

## ¿Qué es el Ozono?

El ozono (O3) es uno de los componentes naturales del aire y su función es la de regular la temperatura y el grado de humedad del ambiente.

Los objetivos de la ozonización son cuatro:

Asepsia de los locales de manipulación, conservación y distribución de alimentos.

Disminución de pérdidas de peso de los alimentos durante su almacenaje.

Desodorización total de los locales y supresión de olores de unos alimentos a otros.

Posibilidad de aumentar el tiempo de almacenaje de los alimentos en un estado óptimo.

En lo que se refiere al primer objetivo, el ozono asegura la destrucción de los numerosos microorganismos que se encuentran en la superficie de los productos alimenticios al introducirlos en las cámaras frigoríficas. Manteniendo la cámara en las condiciones más asépticas posibles se dificulta el contagio de una pieza a otra.

Respecto a las mermas de peso, éstas se deben a las pérdidas de agua de los tejidos animales y vegetales. El ozono evitará en gran parte este proceso.

La desodorización se consigue gracias a la capacidad del ozono para oxidar la materia orgánica causante de los olores desagradables.

El último objetivo es fácilmente explicable por el amplio espectro antimicrobiano del ozono, capaz de destruir las bacterias, virus, hongos e incluso esporas.

Para más información ponemos a su disposición informes realizados en cámaras frigoríficas destinadas a la conservación de carnes, frutas y pescados.

Tipo de cámara Type of chamber Type de chambre	Coefficiente Coefficient Coefficient
Carnes Meat Viandes	1,5
Pescados Fish Poissons	1,7
Frutas y verduras Fruits & Vegetables Fruits et légumes	1,6
Mixtas Mixed Mixtes	1,5



## What is Ozone?

Ozone (O3) is one of the natural components of the air and its function is to regulate the temperature and the degree of humidity in the atmosphere.

Properties:

The use of ozone in cold-storage chambers is, at present, the only system of environmental decontamination that is radically and definitively effective.

It disinfects, absorbs odours and sterilizes.

It destroys fungi, bacteria and viruses - even the most resistant microbes - and thus losses are significantly reduced in the ozonized chambers. It also prevents the mixing of odours.

For further information, we can provide you with reports produced on refrigerated chambers used for the storage of meat, fruit and fish.

## Qu'est-ce que l'ozone ?

L'ozone (O3) est l'un des composants naturels de l'air et sa fonction consiste à régler la température et le degré d'humidité de l'atmosphère.

Propriétés:

L'apport d'ozone aux chambres frigorifiques est actuellement le seul système de décontamination environnementale qui agisse de façon radicale et définitive.

Il désinfecte, désodorise et stérilise.

Il détruit les champignons, les bactéries et même les microbes les plus résistants, aussi les pertes dans les chambres frigorifiques sont-elles considérablement réduites. Il évite le mélange d'odeurs.

Pour plus d'informations, nous mettons à votre disposition des rapports effectués dans des chambres frigorifiques destinées à la conservation de viandes, de fruits et de poissons.

## ¿Cómo elegir el equipo idóneo?

Multiplicar el volumen (en m<sup>3</sup>) de la cámara a ozonizar por el coeficiente correspondiente al tipo de cámara. Debemos escoger el equipo cuya producción de mg/h más se ajuste.

p. ej. En una cámara mixta de 4 x 3 x 3 m el cálculo sería el siguiente:

$$4 \times 3 \times 3 = 36 \text{ m}^3$$

$$36 \times 1,5 = 54$$

En este caso, el modelo necesario sería el H-20.

## How to select the ideal equipment ?

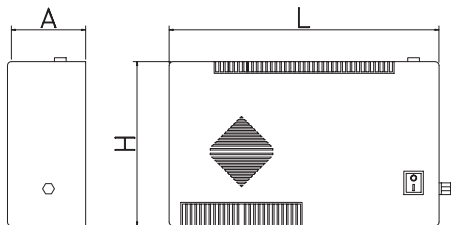
Multiply the volume (in m<sup>3</sup>) of the chamber to be ozonized by the coefficient corresponding to the type in question. We must then choose the equipment whose production in mg/h most closely relates to that figure.

E.g. In a mixed chamber of 4 x 3 x 3 m, the calculation would be as follows:

$$4 \times 3 \times 3 = 36 \text{ m}^3$$

$$36 \times 1.5 = 54$$

In this case, the required model would be the H-20.



