

Ei-Sterilisator, 30 Eier

281208

Unverzichtbar für Küche, Schule, Hotel, Restaurant, Kantine und Konditorei. Sterilisiert 30 Eier auf einmal. UV-beständiges Gitter in einer gelagerten Schublade. Die Eier werden in einem Bestrahlungsprozess mit Wellen von 253,7 nm Länge sterilisiert. Die Bestrahlung (Sterilisation) dauert etwa 2,30 Minuten. Die Eier können direkt nach dem Sterilisationsprozess verwendet werden. Die Lampen werden beim Öffnen der Schublade automatisch ausgeschaltet. Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Lebensdauer der UV-Strahler: 7500 h.



Spezifikationen

Spannung (V)	: 230
Schutzmaßnahmen	: Thermosicherung
Elektriker erforderlich	: Nein
Materialien	: Edelstahl
Verpackungseinheit	: 1
Länge (mm)	: 358
Breite (mm)	: 512
Höhe (mm)	: 255
Kapazität	: 30
Kapazität (Einheit)	: Stück
Eingangsleistung (W)	: 78
Bedienfeld	: Analog
Artikel ist programmierbar	: Nein
Abmessungen	: 358x512x(H)255

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369281208
Intrastat-Nummer	: 84198180
Bruttogewicht (kg)	: 14.47
Nettogewicht (kg)	: 12.78
Verkaufseinheiten pro Palette	: 12
Verpackungsmaterial Kunststoff:	(g)25

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