

SISTEMI DI **DISINFEZIONE**



# **PORTACOLTELLI PER TRASPORTO E SANIFICAZIONE**

*SERIE CPC*

## IL PRIMO SISTEMA DI MOVIMENTAZIONE DELLE COLTELLERIE CONFORME ALLE NORMATIVE HACCP E SULLA SICUREZZA.

I porta coltelli della Serie CPC sono stati progettati per agevolare tutte le operazioni durante le quali vengono maneggiati i coltelli, dall'utilizzo in lavorazione, al lavaggio, alla disinfezione e allo stoccaggio.



La foto rappresenta una lavaoggetti modello LP 800 R ed un armadio di sanificazione a raggi UVC modello AR 55 P8

# PLUS

SERIE CPC

## IGIENE

Dalla postazione di lavoro, vengono movimentati a fine turno senza lasciare alcun residuo di sporco. Inoltre, possono essere inseriti direttamente nelle macchine per il lavaggio, disinfezione e stoccaggio.

**HACCP**  
PROJECT

## RIDUZIONE DEI RISCHI

Durante il trasporto dei coltelli sono indispensabili per evitare cadute accidentali o incidenti perché dotati di manico e chiusura di sicurezza.

## TRACCIABILITÀ

Tutti i modelli sono dotati di un numero seriale identificativo che può essere affidato nominalmente al singolo operatore per tracciare l'affilatura, l'utilizzo o l'eventuale perdita dei coltelli.



## CHIUSURA DI SICUREZZA

I coltelli sono bloccati per impedirne la fuoriuscita da una chiusura per la sicurezza attiva e passiva. Per particolari esigenze, possono essere dotati di lucchetto.



## VERSATILITÀ

Sono stati progettati per contenere qualsiasi tipologia di coltello e possono essere inseriti in tutte le macchine per il lavaggio e la disinfezione della gamma.

## OPTIONAL

### SUPPORTO DA TAVOLO

Supporto da tavolo in acciaio inox verticalizzato.



## QUALE MODELLO SCEGLIERE?

I cestelli porta coltelli della Serie CPC sono adatti a qualsiasi tipologia di coltello.

La loro struttura, infatti, è disegnata appositamente per preservare la lama salvaguardando il filo di taglio dei coltelli, in qualsiasi situazione, dalla movimentazione, allo stoccaggio oltre che durante il lavaggio.



### CPC 3

#### PRODUTTIVITÀ

- n° 3 coltelli da rifilo;
  - n° 2 coltelli da rifilo + n° 1 acciaino;
- profondità lama max 5 cm



### CPC 5

#### PRODUTTIVITÀ

- n° 5 coltelli da rifilo;
  - n° 4 coltelli da rifilo + n° 1 acciaino;
- profondità lama max 5 cm



### CPC 5 S

#### PRODUTTIVITÀ

- n° 5 coltelli da porzionatura;
  - n° 4 coltelli da porzionatura + n° 1 acciaino;
- profondità lama max 12 cm



### CPC 5 SS

#### PRODUTTIVITÀ

- n° 5 coltelli da porzionatura;
  - n° 4 coltelli da porzionatura + n° 1 acciaino;
  - n° 1 mannaretta + n° 3 coltelli da porzionatura + n° 1 acciaino;
- profondità lama max 12 cm





HO.RE.CA.



ITTICO



DOLCIARIO  
E PASTICCERIA



PANIFICAZIONE



INDUSTRIA  
ALIMENTARE



AVICOLO



AGROALIMENTARE



CARNE  
E SALUMI



### CPC 5 G1

#### PRODUTTIVITÀ

- n° 5 coltelli da rifilo +  
n° 1 guanto in acciaio;
  - n° 4 coltelli da rifilo +  
n° 1 acciaino +  
n° 1 guanto in acciaio;
- profondità lama max 5 cm



### CPC 5 G1 S

#### PRODUTTIVITÀ

- n° 5 coltelli da porzionatura  
+ n° 1 guanto in acciaio;
  - n° 4 coltelli da porzionatura  
+ n° 1 acciaino  
+ n° 1 guanto in acciaio;
- profondità lama max 12 cm



### CPC 6 2 A

#### PRODUTTIVITÀ

- n° 6 coltelli da rifilo  
+ n° 2 acciaini speciali;
  - n° 4 coltelli da rifilo  
+ n° 1 acciaino  
+ n° 1 uncino;
- profondità lama max 5 cm



### CPC 9

#### PRODUTTIVITÀ

- n° 9 coltelli da rifilo;
  - n° 8 coltelli da rifilo  
+ n° 1 acciaino;
- profondità lama max 5 cm



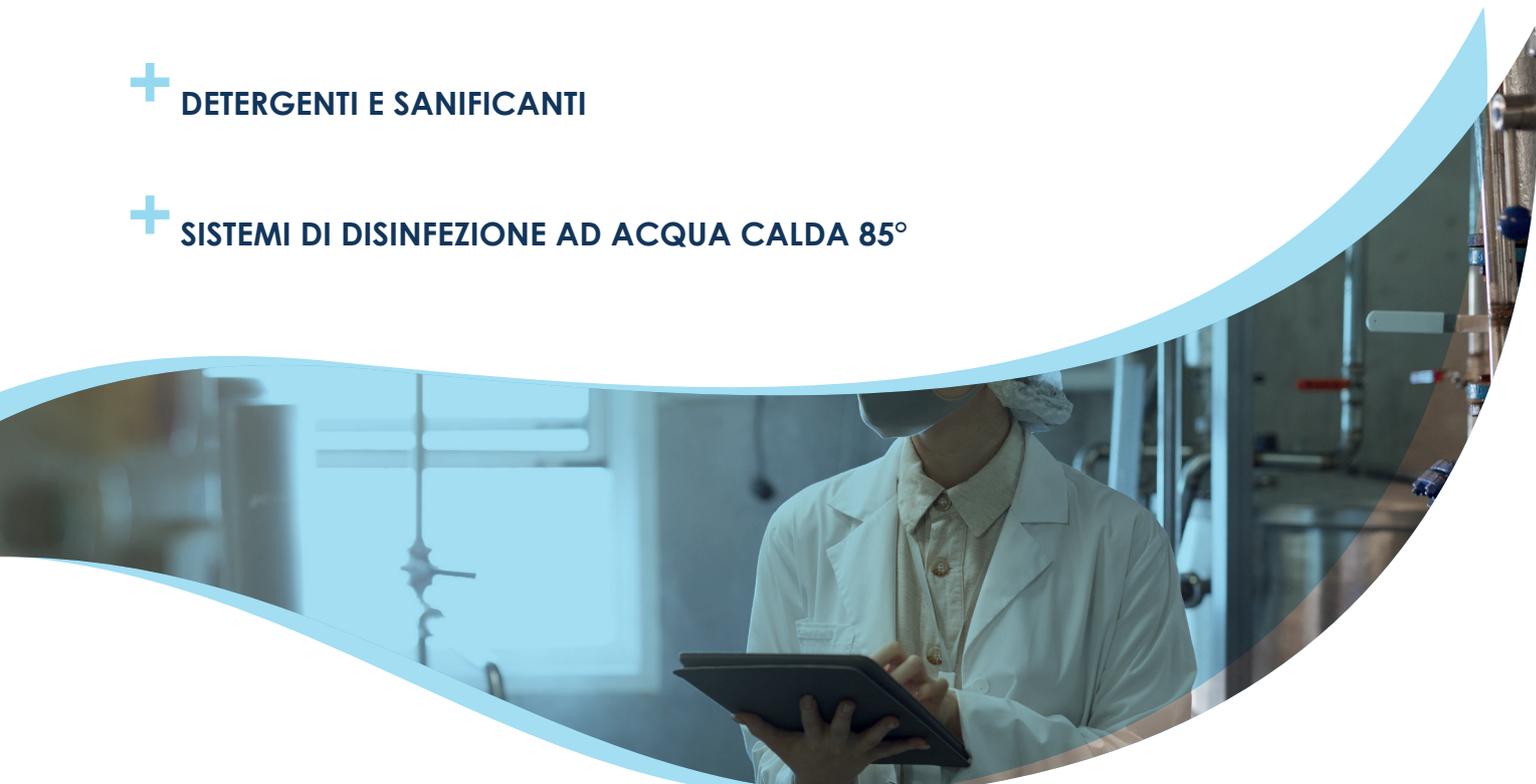
Il nostro obiettivo è ricercare, progettare e costruire nuove tecnologie per risolvere i problemi di lavaggio e disinfezione.

