

Sistemas de **OZONO** Para el **Procesamiento de Alimentos**

Tecnología Limpia para el Procesamiento de Alimentos

Ozono, la forma tri-atómica de oxígeno (O₃), es un oxidante muy potente con dos veces el potencial oxidante de blanqueador de cloro. Un desinfectante natural, el ozono está reemplazando oxidantes químicos tradicionales en un número cada vez mayor de los procesos industriales, incluyendo alimentos, bebidas, y la elaboración de productos lácteos.

El ozono destruye todos los organismos patógenos comunes a través de procesos naturales de la oxidación, la desinfección, y la descomposición a oxígeno divalente (O₂). Debido a que el ozono es más potente en agua fría, se reduce la necesidad de agua y vapor caliente, el ahorro de agua, energía, tiempo y dinero.



Beneficios del Ozono

- Potente desinfectante
- Químico natural
- Pocos subproductos indeseables
- No tiene sabor u olor residual
- Aplicación potencial amplia
- Eficaz contra todos los patógenos comunes originados en los alimentos
- Aceptado por las regulaciones
- Certificación Orgánica y Kosher



Muchas Aplicaciones Para el Proceso de Alimentos

El ozono puede ser utilizado en una amplia gama de aplicaciones en el procesamiento de alimentos:

- Lavado de productos frescos y frutas
- Desinfección de equipos, herramientas, recipientes de almacenamiento, y unidades de refrigeración
- Saneamiento de equipos de procesamiento y superficies
- Conserva los productos alimenticios / extiende la vida de anaquel
- Preparación de agua de proceso
- Ozono para hielo
- Procesamiento de aguas residuales y de reutilización
- Clean-in-place (CIP)



Sistema Integrado Completo de Ozono



Ideal para una amplia variedad de aplicaciones donde se necesita agua ozonizada a un ritmo constante. Los paquetes estándar van desde 10 - 500 gal / min de flujo de agua a tasas de producción de ozono de 0.5 - 100 libras / día.

Sistemas compactos de Ozono



Es un sistema compacto sencillo que ofrece una buena cantidad de ozono disuelto en agua.

APLICACIONES

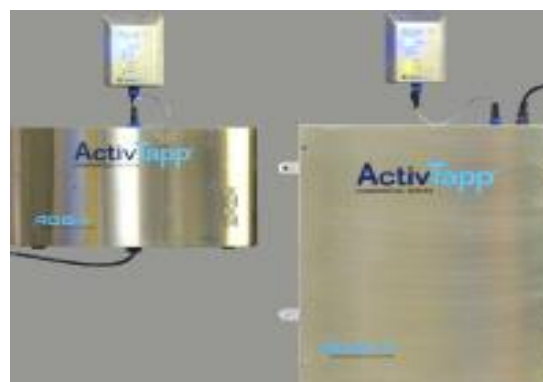
- Enjuague de carnes, vegetales y hortalizas
- Desinfección de superficies
- Mesas de fileteado
- Hidropónicos

Sistemas móviles de Ozono



Sistema de saneamiento de ozono móvil autónomo que proporciona agua fría enriquecida con ozono para la demanda de servicios de saneamiento de superficies de todo tipo y aplicaciones de contacto directo con alimentos.

Sistemas de Ozono para Restaurantes



La serie ActivTapp Commercial (ACS) funciona con su grifo y lavadero. Se enciende automáticamente cuando el agua fluye inyectando ozono en el agua fría de enjuague. Enjuagar sus productos alimenticios con agua ozonizada añade otra dimensión de seguridad.