



Ozono en Salas de Manipulación

OZONO EN SALAS DE MANIPULACIÓN

Elimina mohos, bacterias y otros.

Evita la contaminación cruzada.

Desinfección profunda.

Garantía de higiene

¿Cómo funciona?



Usamos aire comprimido y seco para el generador. Nos adaptamos a tu instalación.

Muy eficaz contra levaduras y hongos, de gran interés en obradores de todo tipo.

Mediante descargas eléctricas producimos ozono. Un único generador para múltiples salas y puntos de aplicación.

Desinfección potente diaria en salas de manipulación para todo tipo de producto.

El ozono se distribuye a cada punto de tratamiento mediante conductos y llega a todos los rincones.

Elimina la contaminación en el punto envasado manteniendo la higiene hasta el final del proceso.

Dos años
de
garantía

DETALLE DEL SISTEMA DE GENERACIÓN DE OZONO

25 años de experiencia.

Equipos configurables.

*El sistema adecuado para cada
cliente e instalación.*



1. Aire de alimentación. Nuestros generadores de ozono pueden adaptarse a la línea de aire del cliente, reduciendo los gastos de consumo eléctrico y mantenimiento. El aire de alimentación del generador de ozono siempre es filtrado y secado para alargar la vida del generador y evitar las incidencias.

2. Núcleo de generación de ozono. Nuestros equipos cuentan con varias unidades de generación de ozono. Cada una tiene control independiente para ajustar la dosis de ozono a cada sala. De esta forma centralizamos en un único punto el control de todos los espacios, facilitando la instalación y las tareas de mantenimiento.

3. Conductos de distribución. En la instalación llevamos un conducto a cada punto de inyección de ozono las cámaras frigoríficas. Son tubos de escaso diámetro, flexibles y de larga duración. Su instalación es sencilla, práctica y funcional.

4. Sensor. La concentración de ozono en el ambiente se puede controlar de forma continua mediante el uso de sensores. El sistema de generación de ozono puede funcionar en base a la concentración de ozono ambiente para una dosificación precisa y exacta.

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? ¿Estás interesado en realizar una prueba? Realizamos ensayos sin compromiso.

— *Esríbenos 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 ozono en salas de manipulación, obradores y salas de envasado es perfecto para mantener la higiene controlada de manera automática, paliando los fallos y limitaciones de los de los procesos de limpieza habitual.
- ▷ **¿Cómo se instala?:** En cualquier lugar limpio y seco. El ozono se puede conducir desde el generador hasta cada punto de inyección usando tubos resistentes de escaso diámetro fáciles de ubicar.
- ▷ **¿Qué ventajas tiene?:** Es un biocida de amplio espectro, su consumo eléctrico es muy bajo y el funcionamiento es automático. Es un sistema de higiene que funciona de manera diaria, desinfectando en profundidad todo tipo de superficies. Al ser un gas, es capaz de alcanzar todos los rincones.
- ▷ **¿Cómo funciona?:** Lo ideal es realizar tratamientos de choque en ausencia de personal de trabajo, alcanzando altas concentraciones que aseguren la eliminación de todos los patógenos.
- ▷ **¿Es peligroso para los trabajadores?:** El ozono tiene un vida media muy corta, por lo que en un breve espacio de tiempo las salas desinfectadas podrán ser usadas de nuevo por el personal sin ningún riesgo para ellos.
- ▷ **¿Cómo puedo saber que equipo necesito?:** Contáctanos y cuéntanos en que tipo de industria trabajas. Necesitamos conocer el número de salas a tratar, el volumen de las mismas, un plano o croquis de la instalación, etc. Contáctanos y te atenderemos de manera profesional.

Fabricación



Laboratorio



Oficina técnica



Servicio Técnico



Formación



Instalación



Diseño a medida



Sensores

