

Purificación de ambientes, lavado de carnes y pescados, lavado de frutas y verduras



Descripción rápida

El nuevo Generador de Ozono, Aire y Agua Purificador-Ionizado es actualmente uno de los sistemas integrados de purificación de aire y eliminación de patógenos más avanzados del mercado. Su avanzado sistema de funcionamiento, le permitirá restablecer el equilibrio natural del aire que le rodea, logrando eliminar contaminantes como polvo, polen, pelo de animales, ácaros e incluso virus y bacterias que pueden resultar dañinas para nuestro organismo.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Alimentación	220-240~50-60
Circuito de generación	Electrónico
Válvula ozono	última generación, en boro-silicato, Dieléctrico acero inox 316L
Control electrónico de producción	Incorporado

Modelo	Consumo	Producción
120C	10W	120mg/h
250C	15W	250mg/h
500C	20W	500mg/h

SERIE C SYSTEM O₃

DESINFECTA EL AGUA PURIFICA EL AIRE
PURIFICA LIMPIA Y CUIDA DEL MEDIO AMBIENTE
DISFRUTE SUS ALIMENTOS LIBRES DE GERMENES

En OXITRES® ofrecemos soluciones efectivas y sustentables en el área de la descontaminación, purificación de ambientes y actividades relacionadas. Buscamos satisfacer los requerimientos de nuestros clientes de manera competitiva y con calidad total, bajo los principios del desarrollo sustentable. Todo esto, asegurando la rentabilidad del negocio en el largo plazo.



EL OZONO DESTRUYE LOS PATÓGENOS QUE CAUSAN INTOXICACIÓN ALIMENTARIA



Salmonella, esta bacteria tiene gran capacidad de desarrollarse en gran variedad de alimentos como carne, leche, huevos y moluscos; que nos causa infección intestinal que se refleja en la fiebre, dolor de cabeza, diarreas y cólicos intestinales.



Shigelosis, su principal medio de contaminación del alimento y el agua es por residuos fecales, falta de higiene e incluso por las moscas como vehículo de transmisión; nos produce inflamación intestinal aguda, vómitos, diarreas y fiebre.



Estafilococos, se encuentra en el ambiente y las personas pueden llevarlo en la piel o en las fosas nasales, por lo que muy fácil para que entren en contacto con los alimentos y nos puede ocasionar peritonitis, cistitis, sinusitis, etc.



Campylobacter, lo más usual es el contagio por carne de aves mal preparada, ocasionando la fiebre, la diarrea y la gastritis.



Escherichia Coli, por la ingestión de carne contaminada, verduras que no se lavaron de modo apropiado o beber agua contaminada, dando una fuerte gastroenteritis.



Listeriosis, bacteria ambiental que contamina a los alimentos mal almacenados y nos puede producir desde una fiebre leve hasta meningitis.



Botulismo, la bacteria que genera esta enfermedad se desarrolla por ausencia de oxígeno, por lo que se encuentra contaminando alimentos enlatados y es muy peligrosa, porque afecta al sistema nervioso, provocando falta de energía, doble visión, dificultad al hablar y en especial paralizar los músculos, que pueden producir nuestra muerte.

Lavado de Carnes, Pescados, verduras, hortalizas y frutas

Desde el momento de ser faenados, las carnes, pescados y mariscos, comienzan su proceso de descomposición. Son parte de los alimentos más delicados a la hora de su manipulación y conservación. Esto se debe a la gran cantidad de microorganismos que traen consigo, más los que se añaden durante su manipulación.

El frío no solo ralentiza la descomposición de la carne, pescados y mariscos, también ralentiza la reproducción de los microbios, sin destruirlos. Por lo tanto, al romper la cadena de frío, estos microbios reanudan su actividad, descomponiendo los alimentos y, en algunos casos, provocando infecciones al consumidor final.

Ventajas y Beneficios

- ✓ Elimina las bacterias que producen el olor de descomposición.
- ✓ Eliminación de distintos tipos de virus, bacterias, hongos, esporas de moho, etc.
- ✓ Evita la putrefacción acelerada.
- ✓ El ozono es el desinfectante más potente y eficaz del planeta.
- ✓ Prolonga la vida de carnes y pescados.
- ✓ Al utilizar ozono, no necesita utilizar productos químicos, ya que los equipos de ozono se alimentan de aire y electricidad.
- ✓ Sin vertidos de productos químicos al medio ambiente.
- ✓ Evita infecciones por manipulación de alimentos.
- ✓ Evita la contaminación cruzada.
- ✓ 2 PPM de ozono es igual a 400 PPM de cloro.
- ✓ Poderoso agente oxidante y antimicrobiano aprobado por la FDA, USDA y EPA.

Desinfección DE ALIMENTOS

Los resultados obtenidos en una atmósfera ozonizada se pueden resumir en los siguientes:

- Carencia de mohos en alimentos y envases.
- Conservación más prolongada de los alimentos.
- Conservación del peso inicial con alto grado de humedad.
- Mejor calidad interna.
- Pocas mermas por deterioro.
- Retrasa la maduración de la fruta al actuar rompiendo la molécula de etileno por oxidación. Es sabido que el etileno activa el metabolismo de ciertas frutas acelerando su maduración.

El uso de ozono en cámaras frigoríficas está regulado por el B.O.E. nº 39 del 14/2/1985, R.D. 168/1985. Así mismo la American Society or Haeting, Refrigeration and Air Conditioning cita la utilidad del ozono en la conservación de alimentos refrigerados.

El empleo del ozono aplicado al ambiente representa las siguientes ventajas:

- Un perfecto saneamiento. Eliminación de gérmenes.
- Una mayor comodidad, aumentando el confort.
- Un ahorro considerable de calorías o frigorías según el caso.
- Un consumo de energía eléctrica muy pequeño.
- Una economía en el consumo de los ventiladores por la reducción del caudal de velocidades de circulación.