



# Ozono en Cámaras Frigoríficas

## OZONO EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS

El ozono 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 en las cámaras frigoríficas y proteger los alimentos.

*Elimina mohos, bacterias y otros.*

*Evita la contaminación cruzada.*

*Elimina el etileno.*

*Alarga la vida de los productos.*

*Reduce la deshidratación.*

Garantía de higiene

### ¿Cómo funciona?



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

Mediante descargas eléctricas producimos ozono. Un único generador para múltiples cámaras

Distribuimos el ozono y ajustamos la dosis al volumen de cada espacio en el que se inyecta.

El ozono elimina el etileno, controlando la maduración de frutas provocada por este gas.

El ozono no afecta a al sabor ni olor de los productos y alarga su vida útil.

Elimina todo tipo de patógenos, evita la presencia de moho y reduce la deshidratación.



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, reducir las incidencias y evitar la entrada de humedad en las salas.

**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 cámara frigorífica. De esta forma centralizamos en un único punto el control de todas las cámaras frigoríficas, 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 de 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? ¡Te lo demostraremos!

## PREGUNTAS FRECUENTES

— *Escríbenos a [comercial@eurozon.com](mailto:comercial@eurozon.com)*

— *Llámanos al 94 472 24 15*

— *Visita [www.eurozon.com](http://www.eurozon.com)*

— *Te atenderemos de manera profesional*

## ¿Qué necesitas saber?

Consúltanos  
sin  
compromiso



- ▷ **¿Dónde se puede instalar?:** El ozono en cámaras frigoríficas es válido para todo tipo de productos alimentarios almacenados en cámaras frigoríficas. Frutas, verduras, pescados, carnes de todo tipo etc.
- ▷ **¿Cómo se instala?:** El generador de ozono siempre se ha de instalar en el exterior de la cámara frigorífica, en cualquier punto de la instalación. El ozono se puede conducir desde el generador hasta cada punto de inyección usando tubos resistentes de escaso diámetro.
- ▷ **¿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 continua, evitando la contaminación cruzada y deteniendo la actividad de los microbios, lo que alarga la vida útil de los productos almacenados sin afectar a sus propiedades organolépticas.
- ▷ **¿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 peligroso para los trabajadores?:** El ozono no es cancerígeno y su uso en ambientes está perfectamente permitido y regulado. Los beneficios del ozono en las cámaras frigoríficas se consigue a concentraciones 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, 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

