



MESSER- UND BEIL-DESINFEKTIONSBECKEN

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 Edelstahleinsatz für Messer, Beil und Wetzstahl, Beckeninnenmaße (B x T x H): 325 x 175 x 500 mm, Außenmaße (B x T x H): 375 x 225 x 575 mm, bitte unbedingt darauf achten, dass bauseits Eckventiele mit Feinsieb eingebaut werden

PRODUKTDETAILS

Artikelnummer: **MSTB2** mit Trockengehschutz

FRIEDRICH SAILER GMBH