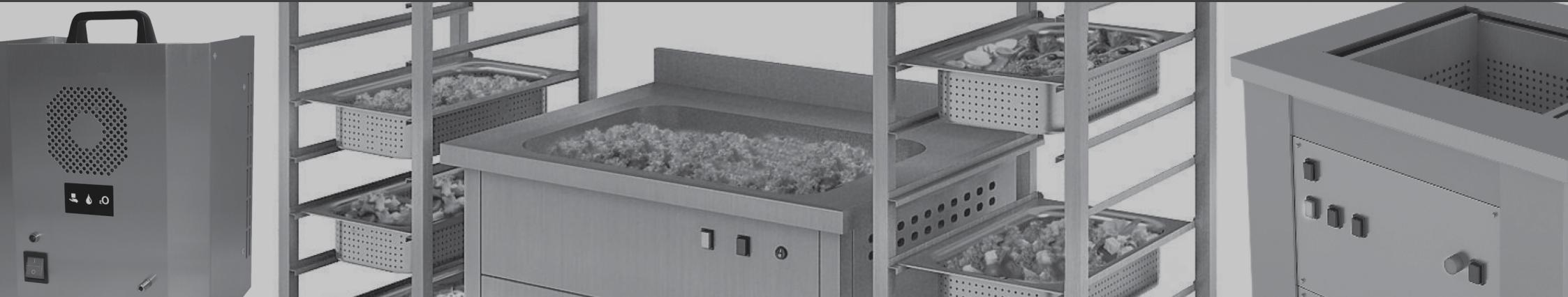




SANITIZADOR DE ALIMENTOS PROFISSIONAL & PORTÁTIL



PARABÉNS !

Você acabou de adquirir um produto de alta qualidade, desenvolvido dentro de critérios de qualidade para garantir segurança, eficiência e baixo consumo de energia elétrica, dentro das suas aplicações.

Recomendamos a leitura cuidadosa e completa deste manual antes de iniciar a utilização do seu **SANITIZADOR DE ALIMENTOS PROFISSIONAL & PORTÁTIL ALLKIT**. Assim você poderá usufruir ao máximo dos benefícios do equipamento com total segurança, alem de garantir uma maior durabilidade e vida útil do mesmo.

Nos sentimos honrados por sua escolha e agradecemos pela aquisição de uma produto marca **ALLKIT**.

Para maiores informações sobre os equipamentos para cocção sous-vide e demais equipamentos da linha Engefood, acesse o site (www.allkit.com.br) ou envie uma mensagem eletrônica através do nosso contato na página: www.allkit.com.br/contato.



ALLKIT

SANITIZADOR PROFISSIONAL

O²

O Sanitizador Profissional Allkit não necessita de nenhuma forma de manutenção ou limpeza dos componentes internos.



Os acessórios que acompanham o aparelho são:

- Uma Réguas Dissipadora de Oxigênio ativo, para eventual troca;
- Um manual de instruções;
- Um sobre fundo perfurado;
- Uma GN 1/1 200 perfurada;

O³

Os acessórios já instalados:

- Um Sistema de Sanitização;
- Mangueira de Silicone
- Uma Réguas Dissipadora de Oxigênio Ativo;
- Duas chaves liga/desliga blindadas;
- Um Sinalizador Visual e Sonoro;

Os opcionais:

- Carros Esqueleto;
- GNs perfuradas padrão gastronômico;

A régua dissipadora, com o tempo, perde sua coloração, mas isso não prejudica seu funcionamento.



CARACTERÍSTICAS

- 1: Apresentação:** Gabinete em Aço Inox 304
- 2: Plug:** Modelo Universal 2P+T
- 3: Proteção por fusível:** 2 A
- 4: Consumo de energia:** 16 watts/hora
- 5: Voltagem de Trabalho:** 220V
- 6: Interruptor (chave liga-desliga):** Na frente do Gabinete
- 7: Interruptor do Temporizador 2 min:** Na frente do Gabinete
- 8: Frequência:** 60 Hz
- 9: Medidas:** Altura 900mm / Largura 700mm / Comprimento 800mm
- 10: Peso do Aparelho:** 50 kg

SANITIZADOR PORTÁTIL

O²

O Sanitizador Portátil Allkit é resistente à umidade, não é necessária nenhuma forma de manutenção ou limpeza dos componentes internos.



