



SAILER



MESSERKORB-DESINFEKTIONSMASCHINE - THERMO-DESINFECTOR

zur Erfüllung besonders hoher Hygieneanforderungen, Außenverkleidung aus Edelstahl, mit Wasserenthärter ohne Korbausstattung, Frontladegerät, Unterbaugerät ohne Deckel, umbaubar zum Standgerät, kürzeste Spülzeit: 5 Min./Charge, Leistung 456 Teller/h (bei jeweiligem Anschluss an 3N AC 400 V/50Hz und Warmwasser 65°C) plus weiterer Geschirr- und Besteckteile, Bedienung über TouchControl auf Edelstahl mit 3-zeiligem Klartextdisplay, Frischwasser-Spülsystem, max. Nachspültemperatur 93°C, hygienische Reinigung durch Wasserwechsel nach jeder Reinigungs- und Spülphase, 2 Spülphasen, 3-fache Laugenfilterung (Flächensieb, Grobfilter und Mikro-Feinfilter), reduzierte Wrasenbildung und verbesserte Trocknung durch integriertem Dampfkondensator, integrierter Wasserenthärter bis 60° dH, Salzbehälter, Dosiergerät für Pulverreiniger und Klarspüler in der Tür, Anschluss für externes DOS Modul für Flüssige Reinigungsmedien, mit 10 Spülprogramme mit Funktionen: Regeneration, Kalt und Abpumpen, mit AutoOpen – automatisches Öffnen der Tür nach Programmende und AutoClose – automatisches Schließen der Türe, Wasseranschluss: 2 x Kaltwasser, 1 x Warmwasser bis 65°C, Elektroanschluss: 3N AC 400V/50 Hz, Leistungsaufnahme: 8,9 kW, Heizleistung: 8,5 kW, Umrüstbar durch Werkkundendienst gegen Berechnung auf 1N AC 230V/50Hz, Geräuschemission: < 70 dB (A) re 20 u PA

nach CE, VDE, Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, DIN 10512

PRODUKTDATEN

Artikelnummer: **MKDM**

Außenmaße (B x T x H): 600 x 600 x 820 – 880 mm, Gewicht: 70 kg

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