

Principe de fonctionnement :

Les bactéries sont stérilisées par un rayonnement ultra-violet.

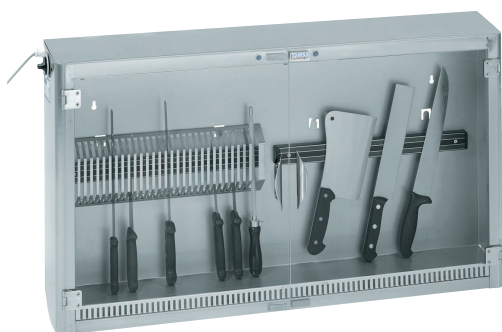
L'hygiène :

Le dessus et le fond pentés évitent toute rétention d'eau ou de poussière. Il est impossible de déposer un objet sur l'armoire.

La grille inox est amovible : elle peut passer en machine à laver et le nettoyage de l'intérieur de l'armoire est facilité.

La sécurité :

L'armoire est équipée d'un dispositif d'interruption du fonctionnement de la lampe à l'ouverture de la porte : ainsi, l'utilisateur n'est pas exposé au rayonnement UV. L'arrêt maintient les couteaux ou les lames de cutters, limitant ainsi les risques de chute et donc de blessure.



Réf : 806 431

Existe aussi :

Armoire 10 couteaux avec barre aimantée

Armoire 20 couteaux avec grille en fil inox

Armoire 30 couteaux, 2 portes avec barre aimantée + grille en tôle découpée

Gamme économique :

Armoire G.A. 10 couteaux avec barre aimantée

Armoire G.A. 20 couteaux avec grille en tôle découpée



Réf : 806 420

L'efficacité :

Avec la grille, aucune partie de la lame du couteau ne se trouve au contact d'une surface pouvant faire obstacle à l'efficacité des rayons.

L'arrêt permet aussi de disposer des ustensiles non magnétiques. La profondeur de l'armoire permet la stérilisation de disques de coupe (jusqu'à 157 mm).

L'esthétique :

Les bords verticaux rayonnés donnent à l'armoire un nouveau design qui s'harmonise au mieux avec la ligne inox Tournus.



Réf : 806 430



Réf : 806 438