

TÉCNOLOGIA DE HIGIENIZAÇÃO
ESTAÇÃO DE OZÔNIO



cozil

ESTAÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO E ESTERILIZAÇÃO PARA HORTIFRUTI



CARACTERÍSTICAS

Estação projetada e desenvolvida para higienização e esterilização com ozônio de frutas, legumes e verduras. O processo utiliza o gás ozônio produzido na própria estação e possui alto poder germicida para inativar microorganismos como: bactérias, vírus e fungos. A principal vantagem da estação, é que ela sozinha consegue esterilizar qualquer tipo de produto. O que normalmente levaria entre 15 a 20 minutos para uma esterilização normal, na estação é possível fazer em apenas 5 minutos com muito mais qualidade.



MODELO	DIMENSÕES (mm)
EHE-1150	1150 x 800 x 900 mm
EHE-1800	1800 x 800 x 900 mm
EHE-1800/2	1800 x 1600 x 900 mm

O OZÔNIO

O ozônio é um dos gases mais importantes presentes naturalmente na estratosfera que cerca nosso planeta, mantendo o equilíbrio biológico. O ozônio (O₃) é um gás bastante reativo e altamente instável, logo se recompondo em oxigênio (O₂). Ele também é um poderoso oxidante e germicida natural. Estas características conferem ao ozônio uma gama de aplicações, sendo utilizado em medicina como também em processos industriais, tratamento de águas, alimentos, gases e também como agente clareador/branqueador.

POTÊNCIA	CONSUMO	TENSÃO	CORRENTE
380 kW	45 kW/m (uso 4 h/dia)	220v	1.7 A

CERTIFICAÇÕES COZIL



REDES E FRANQUIAS

+55 (11) 2832-8079
franquias@cozil.com.br

VENDAS

+55 (11) 2832-8080
vendas@cozil.com.br

LICITAÇÕES

+55 (11) 2832-8070
cozil@cozil.com.br

COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA

Rua Botucatu, Nº 200 A - Itaquaquetuba - SP - CEP: 08576-660

cozil

