

## MANTIENE LA CUCHILLERÍA DESINFECTADA

Producción nominal	100 mg/h
Peso	6,5 kg
Alto	35 cm
Ancho	60 cm
Fondo	10 cm
Clasificación UNE 201-400-94	Tipo C
Control	Temporizador
Conexión eléctrica	230 V – 50 - 60 Hz – 1ph
Potencia	12 W



## · DESINFECCIÓN DE ALTA EFICACIA PARA LA MÁXIMA SEGURIDAD ·

### ■ DESCRIPCIÓN

El desinfectador de cuchillos de sobremesa es una herramienta profesional para mantener la higiene en las herramientas de corte en la industria alimentaria y comercios y evitar la contaminación cruzada de patógenos en los productos frescos durante su manipulación asociados a este sector.

### ■ APLICACIONES

Ideal para su uso en carnicerías, charcuterías, pescaderías, industria alimentaria, cocinas de todo tipo etc. El ozono se genera y se vierte al interior del desinfectador directamente, generando una atmósfera desinfectante en el interior que mantiene los cuchillos y otras herramientas de corte desinfectadas.

### ■ MODO DE EMPLEO

No requiere instalación. Simplemente colocar sobre una superficie plana y nivelada, cerca de la zona de trabajo y preparación del producto y programar el control según manual de uso.

- cómodo y eficaz ·
- bajo consumo eléctrico ·
- sin consumo de productos químicos ·