



Agua Ozonizada en
Industria Alimentaria



eurozon[®]
Generadores de Ozono

DESINFECCIÓN E HIGIENE CON AGUA OZONIZADA

El agua ozonizada es eficaz contra todos los microorganismos que conciernen a la calidad y seguridad alimentaria. Se puede usar sobre cualquier producto sin alterar sus cualidades o sobre las superficies de trabajo y maquinaria.

Apto para todo tipo de alimentos.

No altera su calidad, sabor u olor.

No deja ningún resto químico.

Biocida de amplio espectro.

Eficaz en todo tipo de superficies.

Sin usar productos químicos.

¿Cómo funciona?



Biocida
natural y
ecológico

El oxígeno se encuentra en el aire ambiente, es el precursor del ozono.

El generador produce ozono y lo disuelve en el agua en el depósito de contacto.

El sistema de ozonización se puede adaptar a cualquier instalación o sistema de lavado.

El agua ozonizada no produce ningún daño en el producto o la maquinaria.

Es efectivo incluso en tiempos de contacto corto.

Es efectivo en todo tipo de producto alimentario. Ternera, aves, cerdos, pescados, marisco, frutas, verduras, etc.

Dos años
de
garantía

DETALLE DEL SISTEMA DE GENERACIÓN DE OZONO

25 años de experiencia.

Equipos configurables.

El sistema adecuado para cada
Sistema de lavado.



1. Sistema de tratamiento de aire. El concentrador de oxígeno necesita aire seco, libre de partículas y aceite. Por esto nuestros equipos cuentan con compresor de aire exento de aceite, secador frigorífico, filtro submicrónico y filtro de carbono activado. La excelente calidad del aire nos permite alcanzar una gran concentración de oxígeno y alargar la vida de todos los elementos de la línea neumática.

2. Concentrador de oxígeno y generador de ozono. Una vez el aire está seco, libre de partículas y aceites, atraviesa el concentrador de oxígeno. Aquí el nitrógeno del aire se separa y únicamente enviamos oxígeno al núcleo de generación, consiguiendo así ozono a alta concentración que nos permite alcanzar niveles de disolución y rendimiento óptimos para la desinfección.

3. Sistema de control y gestión. Un completo y funcional cuadro de mandos gestiona el funcionamiento y la seguridad de todo el proceso y las señales. Todos los equipos cuentan con sensor de fugas de ozono, baliza de señalización y controlador REDOX del agua. Se puede conectar con cualquier sistema de control para que su manejo esté integrado en tu sistema de riego.

4. Reactor agua-ozono. El ozono se inyecta en un depósito presurizado de acero inoxidable, por el que hacemos pasar el caudal completo del agua de lavado, tratando el 100% del agua y aprovechando la presión de la línea para conseguir mayor cantidad de ozono disuelto. Todos nuestros equipos cuentan con bomba de recirculación, inyector Venturi, válvula de seguridad y desgasificador. Todo montado sobre una bancada de acero inoxidable para su rápida instalación.

El ozono tiene una extensa carrera de éxitos en la industria alimentaria para mejorar la higiene y asegurar la calidad. ¿Tienes alguna duda sobre su eficacia? ¡Te lo demostraremos!

PREGUNTAS FRECUENTES

— *Escríbenos a comercial@eurozon.com*


— *Llámanos al 94 472 24 15*

— *Visita www.eurozon.com*

— *Te atenderemos de manera profesional*

¿Qué necesitas saber?

Consúltanos
sin
compromiso

- 
- ▷ **¿Dónde se puede instalar?:** El sistema de ozonización se puede adaptar a sistemas CIP, máquinas de lavado por aspersion o inmersión o anillos de agua de servicio para la higiene general.
 - ▷ **¿Cómo se instala?:** En cualquier línea de agua mediante un bypass o en cualquier depósito de agua (presurizado o atmosférico) que esté involucrado en un proceso de higiene o producción. Disponemos de soluciones para cualquier caso.
 - ▷ **¿Qué ventajas tiene?:** El agua ozonizada tiene una capacidad de desinfección muy potente, de amplio espectro, que puede ser usada con total garantía de seguridad sobre cualquier producto. Además elimina todo tipo de sustancias no deseadas de la superficie de los alimentos como antibióticos, aflatoxinas o plaguicidas.
 - ▷ **¿Se puede usar en cualquier superficie?:** Esta aplicación no sólo es válida para la desinfección de cualquier alimento, sino que también sirve para la desinfección de cualquier equipo o superficie.
 - ▷ **¿Es peligroso para los trabajadores?:** En EUROZON siempre usamos desgasificadores para eliminar el ozono no disuelto y que el ozono no se acumule en el ambiente, por lo que nuestros equipos son completamente seguros. Además, cuentan con sensor de ozono para mayor seguridad.
 - ▷ **¿Cómo puedo saber que equipo necesito?:** Contáctanos y cuéntanos en que tipo de industria trabajas. Necesitamos saber con que producto trabajas, como realizas los procesos de limpieza e higiene o cualquier detalle que consideres de importancia. Cuando analicemos tu caso te enviaremos un presupuesto personalizado para tu caso con garantía de eficacia.

Fabricación



Laboratorio



Oficina técnica



Servicio Técnico



Formación



Instalación



Diseño a medida



Sensores

