

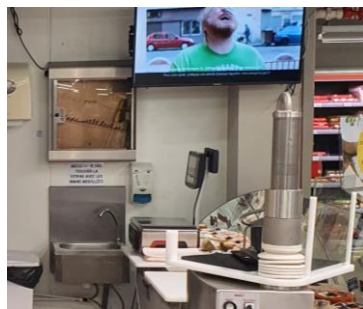


Présentation produit

Dans le respect de la démarche HACCP, les armoires de stérilisation en inox sont recommandées pour assurer l'hygiène des couteaux de cuisine. Le rayonnement UV-C germicide de la lampe stérilise les couteaux.

Ces lampes à rayons UV-C (254 nm) basse consommation opèrent un fort pouvoir germicide sur les ustensiles, préalablement nettoyés et positionnés sur le support panier ou aimant. Les rayons ultraviolets génèrent un effet photochimique sur les organismes vivants résiduels.

Avec son toit penté, une porte avec filtre Anti-UV et son système de minuterie de 120min, elle répond parfaitement au besoin de décontamination de toute coutellerie que ce soit en cuisine, en collectivité ou bien pour les artisans des métiers de bouche.



HP
light

ecosystem
recycler c'est protéger

Caractéristiques produits

- Fixation murale à hauteur d'homme
- Entretien : remplacement de la lampe toutes les 7000h
- Ustensiles : couteaux, feuilles, fusils, économes, crochets, ...
- Rangement : panier ou barre aimantée
- Minuterie manuel de désinfection : 120 minutes
- Garantie 2 ans

Caractéristiques techniques

	ARM25	ARM50	ARM100
Capacité (couteaux)	7-12	12-20	20-40
Maintien des couteaux	Aimant -Panier	Aimant -Panier	Aimant -Panier
Dimensions LxHxP	31x60x12,5cm	51x60x12,5cm	102x60x12,5cm
Fréquence admissible	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Tension admissible	220-240V	220-240V	220-240V
Poids net (kg)	5,3 kg	9,5kg	17 kg
Lampe UVC E27	1x15W	1x15W	2x15W
Références lampes	L15WE27U / L15WE27UAE	L15WE27U / L15WE27UAE	L15WE27U / L15WE27UAE



CEM[®]



BRC SAS 21 Rue des Coteaux
de Grandlieu - 44830 Bouaye FRANCE
Tel. : 33. (0)2.40.34.57.24

www.brc-sas.com / dircom@brc-sas.com