



# Messer-Desinfektionsschrank DSS 15 K

## 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	20
System	mit Köcher	mit Köcher
UV-Lampe (Watt)	15	30
Elektroanschluss (V)	230	230
Maße (mm)		
Breite	580	1060
Tiefe	150	150
Höhe	646	646
Gewicht (kg)	12	20
Optionen	Verfügbar als: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nicht abschließbar</li> <li>▪ abschließbar</li> </ul>	Verfügbar als: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nicht abschließbar</li> <li>▪ abschließbar</li> </ul>

## 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