

## Ei-Sterilisator, 30 Eier

281208

Unverzichtbar für jede Küche in Schule, Hotel, Restaurant, Kantine oder Konditorei. Desinfiziert 30 Eier (281208) oder 10 Eier (218253) auf einmal. Stahl pulverbeschichtetes UV-beständiges Gitter, das in der Lagerschublade befestigt ist. Die Eier werden in einem Bestrahlungsprozess mit Wellen von 253,7 nm Länge sterilisiert. Die Bestrahlung (Sterilisation) dauert etwa 2,30 Minuten. Die Eier können direkt nach dem Desinfektionsprozess verwendet werden. Die Lampen werden beim Öffnen der Schublade automatisch ausgeschaltet. Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Gelagerte Eierablage aus Edelstahl. Lebensdauer der UV-Strahler: 7500 h.



### Spezifikationen

Materialien	: Edelstahl
Spannung (V)	: 230
Schutzmaßnahmen	: Thermosicherung
Elektriker erforderlich	: Nein
Verpackungseinheit	: 1
Länge (mm)	: 358
Breite (mm)	: 512
Höhe (mm)	: 255
Kapazität	: 30
Kapazität Einheit	: Stück
Eingangsleistung (W)	: 78
Bedienfeld	: Analog
Programmierbar	: Nein
Measurements	: 358x512x(H)255

### Transportspezifikationen

EAN	: 8711369281208
Gross weight (kg)	: 14.47
Net weight (kg)	: 12.78
Intrastat code	: 84198180
Sales units per pallet	: 12
Plastic packaging (gram)	: 125

#### Hendi B.V.

Innovatielaan 6  
6745 XW De Klomp, The Netherlands  
T: +31 (0)317 681 040  
E: info@hendi.eu

#### Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo, Poland  
T: +48 61 6587000  
E: info@hendi.pl

#### Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

#### Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov, 500164, Romania  
T: +40 268 320330  
E: office@hendi.ro

#### PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Greece  
T: +30 210 4839700  
E: info@pks-hendi.com

#### Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4  
39100 Bolzano (BZ), Italy  
T: +39 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu