

Ozono en Comercios y Hostelería

- Cámaras frigoríficas -



25 años
comprometidos con la calidad



El Ozono aplicado en el ambiente elimina todo tipo de virus, bacterias, esporas, mohos y hongos. Una baja concentración de Ozono es suficiente para mejorar las condiciones higiénicas dentro de las cámaras frigoríficas, y para proteger y prolongar la vida útil de los alimentos.

- ✓ Elimina virus, bacterias, esporas, mohos y hongos
- ✓ Evita la contaminación cruzada
- ✓ Alarga la vida útil de los alimentos
- ✓ Reduce la deshidratación

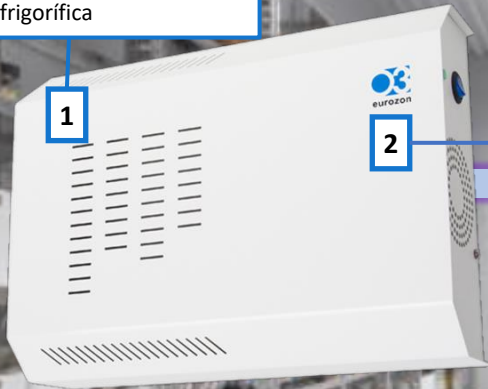
Proceso de aplicación

► Sin usar productos químicos



1 El Generador de Ozono, de pequeñas dimensiones, se instala en el exterior de la cámara frigorífica

2 Ajustamos la dosis de Ozono mediante un sistema automático de producción (CAP) según las dimensiones de cada cámara



3 El Ozono generado se inyecta al interior de la cámara frigorífica mediante un conducto. Su instalación es muy sencilla



6 El Ozono elimina el etileno controlando la maduración de la fruta provocada por este gas, retrasa la maduración de frutas, verduras y hortalizas, no altera el PH del producto, etc.

5 El Ozono no afecta ni al sabor ni al olor del producto, y alarga su vida útil mejorando sus condiciones de conservación, optimiza la capacidad de la cámara frigorífica, etc.

4 Elimina todo tipo de patógenos nocivos, mejora el aspecto y la presentación del producto, evita que la carne se reseque, la pérdida de peso del producto, etc.

El Generador de Ozono ¿CÓMO FUNCIONA?

2 años de
garantía

- ✓ Control total de la dosificación
- ✓ Equipos configurables
- ✓ Para cámaras frigoríficas de todo tipo de hasta 20 m²/60 m³



1 Aire de alimentación y generación de Ozono. El Generador de Ozono sólo necesita aire y electricidad para su funcionamiento, no requiere nada más y por lo tanto no necesita de recargas de productos químicos.

2 Control de dosis. La producción de Ozono del generador se ajusta gracias a su control automático de producción (CAP). Esto permite ajustar la dosis de Ozono que se necesita producir según las dimensiones de la cámara frigorífica.

3 Mínimo mantenimiento. Para un óptimo funcionamiento del Generador de Ozono durante toda su vida útil, recomendamos un mantenimiento anual. Es sencillo, económico y alarga considerablemente la vida útil del equipo.

4 En cualquier cámara frigorífica. Es ideal en cámaras frigoríficas de todo tipo: en carnicerías, pescaderías, fruterías, restaurantes, bares, hoteles, etc.

El Ozono es ideal para mejorar la conservación de los alimentos frescos y alargar su vida útil. Elimina moho, bacterias y virus. Elimina los malos olores y mejora las condiciones de conservación en la cámara frigorífica.

- ✓ Escríbenos a comercial@eurozon.com
- ✓ Llámanos al 94 472 24 15
- ✓ Visita nuestra Web www.eurozon.com
- ✓ Te atenderemos de una manera profesional

¿Qué necesitas saber?

Consúltanos
sin
compromiso



- ▶ **¿Dónde se puede instalar?:** El generador de Ozono siempre se ha de instalar en el exterior de la cámara frigorífica, en cualquier punto de la instalación. El Ozono es aplicable a todo tipo de productos alimentarios almacenados en cámaras frigoríficas: frutas, verduras, hortalizas, pescados, carnes, etc.
- ▶ **¿Cómo se instala?:** El Ozono se conduce desde el generador al interior de la cámara mediante un pequeño conducto fácil de instalar.
- ▶ **¿Qué ventajas tiene?:** El Ozono es un biocida de amplio espectro, el consumo eléctrico del sistema es muy bajo y su funcionamiento es automático. Es un sistema de higienización que funciona de manera continua, evitando la contaminación cruzada y deteniendo la actividad de los microbios, lo que alarga la vida útil de los productos almacenados sin alterar sus propiedades organolépticas (olor, color, sabor, etc.).
- ▶ **¿Es eficaz contra el etileno?:** El Ozono es capaz de oxidar el etileno, responsable de la maduración de las frutas climatéricas, por lo que se puede usar para el control de la maduración y prolongar la conservación de este tipo de frutas.
- ▶ **¿Es seguro para los trabajadores?:** El Ozono no es cancerígeno y su uso en ambientes interiores está perfectamente permitido y regulado. Los beneficios del Ozono en las cámaras frigoríficas se consiguen con concentraciones que son totalmente compatibles con la presencia de personas.
- ▶ **¿Cómo puedo saber que equipo necesito?:** Contáctanos y cuéntanos en que tipo de industria trabajas. Necesitamos conocer el número de cámaras frigoríficas a tratar, las dimensiones de las mismas, un plano o croquis de la instalación, etc. Llámanos y te atenderemos de manera profesional y personalizada.