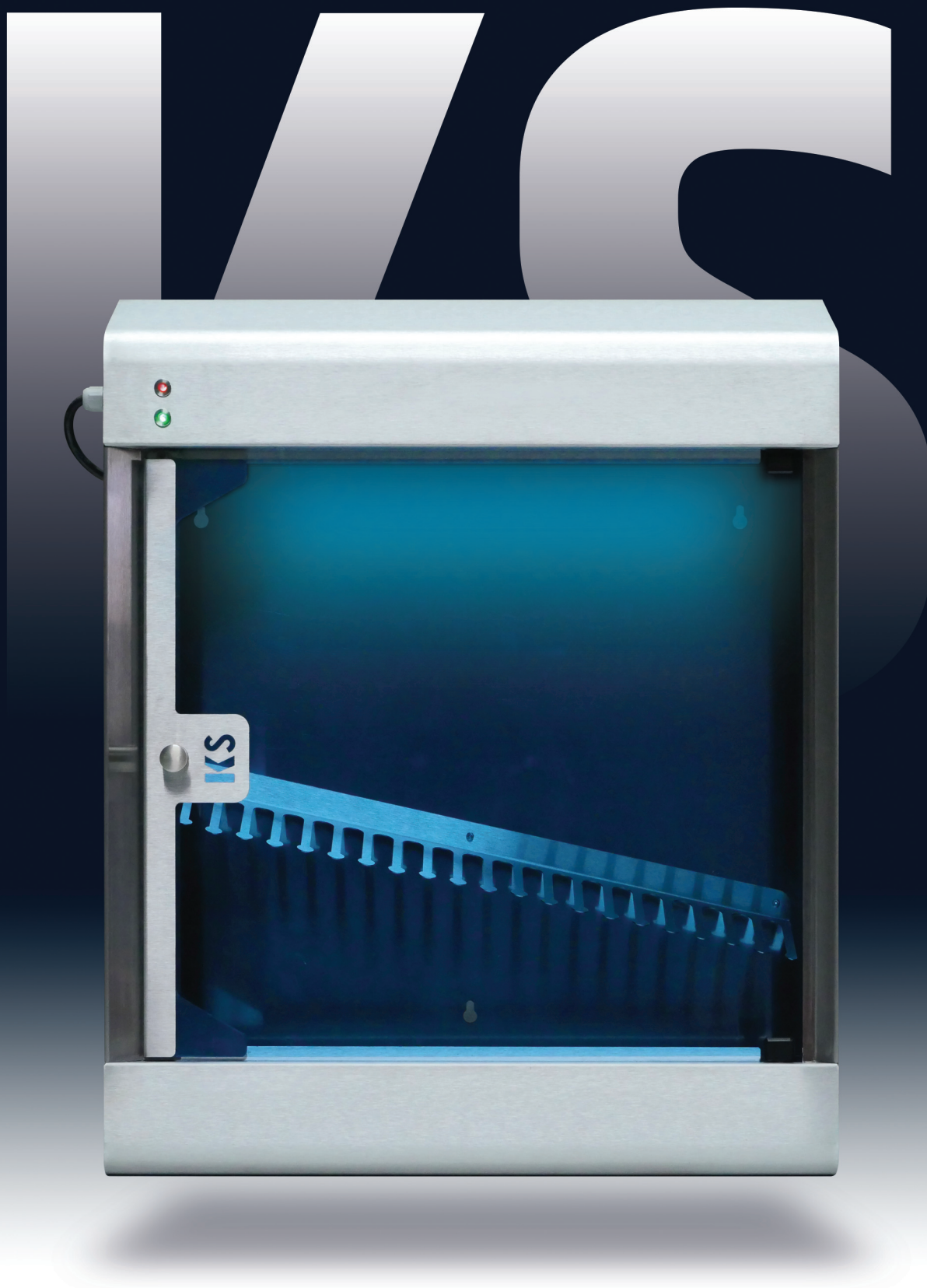


NOUVEAU



ARMOIRE DE STÉRILISATION ENTIÈREMENT AUTOMATISÉE

L'innovation au service de l'hygiène



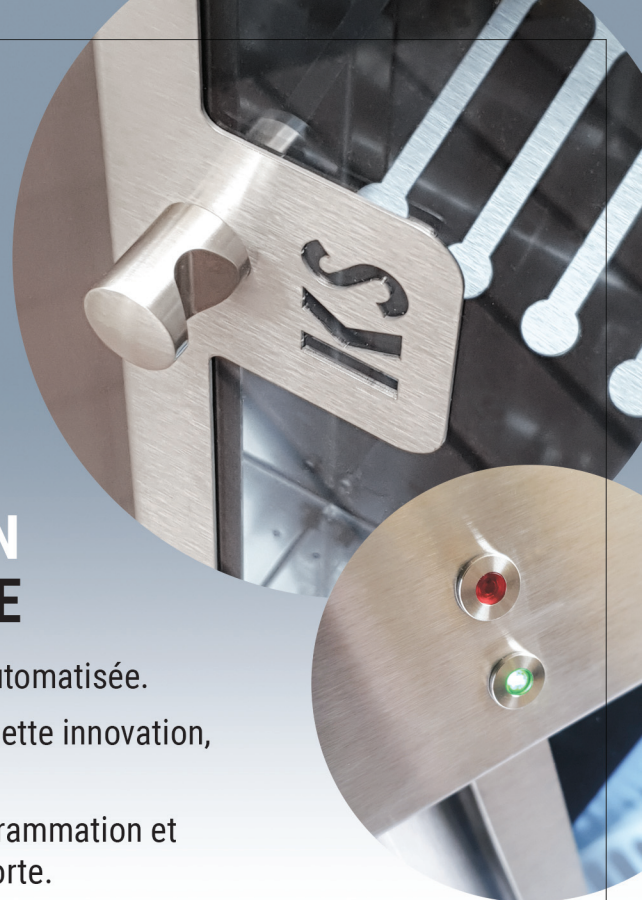


SÉRIE **KS** ARMOIRE DE STÉRILISATION ENTIÈREMENT AUTOMATISÉE

Une nouvelle génération d'armoire de stérilisation entièrement automatisée.

Dans le respect de la démarche HACCP, BRC vous apporte avec cette innovation, une stérilisation totale et parfaite de vos couteaux de cuisine.

Plus aucun risque d'erreur d'utilisation grâce à l'absence de programmation et à une mise en route automatique par la simple fermeture de la porte.



**Construction
INOX 304**



**Appareil IPX5 adapté
aux process de nettoyage
industriel**



**Cycle de stérilisation
pré-programmé de 2h**



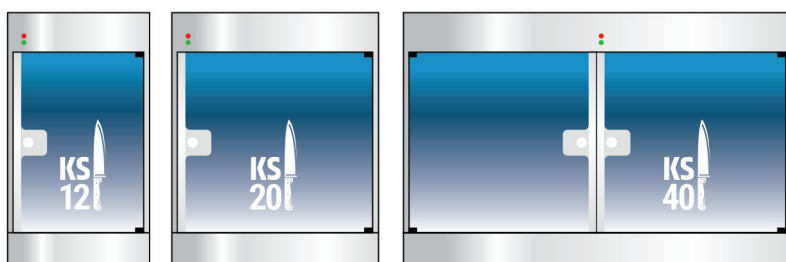
**Destruction complète
des germes**

Dès sa mise en service, l'armoire KS démarre automatiquement un cycle de stérilisation de 2h et chaque ouverture/fermeture de la porte relance systématiquement un nouveau cycle.

Un témoin lumineux vert indique la mise sous tension de l'armoire et un rouge que le cycle de stérilisation est en cours.

Un porte-couteaux en position incliné permet d'augmenter la capacité de l'armoire et aussi d'accueillir toutes les tailles de couteaux (existe aussi avec barre aimantée porte-couteaux).

La lampe à rayons UV-C (253nm) détruit les germes en tuant les cellules qui y sont exposées.



EN 62471 - Sécurité Photobiologique - labo. LCIE

Certification **CEM**
Sécurité électrique internationale **IECEE**

Conception & Fabrication **RSE**
(en accord avec les méthodes de développement durable)

Garantie **2 ans** (à l'exclusion des lampes UVC)

	Largeur	Hauteur	Profondeur	Nbre de couteaux	Nbre de fusils	Puissance	Nbre de lampes	Poids
KS12	346	607	145	12	1	15W	1	5,5 kg
KS20	496	607	145	20	1	15W	1	7,5 kg
KS40	939	607	145	40	2	30W	2	12 kg

* porte fermée