une hygiène irréprochable dans votre cuisine professionnelle.s

Conçu pour éliminer 99,9% des bactéries, ce stérilisateur de couteaux est indispensable dans les cuisines de restaurants, d'hôtels et boucheries.

Ce stérilisateur utilise des rayons ultraviolets (UV) pour désinfecter vos ustensiles sans produits chimiques. Ce procédé écologique neutralise les germes assurant une décontamination profonde de vos couteaux de cuisine.

Grâce à son support intérieur, cette armoire de stérilisation peut accueillir jusqu'à 20 couteaux.

Équipé d'une minuterie réglable jusqu'à 60 minutes, ce stérilisateur s'adapte à vos besoins.

L'armoire en acier inoxydable est résistante à la corrosion et facile à nettoyer. De plus, grâce à sa porte en plexiglas, vous pouvez surveiller le processus de stérilisation.

Le stérilisateur de couteaux pour pro a une faible consommation d'énergie pour un coût minimal.

Parmi les stérilisateurs de couteaux pour cuisines de restaurant, nous proposons aussi l'armoire désinfection 14 couteaux ou bien l'armoire de stérilisation 30 couteaux.

Assurez une hygiène irréprochable de vos outils de coupe lors de la préparation des boyaux pour le poussoir à saucisse manuel horizontal 3 litres.

Dans les équipements de la cuisine professionnelle, découvrez aussi nos tables en acier inoxydable ou bien les meubles cuisine inox profesionnel.

Pour une hygiène irréprochable, découvrez aussi la plonge cuisine pour pros et le lave mais cuisine pro.

Comment utiliser le stérilisateur en inox ?

Installation

1. Pour garantir un fonctionnement optimal et sécurisé, l'appareil doit être fixé verticalement au mur via les fixations prévues à l'arrière.

2. Choisissez une surface plane, stable, sèche et ignifugée, hors de portée des enfants ou des personnes non habilitées.

3. Veillez à ce que la prise de courant reste accessible à tout moment

4. Le cordon d'alimentation doit être relié à une prise de terre conforme aux spécifications de l'étiquette produit

Afin d'éviter tout choc électrique, ne jamais immerger l'appareil ou son câble dans l'eau. Ne pas utiliser sur des surfaces humides.

Utilisation

1. Nettoyer préalablement vos couteaux

2. Placez les lames à l'intérieur sur le support dédié

3. Réglez la minuterie (jusqu'à 60 minutes)

4. Indicateurs visuels :

5. Voyant rouge : L'appareil est sous tension

6. Voyant vert : le cycle de désinfection est en cours

7. Une fois les voyants éteints, le processus est terminé et les couteaux sont prêts à l'emploi.

Maintenance

- Utilisez un chiffon humide avec un détergent doux non corrosif. Séchez soigneusement tous les éléments avant remise en service.
- Dépoussiérez régulièrement les orifices d'aération à l'aide d'une brosse ou d'air comprimé.
- Ne pas vaporiser d'eau directement sur le boîtier. Évitez les outils métalliques ou abrasifs qui pourraient rayer l'inox.
- Si l'appareil n'est pas utilisé durant une longue période, retirez la pile.
- Les lampes UV doivent être remplacées une fois par an.

Caractéristiques de l'armoire UV pour couteaux

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

Matériaux :

- structure en acier inoxydable
- Vitre

Poids : 5,9 kg

Puissance : 8 W

Tension : 230 V

Minuterie : jusqu'à 60 minutes