Usos Wearing Usage	Coefficiente Coefficient Coefficient
Olor penetrante Penetrating smell Odeur pénétrant	0,8
Olor intenso Intense smell Odeur intense	0,7
Olor moderado Moderated smell Odeur modéré	0,6

## Comment choisir l'équipement idéal ?

Multiplier le volume (en m<sup>3</sup>) de la chambre à ozoniser par le coefficient correspondant au type de chambre. L'on doit choisir l'équipement dont la production de mg/h s'adaptera le mieux.

Par ex., dans une chambre mixte de 4 x 3 x 3 m, le calcul sera le suivant:

$$4 \times 3 \times 3 = 36 \text{ m}^3$$

$$36 \times 1.5 = 54$$

Dans ce cas, le modèle nécessaire serait le H-20.

Modelo Type Modèle	L	A	H	Producción Production Production mg/h	Tensión Voltage Tension	Frecuencia Frequency Fréquence	Potencia Power Puissance	Barcode
H-10	355	110	220	30	220 V	50 Hz	15 W	485202
H-20	355	110	220	60	220 V	50 Hz	18 W	485204
H-30	355	110	220	90	220 V	50 Hz	19 W	485206
H-50	400	170	450	500	220 V	50 Hz	55 W	485208
H-100	400	170	450	1.000	220 V	50 Hz	70 W	485212

## Cañón de ozono portátil

Portable ozone generator  
Générateur d'ozone portable

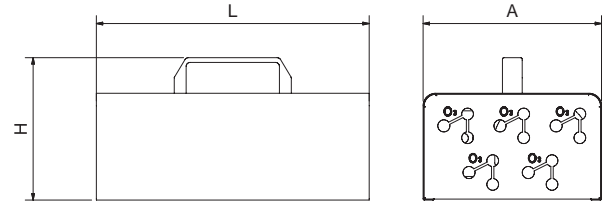


### Características:

Diseñado para desinfectar y desodorizar habitaciones de hoteles en pocos minutos.  
Rápido y eficiente.  
Manejable y fácil de usar.

### Characteristics:

Specially designed for disinfection and deodorizing hotel rooms in a few minutes.  
Quick and effective.  
Handy and easy to use.



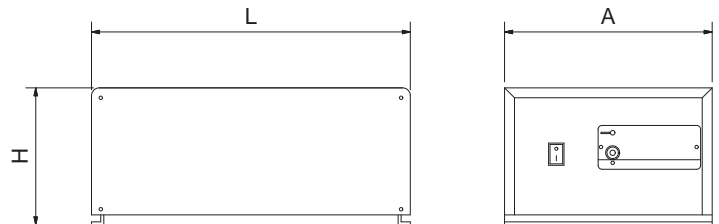
### Caractéristiques:

Spécialement conçu pour la désinfection et la désodorisation de chambres d'hôtel en quelques minutes.  
Rapide et efficace.  
Maniable et facile à utiliser.

L	A	H	Producción Production Production mg/h	Tensión Voltage Tension	Frecuencia Frequency Fréquence	Potencia Power Puissance	Kg	448420
345	225	135	7.000	220 V	50 Hz	62 W	3,50	

## Cortina de ozono especial pescaderías

Ozone curtain, especially for fishmongers  
Rideau d'ozone spécial pour poissonneries



### Características:

Reducción máxima del fuerte olor que desprende la sección de pescadería.  
Mantiene durante más tiempo el aspecto de los pescados expuestos sobre el mostrador.  
Reduce la carga microbiana presente en el pescado.  
Fácil instalación.

### Characteristics:

Maximum reduction of odors that are generated in fishmongers.  
It keeps the good appearance of fishes exhibited in displays.  
It eliminates the microbes present in fishes.  
Easy to install.

### Caractéristiques:

Réduction maximale des odeurs qui sont générés dans les poissonneries.  
Il maintient la bonne apparence des poissons exposés dans les écrans.  
Il élimine les microbes présents dans les poissons.  
Facile à installer.



L	A	H	↔	Tensión Voltage Tension	Frecuencia Frequency Fréquence	Potencia Power Puissance	Kg	448430
380	200	160	0-10 mts.	220 V	50 Hz	80 W	5,00	