

Principe de fonctionnement :

Les bactéries sont stérilisées par un rayonnement ultra-violet.

L'hygiène :

Le dessus et le fond inclinés évitent toute rétention d'eau ou de poussières. 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 : l'utilisateur n'est pas exposé au rayonnement UV. L'arrêttoir maintient les couteaux ou les lames de cutters, limitant ainsi les risques de chute et donc de blessure.



LES +
TOURNUS

Accès aisé au bouton de commande disposé en partie inférieure



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'arrêttoir 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 design qui s'harmonise au mieux avec la ligne inox Tournus.

LA GAMME EST COMPOSÉE DE :

- **Armoire 1 porte, 25 couteaux** avec grille en tôle découpée
réf. 806 421
- **Armoire 1 porte, 15 couteaux** avec barre aimantée
réf. 806 422
- **Armoire 1 porte, 25 couteaux** avec grille en fil inox
réf : 806 423
- **Armoire 2 portes, 50 couteaux** avec grille en fil inox
réf. 806 424

Toutes les armoires existent également avec fermeture à clé.

