



Sanitizador

Cuchillos y Chairas



Industrial Molina ®

Descripción y Características

Diseñado para desinfectar cuchillos y chairas mediante agua caliente, utilizado principalmente en la industria alimentaria para cumplir normas sanitarias. Este equipo funciona manteniendo una temperatura que elimina bacterias y microorganismos.



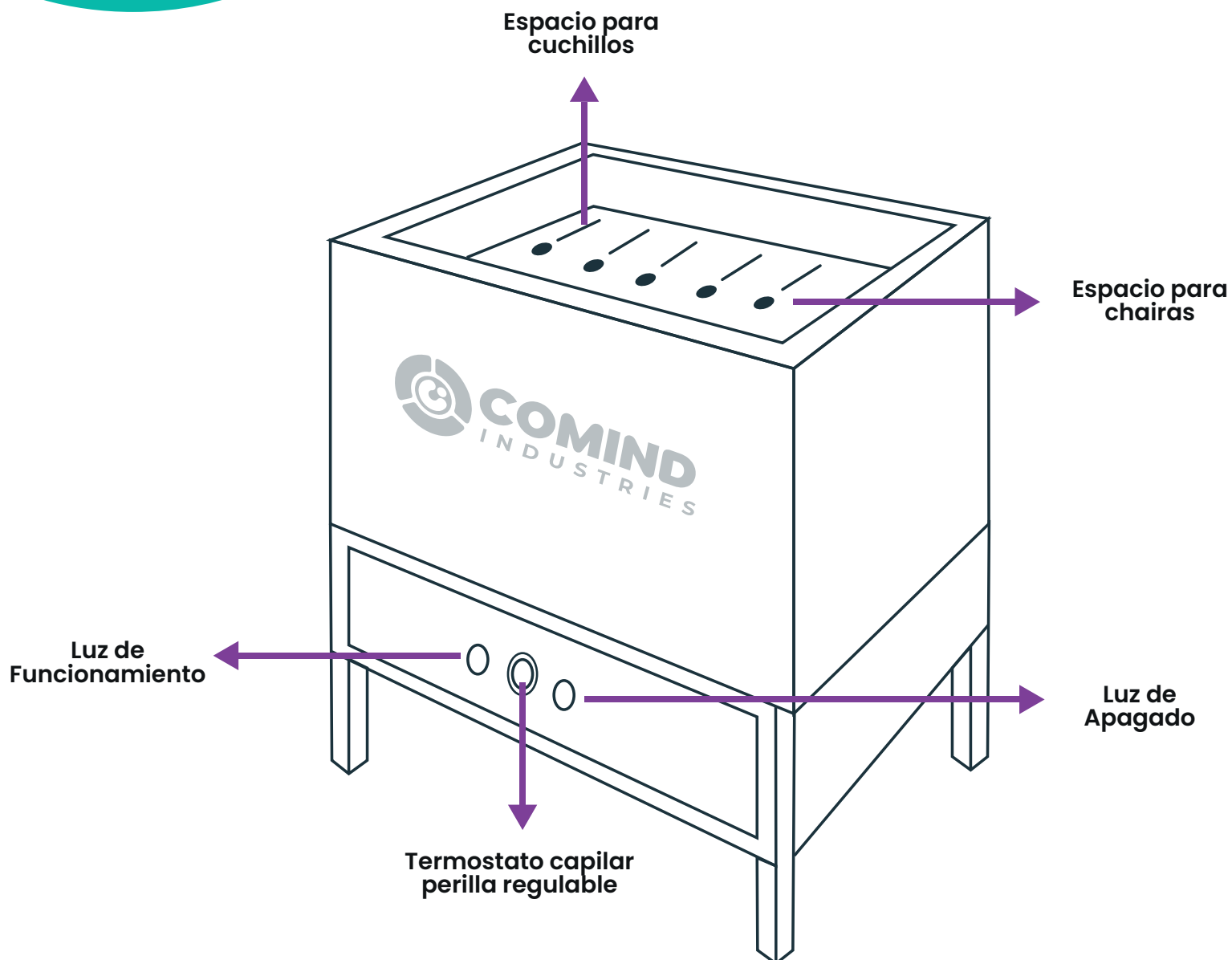
Usos

- Plantas Faenadoras
- Carnicerías Industriales
- Plantas de Pollo
- Plantas de Pescado
- Industria alimentaria en general

Campo	Valor
Potencia	3KW
Voltaje	220V, 50HZ, 1PH
Medidas	600x400x800
Material	Acero Inox. 304
Capacidad de Elementos	12 Cuchillos 6 Chairas

IMPORTANTE:

- El agua debe estar siempre sobre 82°C
- Solo sanitiza, no limpia suciedad
- Se debe cambiar el agua diariamente
- No introducir mangos plásticos si no son resistentes a T°
- Mantener el equipo siempre encendido durante la operación





Industrial Molina ®



info@indumol.cl

www.indumol.cl