

Nebezpečí otravy jídlem je stálou hrozbou celého stravovacího průmyslu. Užívání nožů, které nebyly efektivně očištěny, je jeden z nejčastějších případů vzniku kontaminace a má často za následek otravy potravinami.

Anglická společnost P&L Systems se pozorně věnovala tomuto problému a navrhla skříňový dezinfikátor nožů KC10, který je označován jako nejefektivnější skříňový dezinfikátor na trhu. Inovovaný design zajišťuje, že se UV záření dostane k čepelím všech nožů a tak spolehlivě likviduje 99,9% bakterií způsobujících otravu potravinami. Byl testován v akreditovaných laboratořích UKAS ve Velké Británii.

Je určeny pro používání v masném průmyslu, kuchyních, přípravkách, atd.



KC10 je dodáván ve dvou provedeních:

* **ÚSPORNÁ** – nože se přichytávají na magnetickou lištu – část nože přichycená na liště se nevydezinfikuje a pro dokonalou dezinfekci je třeba nůž otočit a dezinfikovat i z druhé strany.

* **STANDARDNÍ** – nože se vkládají do nerezové lišty s flexibilními otvory, takže se dají vložit jak malé, tak velké nože i řeznické sekáčky.



Nastavitelná doba dezinfekce

Pomocí časovače máte možnost zvolit libovolnou dezinfekční dobu 5 – 60 minut.

Je prokázáno, že KC10 je velice efektivní při likvidaci hlavních příčin otravy potravinami již po 10-ti minutovém provozu. Doporučeným časem pro dezinfekci je 60 minut.

Nože je nutné vkládat do KC10 umyté, zbavené všech mastnot a nečistot.

Životnost zářivky je 8 000 hodin. Optimální efektivnost KC10 je zajištěna důslednou kontrolou životnosti zářivky. Na přání je možno dodat spínací a součtové hodiny, které spolehlivě pohlídají funkčnost zářivky. Bez použití součtových hodin je doporučeno vyměnit zářivku každých 9-12 měsíců.

Bezpečnostní prvky

Ze všech 360° pohledu je záření dokonale uzavřené v přístroji KC10 a provoz přístroje KC10 je tak absolutně bezpečný. Při otevření dveří se zářivky okamžitě zhasnou.

TECHNICKÝ POPIS

MODEL	KC10 S MAGNETEM	KC10
ROZMĚRY	64x52x15,5 cm	64x52x15,5 cm
HMOTNOST	8 Kg	8 Kg
KAPACITA	10 nožů	10 nožů
SPOTŘEBA	50 W, 1x15W	50 W, 1x36W
ZÁŘIVKA	jednopaticové	jednopaticové
ČAS STERILIZACE	5 - 60 min	5 - 60 min
NAPĚTÍ	220 V	220 V
INSTALACE	stěna, volně postaven	stěna, volně postaven

CENÍK

KC10, 15 W, s magnetem	nerez	9 975 Kč	Objednat
KC10, 36 W	nerez	11 950 Kč	Objednat



Tři nejčastější zdroje otravy potravinami:
Salmonella, E Coli a Listeria.

Výsledky ukázaly, že pouze za 10 minut se hladiny zmíněných třech mikroorganismů snížily ze 3.000 C.F.U. na nulu.