Os acessórios que acompanham o aparelho são:

O³

- Duas Pedras Dissipadoras;
- Uma mangueira de Silicone de 1m;
- Um manual de instruções;
- Um suporte de fixação com parafuso e bucha.
- Um fusível extra no compartimento de fusíveis localizado atrás do aparelho.

A pedra dissipadora, com o tempo, perde sua coloração.



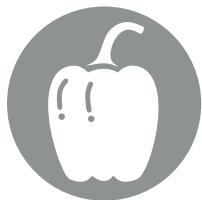
CARACTERÍSTICAS

- 1: Apresentação:** Gabinete em Aço Inox 304
- 2: Plug:** Modelo Universal 2P+T
- 3: Proteção por fusível:** 2 A
- 4: Consumo de energia:** 16 watts/hora
- 5: Voltagem de Trabalho:** Bi Volt 127V a 240V
- 6: Interruptor (chave liga-desliga):** Na frente do Gabinete
- 7: Embalagem:** Caixa de Papelão
- 8: Frequência:** 60 Hz
- 9: Medidas:** Altura 305mm / Largura 225mm / Comprimento 167mm
- 10: Peso do Aparelho:** 3,5 kg

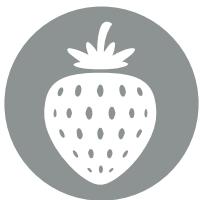
SANITIZAÇÃO DE ALIMENTOS COM ÁGUA OZONIZADA

O sistema de sanitização de frutas, verduras e legumes com água ozonizada não utiliza nenhum produto químico, elimina mais bactérias e apresenta 90% de redução de tempo de processo em comparação com a sanitização com solução clorada.

CONCENTRAÇÃO DE AGROTÓXICOS NOS ALIMENTOS



PIMENTÃO
91,8%



MORANGO
63,4%



PEPINO
57,4%



ALFACE
54,2%



CENOURA
49,6%

Fonte: Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos (PARA) da Anvisa / Dossiê Abrasco

BENEFÍCIOS

- 1: Nenhum gasto com produtos químicos;**
- 2: Imersão reduzida para apenas 2 minutos;**
- 3: Dispensa enxague acelerando o processo;**
- 4: Aumenta a durabilidade dos alimentos;**
- 5: Solução ecologicamente correta;**
- 6: Não altera o sabor dos alimentos;**



2 MIN



INSTALAÇÃO

Siga os passos a seguir para iniciar sua experiência com o **SANITIZADOR DE ALIMENTOS PROFISSIONAL OU PORTÁTIL ALLKIT** e, descubra toda qualidade, durabilidade e sabor que os alimentos podem lhe proporcionar. **Atentar para o interruptor liga/desliga interno do equipamento, este deve estar sempre na posição ligado.**

FUNCIONAMENTO

Após ligar o aparelho em uma fonte de energia elétrica, acione a chave liga / desliga, localizada no painel frontal do aparelho, e o equipamento iniciará sua operação.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



► SANITIZADOR PROFISSIONAL ALLKIT

Utilize o equipamento apenas de acordo com as recomendações do fabricante, este aparelho foi criado para uso comercial / industrial, seus acessórios somente devem ser utilizados de acordo com as especificações do fabricante.

Nunca abra o equipamento e/ou rompa os lacres do fabricante;

Este aparelho possui um temporizador dois minutos, basta que seja acionada a chave liga/desliga referente a este, localizada no painel do Sanitizador Profissional, que o equipamento indicará o término deste tempo com um sinal visual e sonoro.

Não corte ou adapte o cabo ou o plug de alimentação elétrica. Recomendamos que você ligue-o diretamente em um ponto elétrico (tomada) específico para o aparelho. Não havendo esta possibilidade e/ou se for preciso utilize uma extensão para aumentar o cabo ou ainda um adaptador de plug se a tomada for de modelo diferente.

A potência máxima do equipamento é de 16 W.



► SANITIZADOR PORTÁTIL ALLKIT

Não molhe ou lave o aparelho pois o mesmo não é impermeável, é apenas resistente à umidade, utilize apenas de acordo com as recomendações do fabricante, este equipamento foi criado para uso comercial, seus acessórios somente devem ser utilizados de acordo com as especificações do fabricante.

Para uma maior segurança, mantenha apenas a pedra dissipadora e a mangueira do aparelho em contato com a água.

Nunca abra o equipamento e/ou rompa os lacres do fabricante;

Nunca faça limpeza no equipamento enquanto este estiver ligado na tomada (rede elétrica);

Não corte ou adapte o cabo ou o plug de alimentação elétrica. Recomendamos que você ligue-o diretamente em um ponto elétrico (tomada) específico para o aparelho. Não havendo esta possibilidade e/ou se for preciso utilize uma extensão para aumentar o cabo ou ainda um adaptador de plug se a tomada for de modelo diferente.

