

# COZZINI PRIME Edge

CUTTING EDGES AND SHARPENING SOLUTIONS

## PRIMEclean

Fiche technique

Technical Brochure

### K

Series

CYCLON K2/K3/K5/K10



## Innovation sur le lavage de couteaux

Une étude récente menée conjointement par Mimasa et Centa-Irta (Université de Catalogne) a montré la présence de micro organismes au centre du manche. Ces micro organismes retrouvés sur ces zones ne sont pas éliminés par les procédés classiques de lavage, et peuvent donc être une source de contamination potentielle.

Le nouveau système de désinfection vous permet de choisir une référence, avec un micro organisme à risque important ou thermorésistant pour chaque application métier et ainsi de définir un niveau approprié pour le micro organisme en question. Cette machine efficace au niveau lavage optimise aussi les paramètres temps et minimise la consommation énergétique.

Le résultat est un nouveau concept de machine de lavage alliant sécurité maximum, efficacité et efficacité, avec la possibilité de sauvegarder ces informations via une clé USB.

### Lavage

L'étape de lavage concentre l'énergie de la pompe dans une rotation du chariot, ce qui permet différents angles d'attaque afin de retirer le maximum de souillures.

### Wash

The wash stage concentrates the energy of the pump in a rotary panel that generates a sweeping effect to remove dirt.

### Désinfection

La désinfection est assurée par la température en utilisant des jets basse pression et une concentration de produit de nettoyage. Cette étape prend fin lorsque les paramètres liés à la réduction de charge bactérienne, sont atteints.

### Disinfection

The disinfection stage is done by means of heat transfer, using a low pressure shower effect, that ends when the selected logarithmic reduction level is achieved.

### Rinçage

L'eau de rinçage utilisée en faible quantité peut être réutilisée lors du lavage du cycle suivant.

### Rinse

Water from the fresh rinsing low consumption stage can be recovered for use in the next cycle.

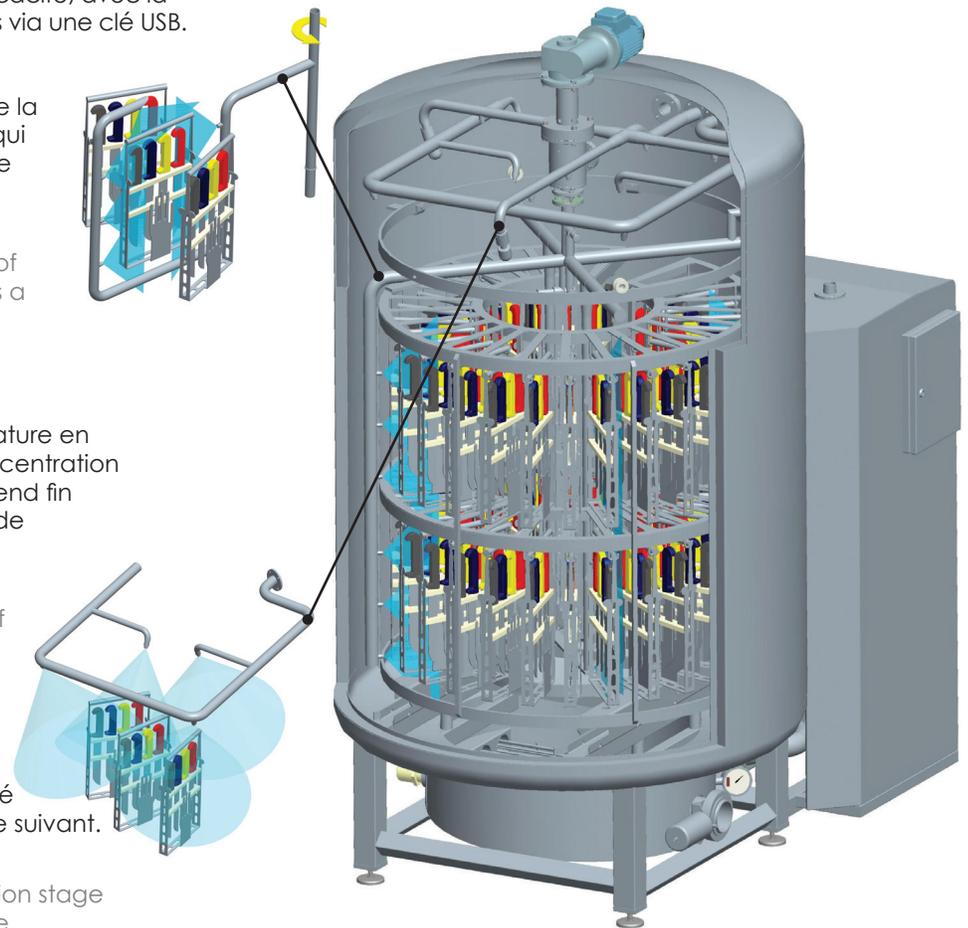


## Innovation in Knife Sanitation

A recent study carried out by Mimasa and CENTA-IRTA has shown the presence of microorganisms inside knife handles. These microorganisms can be found in some areas which remain out of reach of the current sanitation processes, becoming a contamination source.

The disinfecting system allows you to choose as a reference, the microorganism with the highest risk or thermo resistance for each type of industry and provides the appropriate level of sanitation for the organism in question. This system is fully effective in sanitization, optimizes processing time and minimizes energy consumption.

The result, a new concept of sanitation of knives combining maximum safety, efficiency and effectiveness.



**K**  
Series

#### CYCLON K2

#### CYCLON K3

#### CYCLON K5

#### CYCLON K10

	CYCLON K2	CYCLON K3	CYCLON K5	CYCLON K10
Capacité Capacity	13 units*	26 units*	50 units*	100 units*
Dimensions (mm) Dimensions (mm)	1225 x 1725 x 2340	1275 x 1725 x 2990	1520 x 1975 x 2990	2990 x 2125 x 2990

Capacité basée sur des coutelières de dimensions 515 x 275 x 65 mm / Capacity based on knife holders dimensions of 515 x 275 x 65mm



**COZZINPRIME**edge

1281 Arthur Avenue • Elk Grove Village, IL 60007

T:877-322-EDGE(3343) • F:224-265-6638

primedge.com • contact@primedge.com