



eurozon[®]
Generadores de Ozono

SOLUCIONES PARA TU NEGOCIO

► OZONO EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS

eurozon

¿POR QUÉ ELEGIR EUROZON?

NOS AVALAN MÁS DE 40 AÑOS ASEGURANDO LA HIGIENE Y LA DESINFECCIÓN EN TODO TIPO DE INDUSTRIAS

Si quieres contar con la experiencia y la seguridad de una empresa con una extensa implantación en el mundo de la calidad y la higiene, puedes contar con nosotros.

- ▶ Somos **fabricantes nacionales**.
- ▶ Somos **expertos en calidad e higiene**.
- ▶ Nuestros equipos y procedimientos cumplen con la **normativa vigente**.
- ▶ Siempre estarás bien atendido gracias a nuestra **red de distribuidores comerciales autorizados**.
- ▶ Nuestra **atención posventa** no te dejará colgado.
- ▶ **Soluciones probadas y eficaces**. Ambiente higienizado, clientes satisfechos.

OZONO EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS

El **OZONO** es una molécula que se compone de tres átomos de oxígeno (O_3). Se genera a partir del oxígeno diatómico (O_2) que está presente en el aire que respiramos. Los Generadores de Ozono son equipos que transforman el oxígeno del ambiente en **OZONO**.

El uso del **OZONO** en cámaras frigoríficas es una técnica habitual en la industria alimentaria para mejorar las condiciones higiénicas de las cámaras frigoríficas, tanto el ambiente como las superficies. El ozono elimina todo tipo de patógenos (virus, bacterias, hongos etc.), evita la proliferación del moho y además elimina los malos olores.



Con el generador OC02 puedes ozonizar pequeñas cámaras frigoríficas hasta 60 m³, de forma eficaz y controlada desde sólo 42 euros al mes*.

**Nosotros nos encargamos de todo
¡Llámanos y te informaremos rápidamente!**



INSTALACIÓN: Vamos y te lo dejamos listo para usar. ¡Rápido y fácil!



MANTENIMIENTO: Nos ocupamos de todas las revisiones.



GARANTÍA: Garantía de dos años. Inversión segura.



ATENCIÓN AL CLIENTE: Siempre pendiente de ti.



RENTING EUROZON: Paga en cómodas cuotas con nuestro renting.

* 36 cuotas mensuales de 42,23€ + IVA al mes.
Condiciones sujetas a la aprobación de la entidad financiadora.

MANTÉN TU CÁMARA FRIGORÍFICA HIGIENIZADA Y COMPLETAMENTE LIBRE DE MALOS OLORES

En cámaras frigoríficas de carne y pescado el OZONO evita la proliferación de malos olores y además...

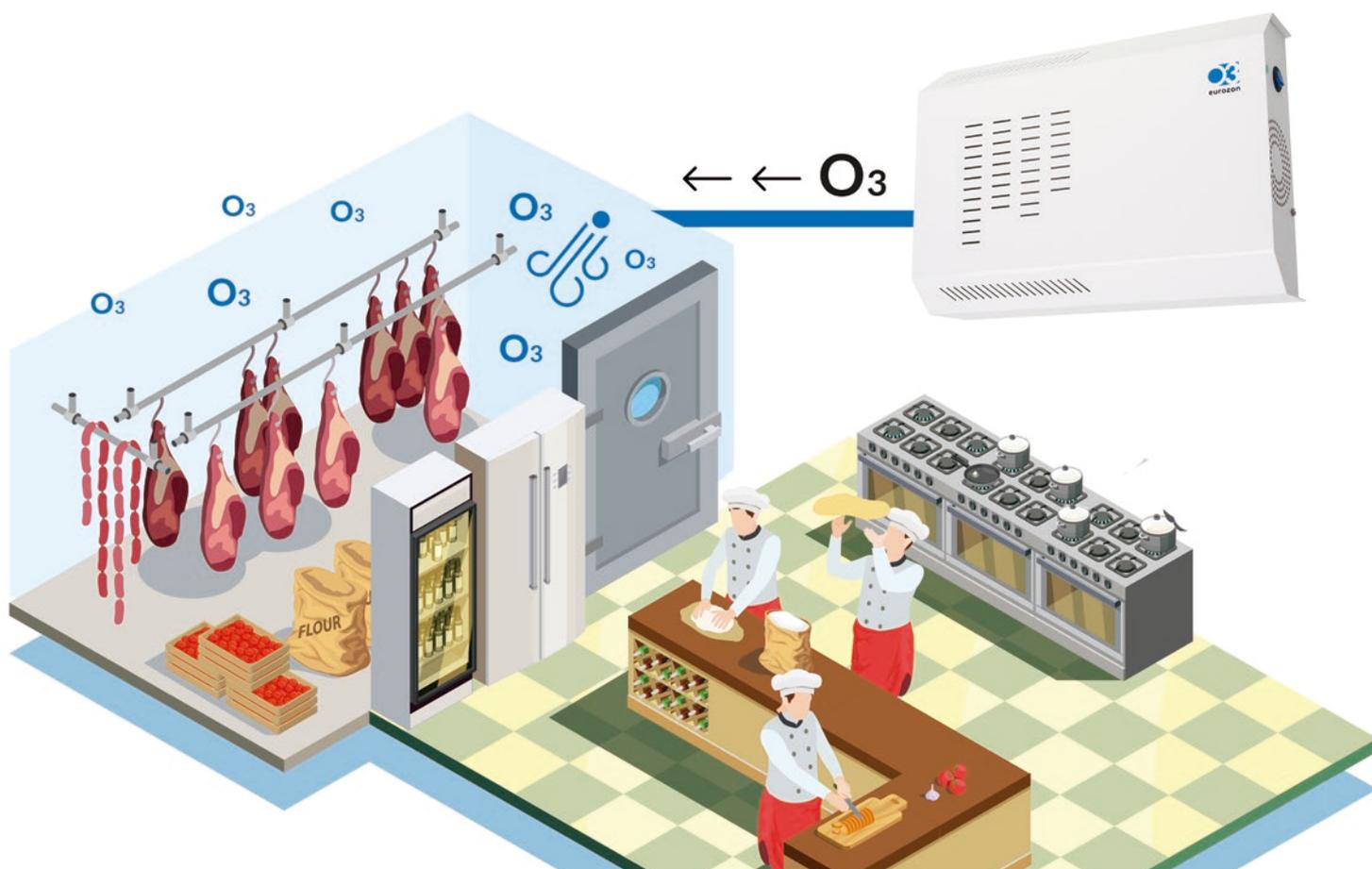
- ▶ Reduce la pérdida de peso debido a la deshidratación de los productos.
- ▶ Reduce drásticamente la formación de moho en las cámaras de maduración de carne.
- ▶ Mejora el aspecto general del producto.
- ▶ Alarga la vida media del producto almacenado.
- ▶ Higieniza las superficies de la cámara.
- ▶ No afecta ni al sabor ni al aroma de las carnes o los pescados.
- ▶ Ideal en pescaderías, carnicerías, restaurantes, hoteles, etc.



