

ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS



Diseñado para la desinfección de cuchillos y utensilios de corte mediante agua caliente, contribuyendo a eliminar microorganismos y mantener las condiciones de higiene requeridas en plantas procesadoras de alimentos.

Equipado con termostato mecánico para el control de temperatura y resistencia eléctrica de alta eficiencia, mantiene el agua a la temperatura adecuada para la esterilización de utensilios. Fabricado completamente en acero inoxidable grado alimenticio, ofrece un diseño higiénico, compacto y de fácil limpieza para uso continuo en áreas de proceso.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Esterilización mediante agua caliente hasta 110 °C
- ✓ Capacidad para 15 cuchillos y 1 afilador
- ✓ Termostato mecánico para control de temperatura
- ✓ Válvulas de llenado y desagüe para facilitar la operación

BENEFICIOS

- ✓ Contribuye a mantener altos estándares de higiene e inocuidad
- ✓ Reduce el riesgo de contaminación cruzada durante el proceso
- ✓ Facilita la desinfección continua de cuchillos y afiladores
- ✓ Diseño compacto, ergonómico y de fácil instalación
- ✓ Operación sencilla, confiable y de bajo mantenimiento

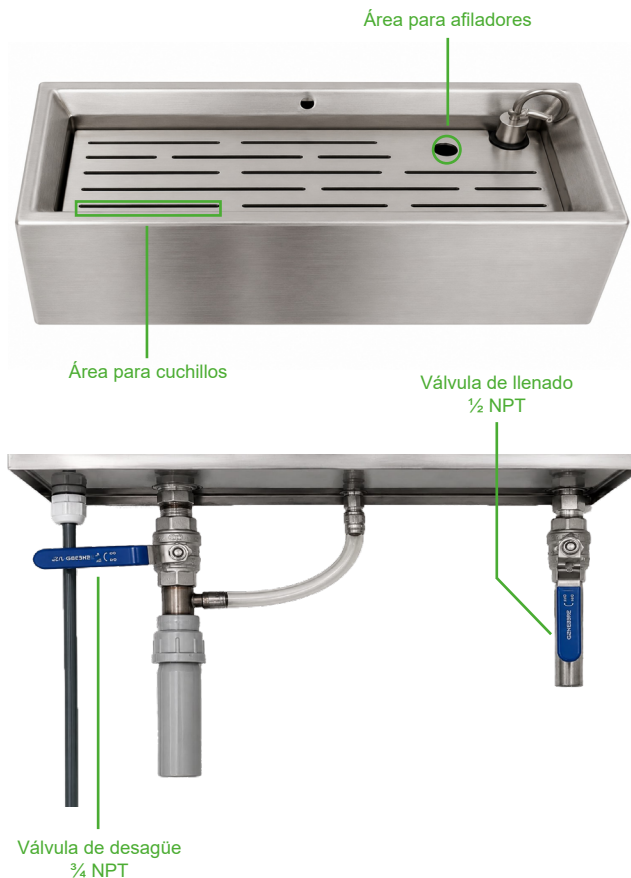




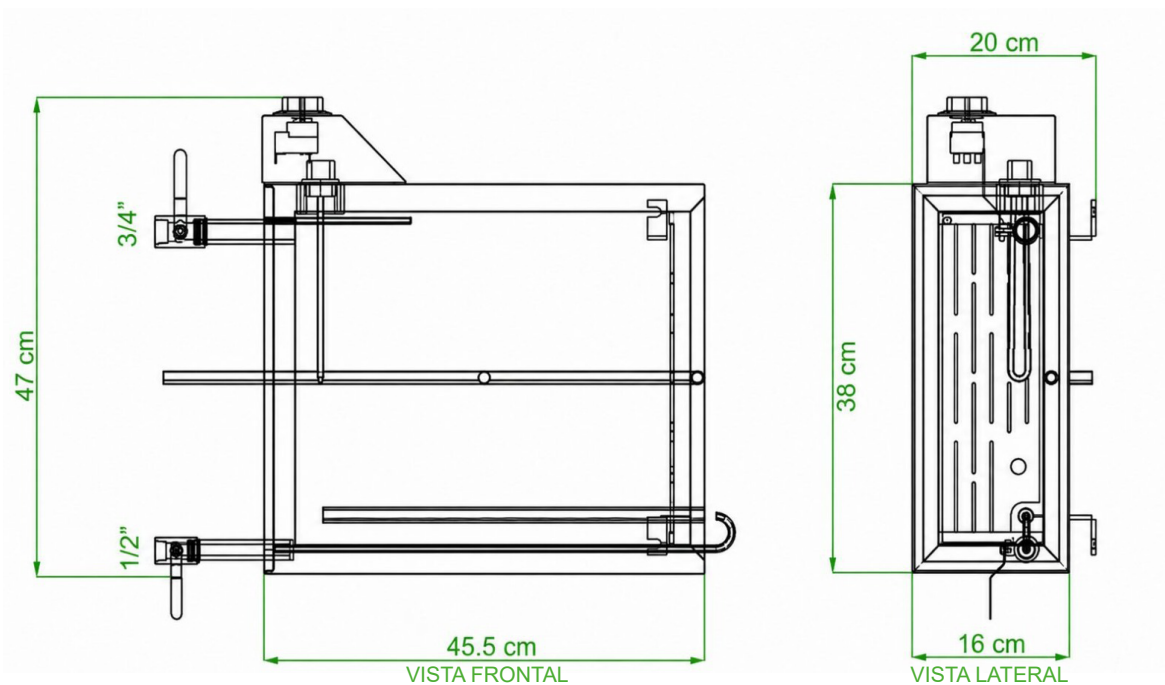
HEMAN
Innovando para Usted...®



ESTERILIZADOR
DE CUCHILLOS



DIBUJO TÉCNICO



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL TIPO 304

RESISTENCIA ELÉCTRICA 150 W

CAPACIDAD 15 cuchillos y 1 afilador

CONTROL Análogo

DIMENSIONES 16x47x45.5 cm

CONEXIÓN ELÉCTRICA 110 v

TERMOSTATO DE TEMPERATURA Mecánico

CALEFACCIÓN Hasta 110°C