

Desinfectador Cuchillería



King-ozono®
ESTERILIZADOR DE CUCHILLERIA
SERIE CUCHILLERÍA

Los Esterilizadores de cuchillos King-ozono® constituyen un sistema eficaz, práctico y económico para la total desinfección y descontaminación de instrumentos de corte tales como cuchillos, tijeras, etc. 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.

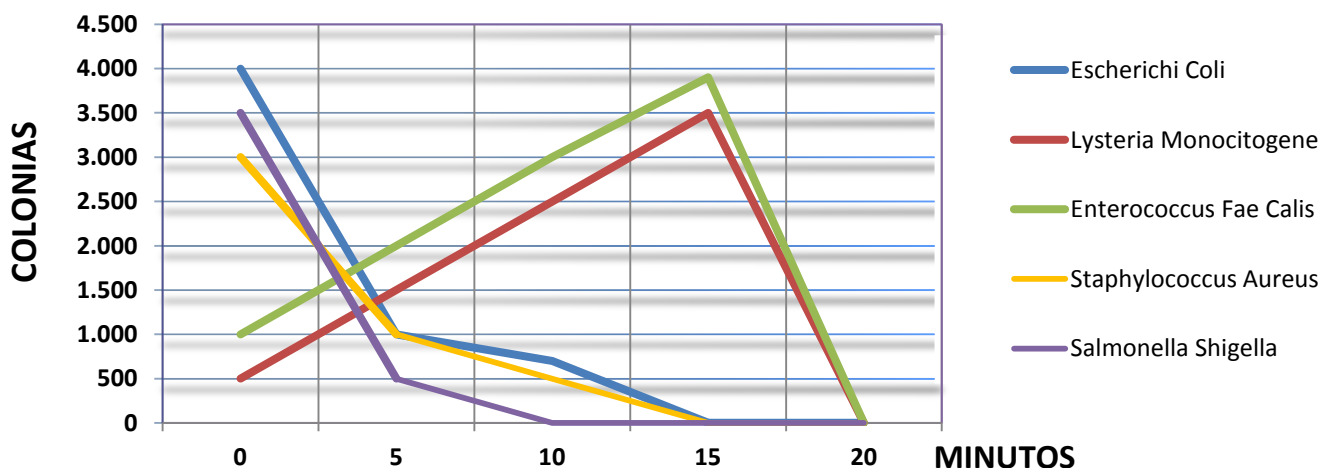
No altera el temple del acero inoxidable.

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



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	AUTOMATICO
PRODUCCIÓN O ₃	100 (mg/h)	200 (mg/h)
TEMPORIZADOR	NO	30 minutos
CAPACIDAD	Doble Ranura 20 /25 PIEZAS	Doble Ranura 20 /25 PIEZAS
ALIMENTACIÓN	230V~ 50/60Hz	230V~ 50/60Hz
CONSUMO Max.	5 W	5 W
DIMENSIONES (mm) (Ancho· Alto· Fondo)	350x500x100	350x500x100
PESO APROX.	5,4 Kg	5,4 Kg
MATERIAL	Acero Inox. AISI 316	Acero Inox. AISI 316
CODIGO	20.301	20.302

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**



Desinfectador de Cuchillería CABIN

Su diseño integra una puerta de metacrilato transparente que le permite introducir los instrumentos de corte y otros elementos tales como guantes de malla Inox., las placas y cuchillas de las picadoras o cualquier herramienta de inferior a 12 centímetros que tiene de fondo el equipo.

Su funcionamiento es automático, pulsando el botón Start comienza la desinfección y su posterior desconexión al cabo de 25/30 minutos tendrá sus cuchillos desinfectados y listos para su utilización. El desinfectador quedará en reposo hasta la próxima desinfección a realizar.

Disponibile con dos sistemas de fijación:

- 2 barras **magnéticas** de 32 cm con una **capacidad de 12/13 piezas**.
- Soporte de cuchillos con **rejillas**, dando una **capacidad de 15 cuchillos**.

Medida máxima del cuchillo: 49 cm total. Opcional Cierre con llave.



Soporte Imán



Opcional:
Cierre con Llave



Soporte Rejilla

Desinfectador de Cuchillería Maxi CABIN

Diseñado para la desinfección de **cuchillos de gran tamaño y con capacidad para las grandes cocinas industriales**, carnicerías, pescaderías y supermercados. Integra una puerta de metacrilato transparente que le permite introducir los instrumentos de corte y otros elementos tales como guantes de malla Inox., las placas y cuchillas de las picadoras o cualquier herramienta de inferior a 12 centímetros que tiene de fondo el equipo.

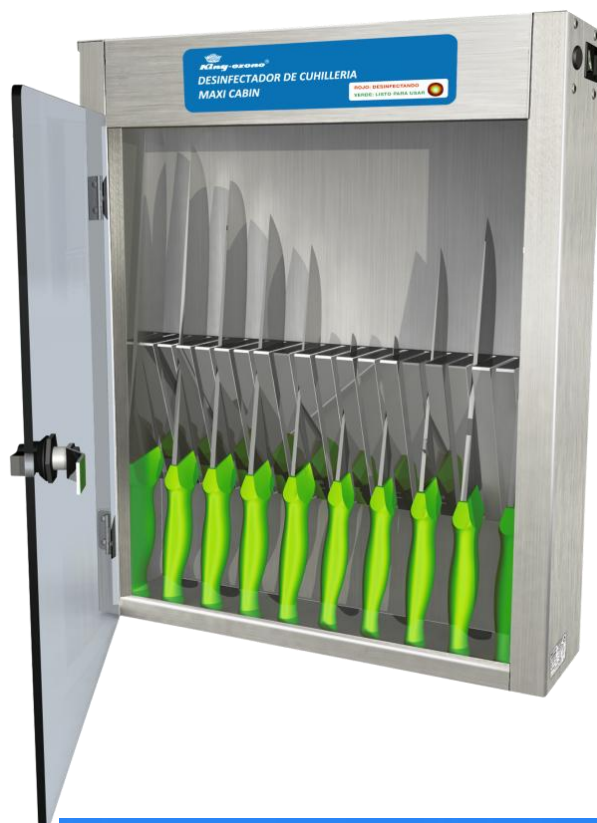
Funcionamiento automático, pulsando el botón Start comienza la desinfección desconectándose al cabo de 25/30 minutos, los cuchillos estarán desinfectados y listos para su utilización.

