

## Armoire de stérilisation entièrement automatisée

### Présentation produit

KS® Une nouvelle génération d'armoire entièrement automatisée.

Dans le respect de la démarche HACCP, BRC vous apporte avec cette innovation une stérilisation totale et complète 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 porte.



### Caractéristiques produits

- Cycle de stérilisation 2 h
- Relance systématique d'un nouveau cycle
- Un témoin lumineux vert indique la mise sous tension de l'armoire
- Un témoin lumineux rouge indique la cycle de stérilisation en cours
- Existe aussi avec barre aimantée porte couteaux
- Garantie 2 ans (à l'exclusion des lampes UVC)

### Caractéristiques techniques

|                  | KS12        | KS20        | KS40        |
|------------------|-------------|-------------|-------------|
| Dimensions mm    | 346X604X145 | 496X607X145 | 939X604X145 |
| Poids net        | 5,5 kg      | 7,5 kg      | 12 kg       |
| Nbre de couteaux | 12          | 20          | 40          |
| Nbre de fusils   | 1           | 1           | 2           |
| Nbre de lampes   | 1           | 1           | 2           |
| Puissance        | 15          | 15          | 30          |

Rapport test  
Laboratoire  
MICROSEPT  
réf : AS\_BRC\_060219

- Escherichia coli CIP 53.126  
- Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442  
- Staphylococcus aureus ATCC 6538  
- Salmonella enterica CIP 1041154

| Organism               | Bactericidal reduction | Bactericidal efficiency |
|------------------------|------------------------|-------------------------|
| Escherichia coli       | 6,1 Log reduction      | 99,999999%              |
| Pseudomonas aeruginosa | 6,9 Log reduction      | 99,999999%              |
| Staphylococcus aureus  | 6,5 Log reduction      | 99,999999%              |
| Salmonella enterica    | 7,8 Log reduction      | 99,999999%              |