

**GENERADOR DE OZONO DE VERTIDO CONDUCCION
PARA USO EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS**

Producción nominal	200 mg/h
Caudal de salida	16 lpm
Peso	2,1 kg
Alto	22 cm
Ancho	37 cm
Fondo	9 cm
Clasificación UNE 201-400-94	Tipo B
Control	Sistema CAP 1.0 ®
Alimentación eléctrica	230 V – 50 - 60 Hz – 1ph
Potencia	80 W



• **PARA CÁMARAS FRIGORÍFICAS DE HASTA 60 m³** •

▪ **DESCRIPCIÓN**

El Generador de Ozono OC02 está diseñado para su uso en cámaras frigoríficas y pequeños espacios cerrados de hasta 60 m³. Su sistema de control por CAP 1.0 ® (Control Automático de Producción) regula los tiempos de marcha y paro para mantener una concentración de ozono óptima para la higiene y mejora de la conservación de productos alimentarios como carnes, pescados, frutas y verduras.

▪ **APLICACIONES**

El OZONO es un biocida de amplio espectro eficaz contra virus, bacterias y hongos. Su aplicación en el interior de una cámara frigorífica evita la proliferación de tales patógenos, responsables directos del deterioro de los productos frescos. Con esto conseguimos mantener nuestros productos frescos en mejor estado durante mas tiempo y evitar incidentes de contaminación cruzada. El OZONO es muy eficaz a la hora de eliminar olores, manteniendo un olor neutro en el interior de la cámara frigorífica.

▪ **FUNCIONAMIENTO**

Una vez instalado y configurado por el técnico, el funcionamiento es automático. El consumo eléctrico es muy bajo y no necesita reposición de ningún producto químico. El generador de ozono se instala en el exterior de la cámara frigorífica e inyecta dosis controladas de OZONO al interior a través de un conducto.

- **elimina los malos olores** •
- **sin consumo de productos químicos** •
- **mejora la conservación de los productos frescos** •