

## Sterylizator noży

Sterylizator noży



Sterylizator przeznaczony jest to sterylizacji noży po uprzednim ich umyciu. Stosowany przede wszystkim zakładach przetwórstwa spożywczego. Może być stosowany do sterylizacji narzędzi innych niż noże, lecz pełną odpowiedzialność w przypadku uszkodzenia sterylizatora lub zagrożenia zdrowia i życia innych osób ponosi użytkownik.

### Dane techniczne:

Szerokość - 18 cm  
Wysokość - 35,5 cm  
Długość - 10 cm  
Masa - 8 kg  
Napięcie zasilania - 230V/ 50  
Moc grzałki - 1000 W  
Maks. temperatura wody - 90oC

Przed włączeniem sterylizatora do sieci należy upewnić się, czy został napełniony wodą. Za pomocą gałki regulacyjnej umieszczonej w obudowie sterylizatora ustawiamy temperaturę, do jakiej powinna nagrzać się woda. Wartość temperatury wody odczytać można dzięki umieszczonemu w obudowie termometrowi. Maksymalna temperatura wody jest ograniczona przez termoregulator do 90oC. Noże należy sterylizować po uprzednim ich umyciu, wolne od tłuszczu. Czas sterylizacji nie powinien być mniejszy niż 2 godziny. Po zakończeniu procesu sterylizacji przekreślamy gałkę regulacyjną termostatu do położenia temperatury minimalnej, co spowoduje wyłączenie grzałki.