



ESTAÇÃO DE OZÔNIO (O³) PARA HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO



Construída em
aço inoxidável



Tanque cinético
e estático



Higieniza em
apenas **5 minutos**



Cestos
removíveis



COZIL
PAIXÃO POR COZINHAR

TECNOLOGIA DE OZÔNIO (O³)

É necessário apenas 5 minutos em solução aquosa para gerar um controle de inóculos reduzindo as unidades formadoras de colônias (UFC) para zero! Laboratório Ambiotec - Reg Geral: 22-29505.



*Imagens meramente ilustrativas

CARACTERÍSTICAS

Estação de ozônio projetada e desenvolvida para higienização e desinfecção de alimentos a base de ozônio (O³) apropriado para frutas, verduras e legumes. O processo utiliza o gás ozônio produzido na própria estação que possui alto poder germicida para inativar microrganismos como: bactérias, vírus e fungos.

MODELO	DIMENSÕES (mm)	CORRENTE
EHE-1150	1150x800x900	1,7 A
EHE-1800	1800x800x900	1,7 A
EHE-1800/2	1800x1600x900	1,7 A
POTÊNCIA	CONSUMO	TENSÃO
380 (W)	45 W/m uso (4h/dia)	220v

O OZÔNIO

O Ozônio é empregado no tratamento de águas, por conta de seu poder de oxidação e desinfecção, estas características conferem ao ozônio uma gama de aplicações, sendo utilizado em medicina como também em processos industriais, tratamentos de águas, alimentos, gases e também como agente clareador/branqueador.

INDICADO PARA

Supermercados, Hortifrútiis, Cozinhas Hospitalares, Restaurantes, Empresas de Alimentação em Geral, Indústrias Alimentícias e Orgânicas.

*Tecnologia Fittiozone

(11) 2832-8080

www.cozil.com.br

Rua Botucatu, 200A - Itaquaquetuba/SP



COZIL
PAIXÃO POR COZINHAR