



# ESTAÇÃO DE OZÔNIO (O<sup>3</sup>) PARA HIGIENIZAÇÃO E ESTERILIZAÇÃO



Construída em  
 **aço inoxidável**



Tanque cinético  
e estático



Higieniza em  
apenas **5 minutos**



Cestos  
removíveis



**COZIL**  
PAIXÃO POR COZINHAR

\*imagem meramente ilustrativa

# TECNOLOGIA DE OZÔNIO (O<sup>3</sup>)

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 (O<sup>3</sup>) 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-095	950x800x900mm	3,15 A
EHE-1600	1600x800x900mm	3,15 A

POTÊNCIA	TENSÃO
730 (W)	220V

## O OZÔNIO

- Elimina microrganismos como bactérias, fungos, vírus e protozoários em segundos, comparado a vários minutos para outros oxidantes;
- Degrada toxinas criadas por fungos em diversos alimentos, melhorando gosto, aroma e cor do alimento;
- Neutraliza em média 99,8% dos agrotóxicos em alimentos e efluentes provenientes de sua lavagem;
- Após minutos, o ozônio se decompõe novamente em oxigênio, não deixando qualquer residual sobre as superfícies, água ou alimentos tratados;
- Por si só, não afeta o pH da água ou de produtos. É produzido no momento em que será usado, isso elimina custos e riscos de armazenagem, como ocorre em outros oxidantes.

## INDICADO PARA

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

(11) 2832-8080

[www.cozil.com.br](http://www.cozil.com.br)

Rua Botucatu, 200A - Itaquaquetuba/SP



**COZIL**  
PAIXÃO POR COZINHAR