



Revolución en la higiene de cuchillos

Un estudio realizado por MIMASA y CENTA-IRTA ha demostrado la presencia de microorganismos en el interior de los mangos de los cuchillos, en una zona que queda protegida de los procedimientos actuales de higienización, representando una fuente potencial de contaminación.

Mimasa presenta la serie K,

un nuevo concepto de higienización basado en el conocimiento de la cinética de la inactivación térmica de patógenos, que optimiza el tiempo y el consumo energético, además de registrar y documentar todo el proceso.

Revolution in knife sanitation

A study carried out by MIMASA and CENTA-IRTA has demonstrated the presence of bacteria in the interior of knife handles normally not dealt with adequately by standard cleaning processes. This represents a potential source of contamination for your products.

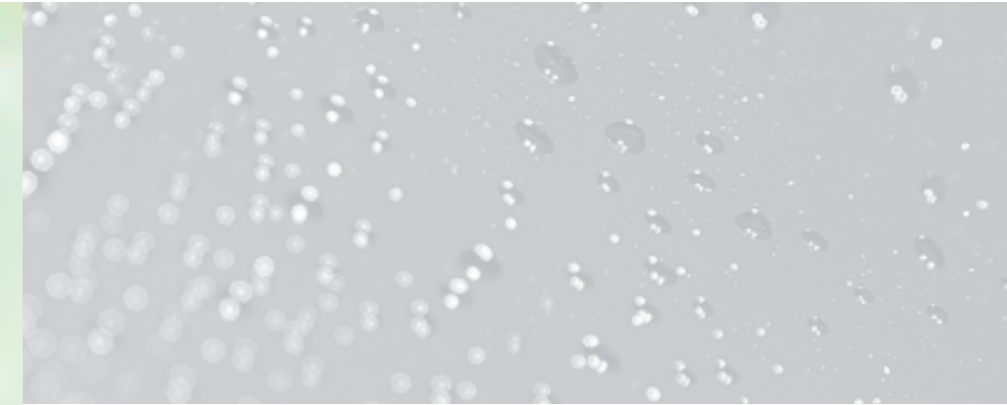
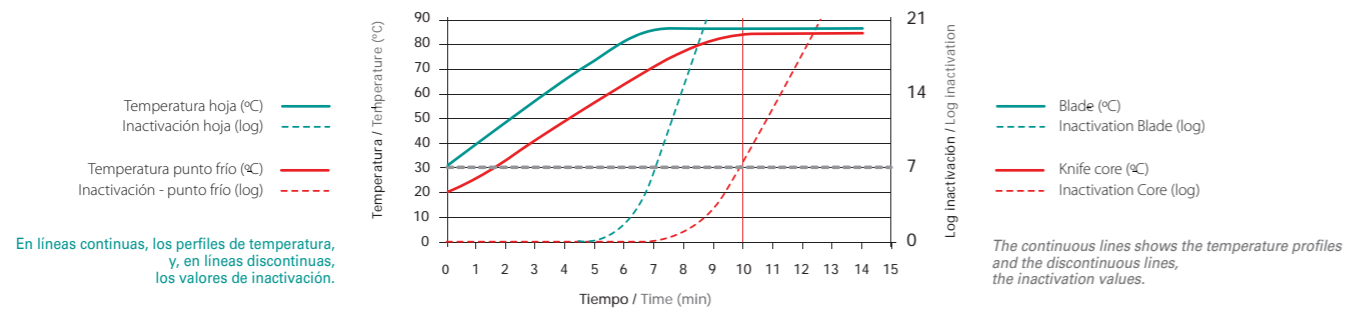
MIMASA presents the K Series,

representing a new concept and level of sanitation based on the kinetics of thermal inactivation of pathogens, which optimizes the time and energy in addition to documenting the process.

Comparación, para una temperatura de consigna de 85 °C, en cuchillos XL, de la inactivación obtenida en la hoja y en el punto frío del mango.

Comparison, at 85 °C cabinet target temperature, for XL knives, between blade and core (coldest point) values.

Perfiles de temperatura y de inactivación / Temperature profile and log inactivation



K Series

UN NUEVO CONCEPTO DE HIGIENIZACIÓN A NEW SANITATION CONCEPT



Pol. Ind. Pont Xetmar, c. I, 31
17844 CORNELLA DEL TERRI (Girona) Spain
Tel. +34 972 594 564 · Fax +34 972 594 537

info@mimasa.com
www.mimasa.com

www.facebook.com/mimasa.cleansure

www.twitter.com/mimasa_

www.youtube.com/cmimasa

www.linkedin.com/company/cmimasa

www.esfaregcreattiu.com

GUANTES Y CUCHILLOS
100% LIBRES DE PARTICULAS
GLOVES AND KNIVES
100% FREE OF PARTICLES

