



## APLICACIONES CONSERVACIÓN

- ✓ SANITIZACIÓN Y DESINFECCIÓN DE LAS CÁMARAS.
- ✓ MENOR RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE ESPORAS Y MOHOS.
- ✓ MENOR PÉRDIDA DE PESO Y GÉNERO PODRIDO.
- ✓ MAYOR TIEMPO DE CONSERVACIÓN.
- ✓ DISMINUCIÓN DE LA DESHIDRATACIÓN DEL PRODUCTO.
- ✓ EVITA CONTAGIO DE OLORES Y SABORES ENTRE PRODUCTOS.
- ✓ CONTROL OZONO EN CAMARA MEDIANTE SONDAS OZONO.
- ✓ SISTEMA COMPLETAMENTE AUTOMATIZADO.

[www.ozonetechnology.es](http://www.ozonetechnology.es)

Pol. Ind. Benieto , C/ Transport 30, N32. 46702 Gandía (Valencia)  
Tel. : +34 962 835 351 – [info@ozonetechnology.es](mailto:info@ozonetechnology.es)



## LA FORMA MAS NATURAL DE PROTEGER SUS CITRICOS Y SUS CAMARAS

El Ozono es el mejor Bactericida, Germicida, Virucida y Desinfectante natural que existe, debido a su gran poder oxidante. Su poder desinfectante es muy superior al del Cloro y después del Flúor, el Ozono es el más efectivo que se conoce. Su acción para la eliminación se basa en la destrucción de colonias y micro-organismos (bacterias, virus, hongos, algas, mohos, esporas...) causantes de muchas enfermedades. En cantidades perfectamente admisibles para el ser humano actúa eficazmente como agente bacteriostático y fungistático.

El Ozono no solamente preserva a la fruta de la formación de hongos, mohos, esporas y colonias de bacterias, sino que mantiene los locales desinfectados, evitándose de esta manera las costosas desinfecciones que estos requieren entre dos remesas consecutivas. El Ozono retrasa la maduración de un 20% a 30%, lo que permite prolongar considerablemente el tiempo de almacenaje.

Por su acción desodorizante, el Ozono destruye los gases etilénicos, que producen la mayor parte de las especies (los cítricos son un buen ejemplo de este hecho), impidiendo que se transmitan sabores de unas especies a otras. Es aconsejable comenzar el proceso de ozonización, ya desde el transporte así como en los envases, la fruta llegará a las cámaras en perfecto estado. En algunas variedades es muy efectiva una ozonización intermitente, por ejemplo, en las manzanas. La dosificación en estos casos oscila entre 1 a 3 ppm/v.

### CONTROLES

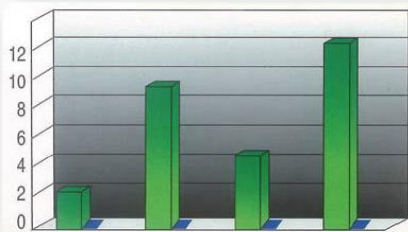
#### CITRICO TRATADO SIN OZONO



#### TRATADAS CON OZONO



#### GRÁFICO DE CONTROL DE PATÓGENOS



Trichoderma Penicillium Rhizopus Cladosporium  
 ■ CÁMARA FRIGORÍFICA ■ OZONO

### DISEÑO E IMÁGENES



### MODELOS

Modelo	Producción	Concentración	Peso	Dimensiones	Tensión
G25PC	25 g/h	50 g/Nm <sup>3</sup>	70 kg	650*545*260	230V/50hz
G40-O10IPBT	40 g/h	100 g/Nm <sup>3</sup>	85 kg	700*600*1200	230V/50hz
G200-ARF	200 g/h	100 g/Nm <sup>3</sup>	300 kg	1600*400*1800	230V/50hz

[www.ozonetechnology.es](http://www.ozonetechnology.es)

Pol. Ind. Benieto , C/ Transport 30, N32. 46702 Gandía (Valencia)  
 España. - Tel. : +34 962 835 351 – info@ozonetechnology.es