EVITA LAS PERDIDAS DE PRODUCTO AL ALARGAR EL PROCESO DE MADURACIÓN EN LA CÁMARA

El etileno en el ambiente es el responsable de la maduración de la fruta. El OZONO elimina eficazmente el etileno, retrasando la maduración.

- ▶ Evita la aparición de moho sobre frutas y verduras.
- ▶ Menos pérdidas de producto y mejora la imagen de tu negocio.
- ▶ Funcionamiento sencillo, seguro y automático.
- ▶ Higieniza las superficies de la cámara.
- ▶ Elimina malos olores.
- ▶ Evita la contaminación cruzada.
- ▶ No afecta al sabor ni al olor de las frutas.



ALGUNOS DATOS SOBRE EL OZONO

- ▶ El ozono es una molécula compuesta por tres átomos de oxígeno (O₃). Tiene un elevado potencial de oxidación que lo hace efectivo a la hora de eliminar olores y todo tipo de microorganismos como virus, hongos, bacterias, esporas etc.
- ▶ El ozono se genera a partir de oxígeno ambiental, mediante descargas eléctricas, usando un generador de ozono. Tiene una vida media corta y no deja ningún residual en el agua o el ambiente.
- ▶ Como el ozono tiene una vida media muy corta, no se puede almacenar de ninguna forma, por eso siempre se comercializa y usa mediante los generadores de ozono. El ozono se ha de generar en el mismo sitio en el que se va a usar.
- ▶ El ozono en ambientes, aún a concentraciones compatibles con la presencia de personas (0,05 ppm, para una exposición de 8 horas al día, 5 días a la semana, según el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo) sigue siendo efectivo a la hora de eliminar olores y reducir la presencia de microorganismos de todo tipo, por lo que muchos negocios lo usan a la hora de mantener ambientes de calidad en sus locales.
- ▶ El ozono disuelto en agua es un poderoso desinfectante, mucho más potente que el cloro y que no deja ningún tipo de residuo. Se usa como desinfectante en las Estaciones de Tratamiento de Aguas de todo el mundo, pero también se puede usar para limpiar y desinfectar las superficies de trabajo de tu negocio.
- ▶ El ozono es un biocida reconocido y registrado por la Agencia Química Europea, y puede usarse de manera completamente segura y sin riesgos para la mejora de la higiene de todo tipo de espacios, cumpliendo con la normativa Europea y Nacional.
- ▶ No necesita ningún producto químico adicional, por lo que puedes disponer de ozono en la cantidad que necesites siempre y cuando dispongas del generador de ozono adecuado, con tan sólo apretar un botón.
- ▶ El agua ozonizada puede usarse de forma eficaz para mejorar la eficiencia de los detergentes en la lavadora, de forma que podrás lavar con agua fría y usando menos detergente. Haz que tu colada sea más eficaz, más ecológica y gasta menos dinero en productos químicos.

SI QUIERES SABER MÁS SOBRE EL OZONO Y SUS BENEFICIOS,
ESCRIBE A comercial@eurozon.com Y TE ATENDEREMOS