BOBET matériel

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE
Désignation : **Stérilisateur à aspersion**
Code Bobet : **19175**
Unité de vente :**Unité**

Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

- Le stérilisateur à couteaux permet le nettoyage de vos couteaux entre chaque utilisation.
- Les 18 buses pulvérisent l'eau chaude sur toute la surface de la lame.
- Cet appareil est équipé d'une commande temporisée manuelle.

FABRICATION :

- Cuve en inox NF EN 1.4301/1.4307 (AISI 304/304L)
- Stérilisation par aspersion de la lame et de la garde
- Commande fémorale
- Température : 75°C
- Consommation d'eau : 10 l/mn à 4 bars
- Capacité : 4 couteaux

DIMENSIONS HORS TOUT: L. 228 x l. 266 x H. 707 mm - Profondeur de cuve : 497 mm - Poids : 9 kg

UTILISATION :

MISE EN PLACE
- Fixer le stérilisateur à l'aide des 2 fixations à l'arrière de l'appareil
- Raccorder la commande temporisée (3/4") sur une source d'eau chaude de 75°C d'une pression de 3 bars minimum.
- Raccorder un tuyau D.40 sur l'orifice d'évacuation.
- Equiper le circuit d'eau chaude d'une vanne au niveau du poste de travail, afin de permettre la fermeture de l'alimentation en cas d'intervention ou de problème.

FONCTIONNEMENT
- Insérer les couteaux dans les fentes du support, au dessus de l'appareil
- Actionner la pédale avec le genou afin de permettre la pulvérisation d'eau chaude des buses sur la lame des couteaux (environ 15 secondes +/- 5)
- Un nettoyage préalable du couteau est indispensable pour ne pas réduire l'efficacité de la stérilisation.
- Une pulvérisation de dix secondes est suffisante et permet en outre de ne pas risquer d'abîmer le fil du couteau et de diminuer son pouvoir de découpe.

ALIMENTARITE :

Afin de garantir leur longévité, nos produits sont fabriqués en inox austénitique (contact alimentaire), norme 1.4301 (304) et norme 1.4307 (304L).

IND

L'assemblage des éléments est réalisé dans nos ateliers, sous atmosphère protégée, selon le procédé de soudage "T.I.G.".