



Desinfección de cuchillos e
seguridad alimentaria.



Esterilizador de Cuchillos con Ozono



- “ Grandes posibilidades de desinfección (cuchillos, tijeras, guantes, etc.); permite la posibilidad de tratamiento de choque.
- “ Total desinfección y descontaminación por ozono cumpliendo con la Norma Europea. Sistema de desinfección respetuoso con el medio ambiente.
- “ Efectivo ante un gran rango de microorganismos, incluidos los termófilos. No altera el temple del cuchillo.
- “ El diseño del equipo permite una perfecta colocación de los cuchillos evitando así posibles cortes en manos y dedos así como accidentes laborales.
- “ **Techo inclinado. Visualización del ozono** mediante rejilla en la parte superior izquierda.

Características

- “ Acero inoxidable AISI 304
- “ Interruptor luminoso ON/OFF
- “ Portafusibles frontal
- “ Tensión de entrada 220 V 50Hz.
- “ Toma de tierra.
- “ Consumo de 16W/h
- “ Programador automático

Dimensiones

Modelo / Parámetros	Esterilizador de Cuchillos con Ozono
Peso (Kg.)	16
L*P*A (mm)	500 x830x165

Ventajas

- “ Funcionamiento automático y programable --> realiza la desinfección sin necesidad de la actuación humana.
- “ Desinfección rápida y total de todos sus instrumentos de corte (hoja y mango).
- “ Armario construido en **acero inoxidable y metacrilato** de gran espesor.
- “ **Portacuchillos** en la parte inferior izquierda y filamentos magnéticos para la sujeción del instrumental.



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@cosemaroazono.es
www.cosemaroazono.com