DURCHSCHUB-MESSERKORB-REINIGUNGSMASCHINE

aus Edelstahl 1.4301, besonders geeignet für das Fleischerhandwerk und kleinere Zerlegebetriebe, die Messerkörbe werden in spezielle Durchschubkörbe gestellt (Fassungvermögen bis zu 15 kleine oder 7 große Messerkörbe), nach Absenken der Haube wird das Waschprogramm gestartet, dabei werden die Körbe mit ca. 55°C heißem Wasser gewaschen und anschließend mit 85°C heißem Wasser, das mittels eines Boilers erhitzt wird, klargespült und desinfiziert, Waschdauer ca. 2 Minuten, die Maschine kann auch unter Verwendung von Geschirrkörben als Geschirrspülmaschine genutzt werden, inkl. 1 Durchschubkorb, ein Ein- und Auslauftisch ist optional verfügbar (Mehrpreis), Elektroanschluss 400 V/N/PE 50/60 Hz, Leistungsaufnahme 7,1 kW, Wasseranschluss: 3/4", Wasserablauf: DN 50

PRODUKTDETAILS

Artikelnummer: **DSMKRM**
Maße (B x T x H): 720/1230 x 740 x 1550/1980 mm

FRIEDRICH SAILER GMBH

Memminger Str. 55
89231 Neu-Ulm
Bayern / Deutschland

www.friedrich-sailer.de
info@friedrich-sailer.de
+49 [0] 731 98 59 0-0