



Naświetlacz do jaj, 230V/35W, 422x228x(H)188mm | Hendi 281253

Producent: Hendi

Nr referencyjny: .281253

Cechy produktu

Długość (mm): 422

Szerokość (mm): 228

Wysokość (mm): 188

Maksymalna pojemność (l): 10

Waga netto (kg): 0.001

Moc wejściowa (W): 35

Naświetlacz do jaj Hendi – sterylizacja UV, 10 jaj, 230V, 35W

Profesjonalny naświetlacz do jaj Hendi przeznaczony do dezynfekcji surowych jaj w gastronomii. Urządzenie wykorzystuje promieniowanie UV o długości fali **253,7 nm**, które eliminuje bakterie znajdujące się na powierzchni skorupki.

Jednorazowo można zdezynfekować do **10 jaj**. Proces naświetlania trwa około **150 sekund**, po czym jaja są gotowe do dalszego wykorzystania w kuchni gastronomicznej.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Promieniowanie UV 253,7 nm

Skuteczna dezynfekcja powierzchni jaj.

Pojemność 10 jaj

Jednoczesna sterylizacja do 10 sztuk.

Szybki cykl

Proces dezynfekcji trwa około 150 sekund.

System bezpieczeństwa

Mikroprzełącznik wyłącza lampę po otwarciu urządzenia.

Konstrukcja gastronomiczna

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.

Stabilna kratka

Konstrukcja na łożyskach zapewnia stabilne ułożenie jaj.

Konstrukcja i działanie

Naświetlacz wykorzystuje lampę UV emitującą promieniowanie o długości fali 253,7 nm. Proces dezynfekcji trwa około 150 sekund i pozwala przygotować jaja do dalszej obróbki w profesjonalnej kuchni gastronomicznej.

Urządzenie posiada obudowę ze stali nierdzewnej oraz mikroprzełącznik bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza lampę UV po otwarciu komory. Zalecana wymiana lampy następuje po około 7500 godzinach pracy.

Zastosowanie

Naświetlacz przeznaczony do restauracji, hoteli, stołówek, cukierni oraz kuchni zbiorowego żywienia. Umożliwia bezpieczne przygotowanie jaj przed ich dalszą obróbką w gastronomii.

Dane techniczne

Producent
Nazwa produktu
Zasilanie
Moc wejściowa
Pojemność
Wymiary (S × (H)188 mm
Materiał zewna
Bezpieczeństwo

Numer artykułu: 281253