

STERILISATEURS TRAITEURS - gamme inox

KitchenChef
PROFESSIONAL

■ ZJ-280TD minuterie

■ ZJ-200TD minuterie



■ ZJ-120TD

- **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 réarmable - Voyant mise en chauffe et voyant de maintien en température
- Modèle ZJ280TD: 28 litres – 2500W – cuve intér. H37 x diam.32cm – 20 appareils par palette – 10 bocaux de 1L ou 15 de 0,5 L. / poids 3 kg dimensions appareil (cm) 56,5 x 40 x 38
- Modèle ZJ200TD: 19 litres – 1650W - cuve intér. H34 x diam.26,5cm – 22 appareils par palette – 8 bocaux de 1L ou 12 de 0,5 L. / poids 3,85 kg dimensions appareil (cm) 51 x 36,5 x 33,5
- Modèle ZJ120TD: 12 litres - 1650W - cuve intér. H23 x diam.26,5cm – 22 appareils par palette – 4 bocaux de 1L + 4 de 0,5 ou 8 de 0,5 L. / poids 2,6 kg dimensions appareil (cm) 40,5 x 36,5 x 33,5