A potência máxima do equipamento é de 16 W.

MANUSEIO - SANITIZADOR PROFISSIONAL & PORTÁTIL

Painel de controles:

Todos os comandos para as regulagens necessárias estão localizadas no painel de controles.

SANITIZADOR PROFISSIONAL

Abasteça o tanque do equipamento com água. Inicie abastecendo até a metade do tanque. A quantidade de água varia conforme a quantidade de alimentos que serão sanitizados.

Botões lado esquerdo do Painel (Imagem ilustrativa ao lado):

1: Acione a chave de **LIGA/DESLIGA** para iniciar a ozonização da água.

2: Pressione a chave **OZONIZAÇÃO** para iniciar o processo.

Atenção! Ozonize a água por 5 minutos antes de iniciar a sanitização dos produtos ou em cada troca de água.

3: Acione a chave **SAÍDA** para retirar a água do tanque. O controle para troca de água deve ser visual. Troque sempre que tiver suja. Se tiver com excesso de partículas de frutas, legumes e vegetais, você pode simplesmente retirá-las manualmente.

Botões lado direito do Painel:

4: Botão de **ALARME** Sonoro: Emite aviso sonoro quando o processo programado é finalizado.

5: **TIMER**: É necessário deixar os alimentos submersos por 2 minutos para que sejam sanitizados de forma satisfatória. Para facilitar, você poderá acionar a chave do **TIMER** e, ao final de 2 minutos, um alarme sinalizará que o ciclo está completo. Para desligar o alar-

me, utilize a mesma chave.

Obs.: Caso os alimentos fiquem submersos por mais de 2 minutos, não há nenhum problema.

SANITIZADOR PORTÁTIL

1. Utilize um recipiente abastecido com água onde fará a sanitização dos alimentos. Este aparelho funciona adequadamente para no máximo 50 litros de água.

2. Insira a mangueira com o dissipador dentro da água.

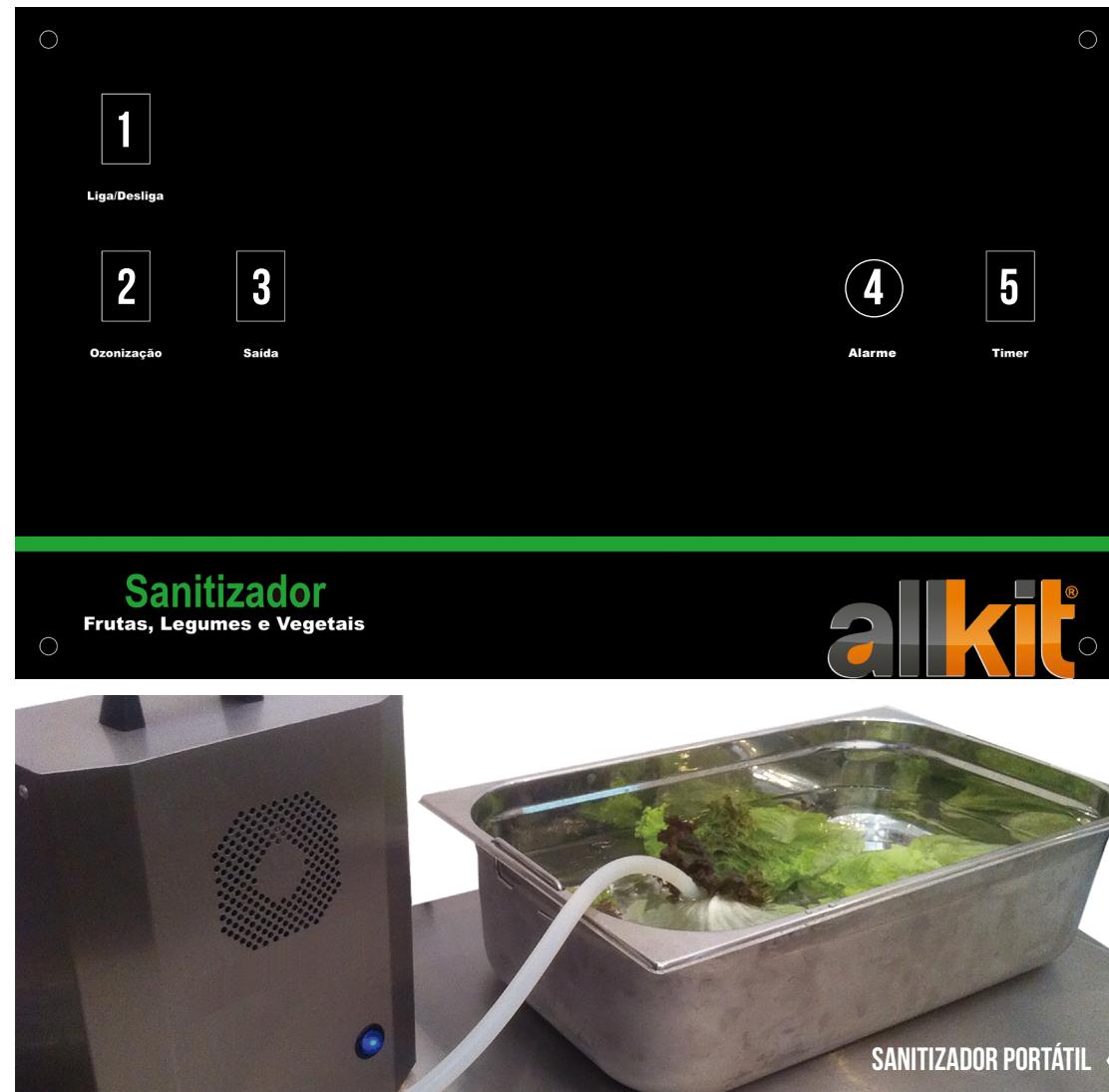
3. Acione a chave **LIGA/DESLIGA** para iniciar o processo de ozonização.

