

Restaurantes

BACTERIA: El Enemigo Sin Fin

OZONO: La Bala Perfecta



OZONO Reduce tu RESPONSABILIDAD CON TERCEROS y aumenta la Vida Útil. Un **SISTEMA DE LAVADO CON OZONO** Puede matar instantáneamente todos los patógenos transmitidos por los alimentos **AUMENTANDO SU VIDA DE ALMACEN.**

BENEFICIOS EXTRAORDINARIOS DEL OZONO:

- **OZONO** Tiene plena aprobación FDA y USDA para aplicaciones de contacto directo con alimentos.
- **OZONO** Prolonga la vida útil de los productos alimenticios de 1 a 5 días.
- **OZONO** Mata E. Coli 3.100 veces más rápido que el cloro mientras mata todos los olores.
- **OZONO** Es el agente de control microbiológico más potente de amplio espectro. El ozono mata las bacterias y los virus en contacto.
- **OZONO** Mata a todos los patógenos comunes de alimentos: E-coli, Listeria, Shigella, Salmonella y Hepatitis-A.
- **OZONO** ELIMINA el uso de agentes de desinfección convencionales.
- **OZONO** Puede eliminar prácticamente todo el uso de productos químicos tóxicos y no produce ningún subproducto tóxico.
- **OZONO** Es extremadamente eficaz como desinfectante a concentraciones muy bajas.
- **OZONO** Es mucho más seguro para los empleados que los productos químicos convencionales.
- **OZONO** Es muy barato de producir y tiene un suministro ilimitado.

PROTEJA Y SALVAGUARDE SU RESTAURANTE

El ozono mata a las bacterias inmediatamente al contacto



Su unidad de producción de ozono se conecta directamente a la línea de agua que entra en su negocio. A partir de ese momento, cada grifo ofrece agua ozonizada matará las bacterias al contacto. Cuando los empleados limpien una mesa con agua fresca del grifo, la mesa se desinfectará, no sólo se humedecerá. Cuando limpia con agua de ozono una superficie de trabajo, la desinfección hace que la contaminación cruzada bacteriana sea una cosa del pasado.

Cualquier cosa que sus empleados laven con agua fría serán desinfectados, incluyendo tablas de cortar, pisos - ¡todo!

El agua ozonizada es segura. Y es segura para sus empleados. El USDA y la FDA han aprobado su uso, y la FDA ha certificado que el ozono disuelto en agua es "Generalmente Reconocido como Seguro".

La operación es completamente automática, el equipo se enciende tan pronto como usted enciende cualquier grifo. La unidad se apaga automáticamente después de apagar el agua.

Lo que mata: El **Ozono** mata patógenos, incluyendo E.coli y otras bacterias que ponen en peligro la vida, que pueden entrar a su restaurante proveniente de comida, sus empleados y de fuentes que ni siquiera puede predecir. Así que no se arriesgue con la Salud Pública

Ventajas de Sistemas de Desinfección de Ozono para Restaurantes

Los restaurantes ofrecen muchas más oportunidades de contaminación durante el proceso de preparación de alimentos. Como tal, los restaurantes, especialmente las cadenas de restaurantes, tienden a ser más conscientes de su responsabilidad por la seguridad alimentaria. Por esta razón, la administración corporativa de restaurantes suele ser más consciente de las ventajas de que el ozono sea el agente de desinfección más fuerte, seguro y rápido disponible. La vida útil es mucho menos significativa para los restaurantes que para los supermercados. De hecho, muchos gerentes de restaurantes afirman que no tienen problemas de vida útil, pero el personal de cocina ha informado constantemente que la vida útil es significativa y que enjuagando el pollo proporcionan al menos un día extra de vida para el producto.

En lugar de la vida útil, el personal de administración de restaurantes ha reportado que la mejoría en la calidad del producto es el principal beneficio al usar Sistemas de Desinfección de Ozono. Se ha informado constantemente que las frutas como fresas en su pastel de queso de fresas tienen mejor color y nitidez, las ensaladas son notablemente más frescas y crujientes. La lechuga enjuagada en agua ozonizada no se vuelve marrón, por lo que ahora son capaces de preparar ensaladas de banquetes horas antes de tiempo, lo que permite una mayor flexibilidad en la preparación de banquetes. Camarones enjuagados en agua ozonizada ya no son enviados de regreso por olores desagradables y carnes como pollo tienen mejor sabor si son tratadas antes de cocinar.

Los olores de los desagües a menudo pueden atraer moscas de la fruta en la cocina. Mediante el vertido regular de agua ozonizada en los desagües, los olores de podrido pueden eliminarse fácilmente, controlando así los problemas con las moscas de la fruta. Los bartenders de los restaurantes también son excepcionalmente agradecidos por tener agua ozonizada en sus áreas de trabajo. Los bartenders a menudo desarrollan infecciones fúngicas en sus manos debido al contacto frecuente con productos químicos agresivos, y están encantados de usar agua ozonizada en su lugar, lo que elimina rápidamente tales infecciones.