

## Наши новинки

### Стерилизатор для ножей ИТЕРМА СТН-18

*Стерилизация - это процесс обеззараживания, в ходе которого уничтожаются все виды бактерий и микробов, образующихся на поверхности. Для стерилизации ножей используется прибор, который так и называется - стерилизатор*

Ножи обрабатываются под воздействием ультрафиолетовых лучей, с них удаляются все бактерии и микробы. При этом никакого вредного воздействия на человека или столовые приборы стерилизатор не оказывает. Процесс обработки занимает определенной время и управляется встроенным таймером.

#### Важные преимущества:

- тонированное защитное стекло в рамке из нерж. стали
- дверца закрывается замком
- защитный микровыключатель на дверце
- съемный держатель ножей
- защита УФ лампы решеткой
- цена



*Для полного комфорта в работе ВАМ необходимо приобрести дополнительно кухонные ножи таких брендов:*

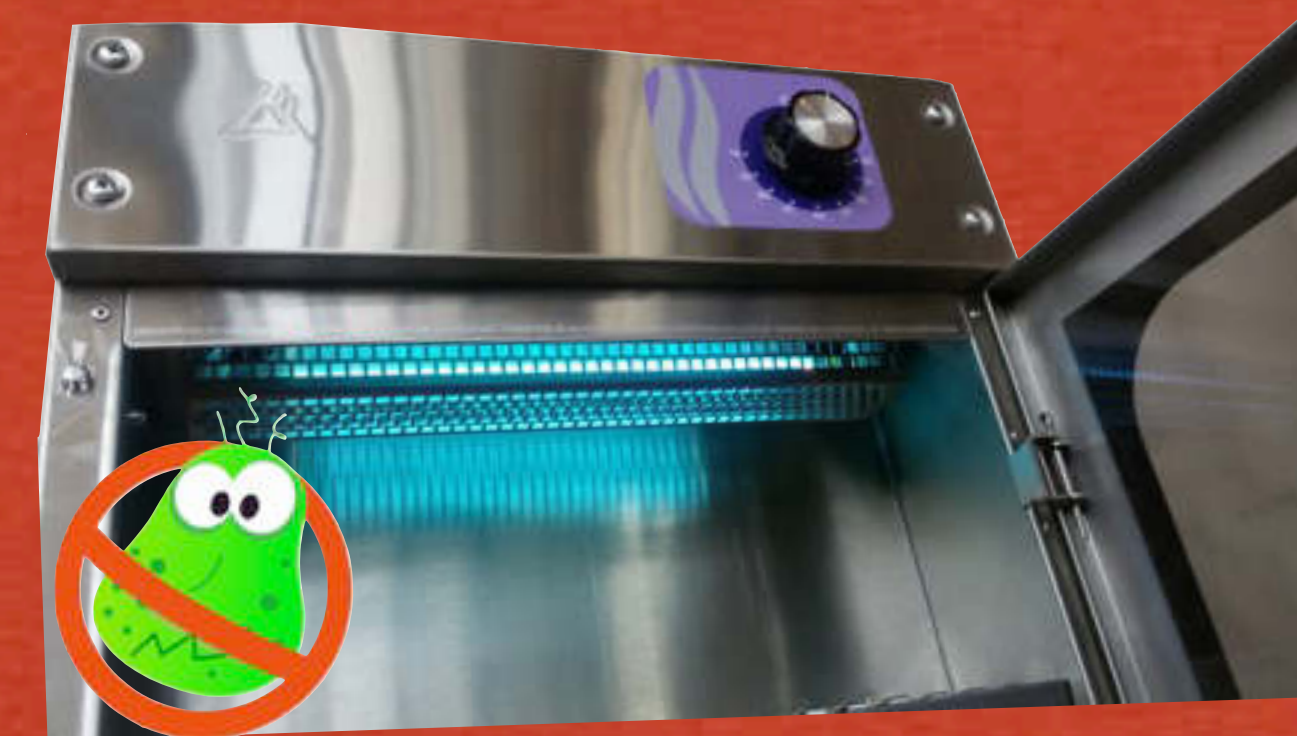
MVQ Messer

BURGVOGEL SOLINGEN

PINTINOX



Потребляемая мощность, Вт, не более	<b>8</b>
Напряжение, В Частота, Гц	<b>220/50</b>
Мощность лампы Вт,	<b>0,16</b>
Кол-во ножей в обработке	<b>15</b>
Срок службы лампы , час	<b>5000</b>
Цикл обработки, минут	<b>5-10</b>
Габаритные размеры, мм, не более	<b>400x152x606</b>



Российская производственная компания.