



MESSER-DESINFEKTIONSSCHRANK DSS 20K

Ausführung

- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304L
- Herausnehmbarer Edelstahlkorb
- Die Desinfektion der Messer erfolgt durch ultraviolettes Licht
- Bestrahlungsdauer über mechanische Zeitschaltuhr einstellbar
- Einschaltdauer bis 120 Minuten stufenlos wählbar
- Automatische Strahlungsunterbrechung über Türkontakt beim Öffnen der Tür
- Einfache Wandmontage

Elektroanschluss

- Elektroanschluss erfolgt über 230 V Steckverbindung
- Entkeimende UV-Lampe 15 Watt, Lebensdauer ca. 8000 h
- 250 V, 50 Hz



Mit UV-Licht für höchste Hygiene

Technische Merkmale



	DSS 15 K	DSS 20 K
Anzahl Messer	15	30
System	mit Köcher	mit Köcher
UV-Lampe (Watt)	15	30
Netzspannung	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Maße (mm)		
Breite	593	1082
Tiefe	150	150
Höhe	646	646
Gewicht (kg)	8,5	14
Optionen	Verfügbar als: ▪ nicht abschließbar ▪ abschließbar	Verfügbar als: ▪ nicht abschließbar ▪ abschließbar

Wir führen auch ein umfangreiches Sortiment an Messern für den Fleischereibedarf.

DMS Maschinensysteme

Lebensmittelmaschinen GmbH & Co KG
An den Ziegelhütten 6 - 8
D - 66127 Saarbrücken

Tel.: +49 (0)68 98 / 93 37 - 0
Fax: +49 (0)68 98 / 93 37 - 29
E-Mail: info@dms-maschinen.de
Internet: www.dms-maschinen.de