

## Esterilizador de Cuchillería Standard

El *Esterilizador de cuchillería Standard* es un equipo Ozonizador de sencillo funcionamiento para la Desinfección de instrumentos de corte, cuchillos, tijeras, etc.

Su ranura superior facilita la introducción de la hoja de corte de los cuchillos o tijeras, convirtiéndose en un práctico mobiliario de los mismos. Su funcionamiento es manual, con un tiempo de 30 minutos de ozonización realiza una completa desinfección.

**Indicado para carnicerías, pescaderías, charcuterías, restaurantes, etc. Además de lograr la desinfección de los instrumentos de corte, proporciona una práctica y rápida disposición de los mismos.**

El diseño del equipo permite una cómoda colocación de los utensilios evitando así posibles cortes en manos y dedos.



	STANDARD
PRODUCCIÓN O <sub>3</sub>	100 mg/h
TEMPORIZADOR	30 minutos
CAPACIDAD	Doble Ranura 20 /25 PIEZAS
ALIMENTACIÓN	230V~ 50/60Hz
CONSUMO Max.	5 W
DIMENSIONES (mm) (Ancho- Alto- Fondo)	350x500x100
PESO APROX.	5,4 Kg
MATERIAL	Acero Inox. AISI 316
CODIGO	20.301

### Características

- Capacidad 2 ranuras para introducir cuchillos
- Mueble en Acero inox. AIS 316
- Producción Ozono descarga corona
- Generador ozono Tipo C
- Fabricados según UNE 400-201



de cuchillos King-ozono® constituyen un sistema eficaz, práctico y

Sistema de desinfección ecológico y respetuoso con el medio ambiente, no genera residuos ni requiere de recargas.

Diseñados conforme a las normas de Higiene y Seguridad Alimentaria A.P.P.C.C, cumpliendo con la Norma Europea CE 853/2004 y CE 852/2004.

Su aplicación y utilización en sectores de Industria alimentaria, distribución, comercios y en grandes cocinas de HORECA (Hoteles, Restauración, Cafeterías).

Su utilización resulta muy sencilla, introducir las herramientas de corte (cuchillos, tijeras...) y conectar equipo para comenzar la desinfección. El Armario sirve como un elemento mobiliario muy práctico para el almacenamiento de los cuchillos, tijeras...

Efectivo ante un gran rango de microorganismos, incluidos los termófilos.

No altera el temple del acero inoxidable.

Todos ellos están contruidos en acero de gran calidad (AISI 304 y 316).

El principio de desinfección se consigue mediante un generador de ozono incorporado en su interior. El ozono al ser un gas entra contacto con la superficie de los instrumentos de corte proporcionando una completa desinfección, no siendo necesario volver a límpialo tras su retirada del equipo.

El ozono es una molécula compuesta únicamente de oxigeno que tiene la capacidad de romper moléculas de doble enlace, convirtiéndolo en un elemento natural muy eficaz contra virus, bacterias, hongos y esporas. Es además 3.000 veces más rápido que el cloro.

Gráfico Desinfección Bacterias con OZONO