Atenção! ozonize a água por 5 minutos antes de iniciar a sanitização dos produtos. Sempre que trocar a água ozonize-a por 5 minutos antes inserir os alimentos.

4. Deixe os alimentos submersos por 2 minutos para que sejam sanitizados de forma satisfatória.

Obs.: Caso os produtos fiquem submersos por mais de 2 minutos não há nenhum problema.

5. O controle para troca da água deve ser visual. Troque-a sempre que tiver suja. Se tiver com excesso de partículas de frutas, legumes ou verduras, você pode simplesmente retirá-las manualmente.



RECOMENDAÇÕES DE USO

► SANITIZADOR PROFISSIONAL

O Sanitizador Profissional é bivolt automático e funciona de 127 a 240 Volts. Em apenas dois minutos garante a eliminação de bactérias existentes em verduras, legumes, frutas, etc. Além disso elimina os agrotóxicos que são prejudiciais a nossa saúde. No processo operacional garante muitas vantagens, como a eliminação do banho com produtos químicos desinfetantes (hipoclorito) e a etapa de enxágue.

Os sanitizadores profissionais utilizam os geradores de oxigênio ativo OxiPower, especializada em sistemas geradores de oxigênio ativo para ar e água. A OxiPower desenvolveu um gerador de ozônio dissolvido na água, especialmente para os sanitizadores Allkit.

► SANITIZADOR PORTÁTIL

Este é um aparelho bivolt, portátil e pode ser levado a qualquer ambiente. O aparelho deverá ser apoiado sobre uma superfície plana, de maneira que não entre em contato com água, somente a ponta da mangueira com a pedra dissipadora de ozônio deverá ser colocada dentro do recipiente com água.

Opção de Fixação:

- 1 – Retire o suporte juntamente com o parafuso e bucha da parte de trás do seu Sanitizador Portátil Allkit;
- 2 – Localize o melhor local para realizar a fixação do aparelho;
- 3 – Faça um furo com uma broca de 6mm;
- 4 – Insira a bucha e fixe o suporte com o parafuso deixando as abas voltadas para fora;
- 5 – Coloque seu Sanitizador Portátil Allkit no suporte de forma com que as abas encaixem nos furos do aparelho;



OBRIGADO!

Nós da Allkit agradecemos pela sua escolha e confiança. Esperamos que seu trabalho seja mais eficiente e ágil com nosso produto a sua disposição. Caso ocorra alguma dúvida, ficaremos contentes em ajudá-lo (a) da melhor maneira e, menor tempo possível. Seguem, abaixo nossos contatos.

 www.allkit.com.br

 19 9.9905.6367 | 19 9.9950.2049

 19 3871.3625

 Rua Antenor Bergamo, 454 | Pq. dos Cocais
Valinhos SP | CEP 13273-182



SANITIZADORES ALLKIT