



Dosenöffner Basic 40

SKU COBS40 · Edelstahl · entry level

DAVIDRASETO



Dosenöffner Basic 40

Edelstahl · Schaft 40 cm · SKU COBS40



Professioneller Tischdosenöffner der Einstiegsklasse dariosero® Basic, komplett aus Edelstahl. Für kleine Betriebe - Bars, Imbisse, Cafés, kleine Küchen und Labore - die begrenzte Mengen an Konserven verarbeiten, bis zu 3 Dosen pro Tag.

1. Komplett aus Edelstahl

Korpus komplett aus Edelstahl: Hygiene, Korrosionsbeständigkeit und Eignung für den Lebensmittelkontakt.

2. Rad-Messer-System

Öffnet Dosen unterschiedlicher Durchmesser mit einem sauberen Schnitt; Rad und Messer sind die Schneidkomponenten.

3. Abnehmbare, spülbare Teile

Die Schneidteile lassen sich leicht abnehmen und in der Spülmaschine reinigen - Hygiene nach HACCP-Kriterien.

4. Tischklemme

Stabile Befestigung an der Arbeitsplatte für sicheren Dauereinsatz.

SKU COBS40

Kapazität	3 Dosen/Tag
Rad	Ø 25 mm
Messer	Edelstahl
Nutzhöhe	36 cm
Gewicht	1,5 kg
Spülmaschine	Ja

Version COBS40 · Schaft 40 cm

EINSATZBEREICHE

Bars · Imbisse · Cafés · Kleine Küchen · Labore

Dosenöffner Basic 40

Technisches Datenblatt

Basic 40 · Schaft 40 cm

SKU dariorasero	COBS40
Zolltarifnummer	82100000
Sockel (mm)	250×110
Schafthöhe (cm)	40
Einbauhöhe (mm)	500
Nettogewicht (kg)	1,5
Rad (mm)	25
Kapazität (Dosen/Tag)	3
Nutzbare Arbeitshöhe (cm)	36
Messer	Edelstahl
Materialien	Edelstahl
Reinigungssystem	Schneidteile von Hand abnehmbar, spülmaschinenfest
Farbe	Edelstahl satiniert
Spülmaschine	Ja
Lebensmittelkontakt	Ja

Verpackung

Verpackung	Recyclbarer Karton
------------	---------------------------

Euro Satip Srl: ISO 9001:2015 — dariorasero® · Linie Basic · Edelstahl. Nennmaße; Fertigungstoleranzen möglich.