

**FICHE TECHNIQUE****ARTICLE****Désignation : Stérilisateur à aspersion****Code Bobet : 19175****Unité de vente : Unité****Code Douane : 84198998****CARACTERISTIQUES**

- Le stérilisateur à couteaux permet le nettoyage de vos couteaux entre chaque utilisation.
- Les 12 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 1.4307 (AISI 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 (compatibilité contact alimentaire), norme 1.4307 (304/304L).



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