



MESSER- UND BEIL-DESINFIZIATIONSBECKEN

aus Edelstahl 1.4301, Korpusoberfläche Mattschliff, zum Desinfizieren von Messern, Wetzstählen und Beilen (maximale Einstecktiefe 450 mm), isoliert und elektrisch beheizt, mit thermostatischer Regelung auf 85°C voreingestellt, mit herausnehmbarem Überlaufrohr, steckerfertige Lieferung, Elektroanschluss: 230 V/N/PE, 50/60 Hz, Heizleistung 2 kW, Wassereinlauf D = 10 mm, Wasserablauf: D = 25 mm, zur Wandmontage vorbereitet, Lieferung inkl. herausnehmbarem Edelstahlinsert für Messer, Beil und Wetzstahl, Beckeninnenmaße (B x T x H): 150 x 110 x 245 mm, Außenmaße (B x T x H): 375 x 225 x 575 mm, bitte unbedingt darauf achten, dass bauseits Eckventile mit Feinsieb eingebaut werden

PRODUKTDDETAILS

Artikelnummer: **MSTB2**
mit Trockengehschutz

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