L'HACCP Project nasce per semplificare le procedure di lavaggio e disinfezione di tutte le attrezzature utilizzate durante la lavorazione di materiali biologici deteriorabili e coinvolge un catalogo completo di prodotti che rispettano le normative e leggi in materia sanitaria.

# HACCP PROJECT

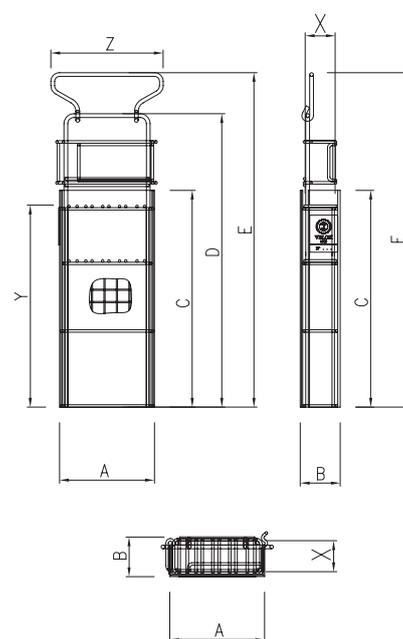


- + **MACCHINE PER IL LAVAGGIO**
- + **ARMADI DI DISINFEZIONE A OZONO**
- + **ARMADI DI SANIFICAZIONE A RAGGI UVC**
- + **DETERGENTI E SANIFICANTI**
- + **SISTEMI DI DISINFEZIONE AD ACQUA CALDA 85°**



## DATI TECNICI

	CPC 3	CPC 5	CPC 5 S	CPC 5 SS	CPC 5 G1	CPC 5 G1 S	CPC 6 2 A	CPC 9
A (mm)	100	150	150	150	285	280	200	280
B (mm)	70	80	130	155	80	135	140	80
C (mm)	320	350	380	350	350	380	350	350
D (mm)	475	470	500	470	480	500	470	480
E (mm)	555	540	575	550	550	575	530	550
X (mm)	50	50	110	135	55	110	60	55
Y (mm)	325	320	340	320	320	345	320	320
Z (mm)	185	180	175	170	250	250	160	250



## COMPATIBILITÀ

**Serie AR** Ideali per ambienti medici ed industriali. La Serie AR è stata realizzata per lo stoccaggio e la sanificazione di vetrerie, coltellerie, guanti, grembiuli, taglieri ed attrezzature di qualsiasi genere, in tutti quegli ambienti in cui il controllo sanitario è alla base della qualità.

**Serie BLC** Una tecnologia unica nel suo genere. Il sistema CLEAN WATER per ridurre completamente i rischi di contaminazione, abbina il ciclo di lavaggio con acqua sempre pulita alla sanificazione chimica ed a quella termica ad 85°.

**Serie LP ed LCF** Lavaoggetti realizzate per risolvere qualsiasi problema di lavaggio e sanificazione in tutti gli ambienti produttivi, dai piccoli laboratori alle più grandi industrie. Con controllo computerizzato forniscono report e parametri sui cicli svolti per garantire il rispetto delle normative in vigore.

**Serie VSC** I sistemi di disinfezione ad immersione totale della Serie VSC utilizzano acqua calda a 85° per disinfettare coltellerie ed accessori da lavoro. Dotati di comandi elettronici con reintegro automatico dell'acqua e senza resistenze interne alla vasca arrotondata, assicurano un altissimo standard igienico sanitario.





BORIN S.r.l.

**Sede legale**  
Via Spagna 10/12  
37058 Sanguinetto (VR)

**Magazzino**  
Via Portogallo 11/13/15  
37058 Sanguinetto (VR)

**Contatti**  
Tel. 0442 365505  
Fax 0442 179 6350  
Email: [web@borinsrl.com](mailto:web@borinsrl.com)

P.iva 02550520239