



**SAILER**



## **MESSER-DESINFEKTIONSBECKEN INDIREKT BEHEIZT**

aus Edelstahl 1.4301, zum Desinfizieren von Messern und Wetzstählen, Wasserinhalt des Beckens ca. 4 Liter, Beheizung mittels indirekter Vier-Seiten-Heizung, Wassertemperatur wird ständig auf mindestens 84°C gehalten, mit separatem Ablasshahn zum sicheren Entleeren, mit Trockengehschutz, der eine Beschädigung der Heizung im nicht befüllten Zustand verhindert, inkl. herausnehmbaren Einsatz für 3 Messer und 1 Wetzstahl, Messerführungen aus hochwertigem Kunststoff zum Schutz der Klingen, besonders hohe Langlebigkeit, da die Heizelemente nicht in direkten Kontakt mit Wasser kommen und dadurch keine Kalk- oder sonstige Ablagerungen an den Heizelementen möglich ist, leichteres Reinigen des Innenbeckens durch glatte Flächen ohne Heizspirale, mit Überlaufrohr, steckerfertige Lieferung, Elektroanschluss: 230 V/N/PE, 50/60 Hz, Heizleistung 1 kW, Wasseranschluss 10 mm, Wasserablauf 20 mm, Ablasshahn 1/2", zur Wandmontage vorbereitet, bitte unbedingt darauf achten, dass bauseits Eckventile mit Feinsieb eingebaut werden

### **PRODUKTDATEN**

Artikelnummer: **MSTB3**

Außenmaße (B x T x H): 245 x 190 x 425 mm

**FRIEDRICH SAILER GMBH**

Memminger Str. 55  
89231 Neu-Ulm  
Bayern / Deutschland

[www.friedrich-sailer.de](http://www.friedrich-sailer.de)  
[info@friedrich-sailer.de](mailto:info@friedrich-sailer.de)  
+49 [0] 731 98 59 0-0