

# FICHE PRODUIT: STERILISATEUR - traiteur gamme inox



[www.kitchenchef.fr](http://www.kitchenchef.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**

<b>INFORMATIONS TECHNIQUES</b>	<b>ZJ280TD (28 litres)</b>	<b>ZJ200TD (19 litres)</b>	<b>ZJ120TD (12 litres)</b>
- Puissance / poids: - dimensions cuve intérieure: - dimensions appareil (cm): - dimensions emballage quadri. (cm): - qtité par palette:	- 2500 W / 3,850 kg - diam.31 x H37,5cm - H56,5 x larg 40 x prof 38 - H57 x 36 x 36 - 18 à 20p (H185/200cm) (H195cm)	- 1650 W - diam.26,5 x H34 cm - H51 x larg 36,5 x prof 33,5 - H55 x 34 X 34 - 22p (H185cm)	- 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 - 28 pces (H180cm) - 36 pces (190cm°)
- différentes contenances possibles:	- 10 x 1 L. - ou - 5 x 1,5 L. + 5 x 0,5 L. - ou - 4 x 2 L. + 5 x 0,5 L. - ou - 15 x 0,5 L.	- 8 x 1 L. - ou - 12 x 0,5 L. - ou - 4 x 1,5 L. + 4 x 0,5 L.	- 4 x 1 L. - ou - 8 x 0,5 L. - ou - 4 x 1,5 L.

**KitchenChef** PROFESSIONAL