

FICHE PRODUIT: STERILISATEUR ZJ-120TD- traiteur inox

KitchenChef
PROFESSIONAL

www.lmac.fr / tél 01.60.60.96.70



- Idéal pour stériliser les bocaux, faire du pot au feu, de la soupe en gros volume, le vin chaud etc....
- Robinet de vidange
- Fonction **maintient de la température**
- **Couvercle inox avec système de verrouillage**
- **Minuterie 120 minutes**
- Thermostat 0 à 100°C (témoin de fonctionnement) Poignées thermo-isolantes
- Protection contre la surchauffe avec thermo-fusible ré-armable (en dessous de la cuve)
- Interrupteur général
- Voyant mise en chauffe et voyant de maintien en température

Remarque: Les différentes contenances sont évaluées avec des bocaux LE PARFAIT

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Puissance / poids:
- dimensions cuve intérieure:
- dimensions appareil (cm):
- dimensions emballage quadri. (cm):
- quantité par palette:

- différentes contenances possibles:

ZJ120TD (12 litres)

- 1650 W / 2,6 kg
- diam.26,2 x H23 cm
- H40,5 x larg 36,5 x prof 33,5
- H44 x larg 33 x prof 33
- 34 pces (H180cm)
- 36 pces (190cm°)
- 4 x 1 L.
- ou
- 8 x 0,5 L.
- ou
- 4 x 1,5 L.

KitchenChef PROFESSIONAL