

Ei-sterilisator, 30 eieren

281208

Onmisbaar voor elke keuken. in school, hotel, restaurant, kantine of patisserie. Desinfecteert 30 eieren per keer. Roestvast stalen UV-bestendig rooster bevestigd in lagerlade. Eieren worden gesteriliseerd in een bestralingsproces met golven van 253,7 nm lengte. Bestraling (sterilisatie) duurt ongeveer 2,5 minuten. Eieren kunnen direct na het desinfectieproces worden gebruikt. Lampen worden automatisch uitgeschakeld bij het openen van de lade. Behuizing van roestvast staal. Gelagerd eierrek van roestvast staal. Levensduur UV-straler: 7500 uur.



Specificaties

Voltage	: 230
Beveiligingen	: Thermische zekering
Elektricien verreist	: Nee
Materialen	: Roestvast staal

Verpakt per	: 1
Lengte (mm)	: 365
Breedte (mm)	: 550
Hoogte (mm)	: 254
Capaciteit	: 30
Capaciteitseenheid	: Stuks
Vermogen (opgenomen) (W)	: 70
Bediening	: Analoog
Programeerbaar	: Nee
Measurements	: 365x550x(H)254

Transportspecificaties

EAN	: 8711369281208
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 14.47
Nettogewicht (kg)	: 12.78
Sales units per pallet	: 12
Plastic packaging (gram)	: 125

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu