

Esterilizador de Utensilios Brunetti

EU16



- Fabricado en acero Inoxidable
- Capacidad de 16 utensilios
- Temporizador de 60 min.
- No requiere productos químicos

Características

EU16



- Fabricado con acero inoxidable.
- Capacidad de 16 utensilios.
- Temporizador de 60 minutos.
- No requiere productos químicos.

Características:

- 1. Capacidad para 16 utensilios:** permite la desinfección simultánea de hasta 16 utensilios de cocina o herramientas, optimizando el tiempo y la eficiencia en entornos comerciales.
- 2. Tecnología UVC avanzada:** emite luz ultravioleta de tipo C (UVC) que elimina bacterias, virus y otros patógenos, asegurando una esterilización completa y segura.
- 3. Materiales de alta calidad:** construido con acero inoxidable, fácil de limpiar y altamente duradero, ideal para entornos con altos estándares de higiene.
- 4. Ciclo de esterilización automático:** el equipo opera con un ciclo de desinfección automático que se ajusta al tiempo necesario para la completa esterilización de los utensilios.
- 5. Luz indicadora de funcionamiento:** incluye una luz indicadora que informa cuando el equipo está en uso y el ciclo de desinfección está en curso.
- 6. Diseño compacto y funcional:** ocupa poco espacio en cocinas comerciales o industriales, facilitando su integración en cualquier entorno de trabajo.

7. Fácil operación: equipado con controles sencillos e intuitivos para iniciar y detener los ciclos de esterilización, diseñado para un uso rápido y eficiente.

8. Eficiencia energética: diseñado para un bajo consumo de energía, reduciendo el impacto en los costos operativos mientras garantiza un rendimiento óptimo.

Usos y Aplicaciones:

El uso de un **esterilizador de utensilios UV-C** en gastronomía es cada vez más común debido a su eficacia en la eliminación de microorganismos y bacterias. Los esterilizadores UV-C se utilizan para desinfectar cuchillos, tenedores, cucharas, pinzas y otros utensilios de cocina, eliminando hasta el 99.9% de bacterias, virus y hongos presentes en los mismos. Los utensilios que se usan con frecuencia, como cuchillos de chefs o pinzas, se pueden desinfectar rápidamente entre preparaciones de alimentos.

Estos equipos pueden ser aplicados en restaurantes, hoteles y comedores. También puede ser un equipo de gran utilidad en servicios de catering, panaderías y carnicerías.



Datos Técnicos

EU16



MODELO	EU16
Voltaje	220V 1F / 50Hz
Potencia	14W
Protección	IPX0
Dimensiones equipo	565 x 160 x 657 mm
Dimensiones embalaje	650 x 225 x 710 mm
Peso equipo	11 Kg
Peso bruto	12.5 Kg

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*