

Les propriétés techniques et physiques de l'ozone

L'Ozone c'est quoi ?

Ce gaz, légèrement bleuté, est un agent antibactérien puissant. Sa pénétrabilité, sa grande réactivité et sa décomposition naturelle fait de l'ozone le désinfectant idéal pour assurer la sécurité microbiologique des éléments et des équipements, sans laisser de résidus chimiques.

A noter que l'ozone est 52% plus fort que le chlore, et qu'il s'est avéré plus efficace sur un ensemble beaucoup plus large de micro-organismes que tous les autres désinfectants.

L'ozone permet de désactiver les bactéries, virus, levures, moisissures, virus, éthylène et parasites. La désinfection par l'oxygène enrichi (ozone) est produite par la rupture des parois des cellules ou lyse. Cette méthode est plus efficace que celle du chlore qui agit par diffusion dans le protoplasme des cellules ou de l'inactivation des enzymes, le chlore élimine les micro-organismes en agissant sur le transport des nutriments à travers la paroi cellulaire et non en agissant sur les procédés métaboliques directement.

L'ozone est un gaz ainsi qu'un bactéricide extrêmement efficace et entièrement naturel.

POURQUOI PRIVILÉGIER L'OZONE:

EFFICACE:

- Désinfection extrêmement efficace car elle tue les bactéries, virus, spores, champignons... Son action est 52% plus puissante que le Chlore (Potentiel redox 2 070 mV par rapport à celui du chlore 1360 mV).
- Suppression des mauvaises odeurs de vos locaux de stockage, de production et de vos vestiaires.

ECOLOGIQUE:

- Procédé totalement naturel
- L'ozone est composé de 3 molécules d'oxygène.

SÛR:

- Sans rémanence, ne laisse pas de traces.
- Garantie une plus grande sécurité alimentaire à vos clients.

TRES ECONOMIQUE:

- Nécessite l'utilisation d'aucun produit chimique
- Aucun consommable
- Délais de sécurité très faible (30 min) = pas de perte de temps, exploitation immédiate.
- Supprime les contenants, leur gestion et leur stockage
- Raccourci considérablement l'opération de nettoyage de vos locaux et de votre matériel.
- Allonge la DLC de vos matières premières et de vos produits finis.
- Aucun rejet polluant, abaisse très fortement vos coûts de DCO / DBO

Canon de désinfection et désodorisation à Ozone

Eradique les agents contaminants

- ✓ Les mauvaises odeurs
- ✓ Bactéries
- ✓ Virus
- ✓ Champignons
- ✓ COV (Composés Organiques Volatiles)
- ✓ Acariens
- ✓ Pollen



46 Cm (Long) X 31Cm (Larg.) x 32 Cm (Haut) / Poids : 7 kg



Les avantages

- Aucun consommable
- Temps d'action très court
- Aucun ne produit chimique classique
- Très simple d'utilisation

Spécificités Techniques :

- Débit d'air env. : 340 m³/h
- Débit d'ozone /h environ : 5 000 mg
- Programmeur : intégré
- Compteur d'heures de service : intégré
- Alimentation secteur : 230 V/50 Hz
- Prise : schuko (CEE 7/7)

Caractéristiques du canon:

Le destructeur d'odeurs est très compact, facile à transporter et à manipuler et adapté à de multiples applications grâce à son débit d'ozone de 5.000 mg/h.