

ESTERILIZADOR DE VAPOR DE SOBREMESA 24L BELL-ESTEVAPO-SM24L



- 1. Para 4~6 minutos de esterilización rápida.
- 2. Pantalla digital de estado de trabajo, el tipo de tecla táctil.
- 3. Con 3 ciclos fijos de adición de agua, el aumento de temperatura, esterilización, secado de descarga de vapor controlado automáticamente.
- 4. Vapor-agua sistema de circulación interna: sin descarga de vapor, y el medio ambiente para la esterilización será limpio y seco.
- 5. Escape del aire frío de forma automática.
- 6. Protección de la falta de agua.
- 7. Sistema de cierre de seguridad de la puerta.
- 8. Con tres placas de esterilización de acero inoxidable.
- 9. La cámara del esterilizador es de acero inoxidable.
- 10. Se apaga automáticamente con un pitido recordatorio después de la esterilización.
- 11. Con función de secado.

SKU: B-01-29-0303-0402 | **Categorías:** [Autoclaves y esterilizadores](#) |

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Especificaciones:

	Modelo	Bell-EsteVapo-SM20L	Bell-EsteVapo-SM24L
Código SKU		B-01-29-0303-0401	B-01-29-0303-0402
Volumen de la cámara de esterilización		20L (φ250×420 mm)	24L (φ250×520 mm)
Presión máxima de trabajo			0.22Mpa
Temperatura máxima de trabajo			134°C
Ajuste de temperatura			105-134°C
Temporizador			0-60min
Promedio de calor			1°C
Poder		1.5KW / AC220V 50Hz (AC110V 50Hz)	
Placa esterilizante		340×200×30m m (3piece)	400×200×30m m (3piece)
Dimensión		480×480×384 mm	580×480×384 mm
Dimensión del paquete		700×580×500 mm	800×580×500 mm
Peso bruto / peso neto		44/40 kg	50/45 kg

INFORMACIÓN ADICIONAL

COTECNO