Disponible con dos sistemas de fijación:

- 2 barras **magnéticas** de 45 cm con una **capacidad de 25 piezas**.
- Soporte de cuchillos con **rejillas**, dando una **capacidad de 22 cuchillos**.

Medida máxima del cuchillo: 55 cm total. Opcional Cierre con llave.

Soporte Rejilla



Soporte Imán



Características CABIN / Maxi CABIN

	CABIN-R	CABIN-I	MAXI-R	MAXI-R
PRODUCCIÓN O₃	15 (mg/h)	15 (mg/h)	15 (mg/h)	15 (mg/h)
TEMPORIZADOR	Auto apagado en 25-30 minutos	Auto apagado en 25-30 minutos	Auto apagado en 25-30 minutos	Auto apagado en 25-30 minutos
CAPACIDAD	15 PIEZAS	12 PIEZAS	25 PIEZAS	22 PIEZAS
SOPORTE	RANURA	MAGNETICO	RANURA	MAGNETICO
TAMAÑO CUCHILLO	49x12 cm	49x12 cm	55x12 cm	55x12 cm
ALIMENTACIÓN	230V~ 50/60Hz	230V~ 50/60Hz	230V~ 50/60Hz	230V~ 50/60Hz
CONSUMO Max.	5 W	5 W	5 W	5 W
DIMENSIONES (Ancho x Alto x Fondo)	350x580x120 mm	350x580x120 mm	500x600x120 mm	500x600x120 mm
PESO APROX.	11 Kg	10 Kg	13 Kg	12 Kg
MATERIAL	Acero Inox. AISI 304	Acero Inox. AISI 304	Acero Inox. AISI 304	Acero Inox. AISI 304
CODIGO	20.303	20.304	20.305	20.306

Equipos fabricados con la máxima calidad en todos sus componentes para dar satisfacción y alargar la vida útil de su generador de ozono, y teniendo en cuenta su bajo consumo se convierte en un sistema de desinfección práctico, eficaz y económico.

CONDICIONES DE GARANTÍA

En caso de avería o mal funcionamiento diríjase a su distribuidor o servicio técnico.

Todos nuestros productos son sometidos a pruebas de funcionamiento, no obstante en caso de avería o mal funcionamiento diríjase a su distribuidor o servicio técnico.

- 1) Para que la garantía sea válida es imprescindible que el aparato haya sido utilizado conforme en las recomendaciones de uso.
- 2) La garantía no cubre ningún tipo de alteración realizada por el usuario o causas artificiales o desastres naturales de causa mayor.
- 3) La garantía contractual no cubre las averías producidas por: Conectarlo a una corriente más elevada que la indicada en la placa de características o si ha sufrido golpes o caídas.
- 4) La factura de compra se utilizara para determinar la validez de 1 año de garantía.



Respete el medio ambiente, tenga en cuenta que este producto no debe ser desechado al cubo de la basura, por favor llévelo a un lugar designado a tal fin

Desinfectador de Cuchillería INDUSTRIAL+2

Doble puerta de metacrilato transparente, su gran tamaño permite introducir con comodidad los instrumentos de corte y otros elementos tales como guantes de malla Inox., las placas y cuchillas de las picadoras o cualquier herramienta de inferior a 12 centímetros que tiene de fondo el equipo.

Su funcionamiento es automático, pulsando el botón Start comienza la desinfección y su posterior desconexión al cabo de 40 minutos tendrá sus cuchillos desinfectados y listos para su utilización. El desinfectador quedará en reposo hasta la próxima desinfección a realizar.

Disponible con dos sistemas de fijación:

- 4 barras magnéticas de 45 cm con una capacidad de 50 piezas.

Soporte Imán



	INDUSTRIAL
PRODUCCIÓN O ₃	15 (mg/h)
TEMPORIZADOR	Auto off 40 minutos
CAPACIDAD	50 PIEZAS
SOPORTE	MAGNETICO
ALIMENTACIÓN	230V~ 50/60Hz
CONSUMO Max.	5 W
DIMENSIONES (Ancho x Alto x Fondo)	1000x600x120 mm
PESO APROX.	17 Kg
MATERIAL	Acero Inox. AISI 304
CODIGO	20.307

CERTIFICADO DE ENSALLO Y DESINFECCIÓN

ESTUDIOS BIOLÓGICOS Y AMBIENTALES

A.F.IPAR (Biólogo Especialista en Medio Ambiente)
NIF.51329781-Núm. Colegiado 2039M

CERTIFICA

Que el modelo experimental "esterilizador de cuchillería" de la casa comercial "King-Ozono" según los estudios realizados, alcanza a los cinco minutos, tras la saturación del ozono en su interior, un descenso del 95% de la población de microorganismos aerobios y un descenso del 80% en mohos y levaduras.

Lo que firmo a los efectos oportunos y a petición del interesado.

Madrid, 7 de Septiembre de 1992



AF. ZPAR
BIOLOGO

Fdo.: A. Fdez Ipar