



Desinfección de cuchillos e
seguridad alimentaria.



Desinfectador de Cuchillos



Ç Total desinfección y descontaminación por ozono
cumpliendo con la Norma Europea.

Ç Sistema de desinfección respetuoso con el medio
ambiente.

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

Ç No altera el temple del cuchillo.

Ç El diseño del equipo permite una perfecta colocación de
los cuchillos evitando así posibles cortes en manos y
dedos así como accidentes laborales.

Ç Acabado esmerilado, evita reservorios de
microorganismos.

Características

- Ç Acero inoxidable AISI 304
- Ç Interruptor luminoso ON/OFF
- Ç Portafusibles
- Ç Tensión de entrada 220 V 50Hz.
- Ç Toma de tierra.
- Ç Consumo de 14W/h

Dimensiones

Modelo / Parámetros	Esterilizador de Cuchillos
Peso (Kg.)	6
L*P*A (mm)	500 x350x100

Ventajas

- Ç **Optimización del espacio** en su negocio gracias a su diseño reducido.
- Ç Desinfección de forma **fácil, limpia y segura**.
- Ç Sistema de desinfección con ausencia de productos químicos.
- Ç Eficaz contra termófilos.
- Ç Sistema respetuoso con el medio ambiente.



Cosemar Ozono. Innovación y Confianza

Pol. Ind. Cascajal Calle Sisonos, 2 Naves 18-19 28320 - Pinto - Madrid
Tel. 91 692 00 18 - Fax. 91 692 06 64
info@cosemarozono.es
www.cosemarozono.com