



PRODUKCE VÍNA

VÝROBA ALKOHOLICKÝCH
A NEALKOHOLICKÝCH
NÁPOJŮ

VÝROBA SIRUPŮ

TECHNOLOGICKÉ LINKY

ÚPRAVA VODY



OZONIZACE

GREEN EDITION

VYUŽIJTE SÍLU OZONU
PŘI VÝROBĚ A PŘEPRAVĚ
POTRAVIN

- ÚPRAVA VODY A VZDUCHU
BEZ POUŽITÍ CHEMIE
- NEPŘETRŽITÁ BEZKONTAKTNÍ
DEZINFEKCE TECHNOLOGICKÝCH
LINEK
- SNÍŽENÍ ENERGETICKÝCH
A FINANČNÍCH NÁKLADŮ
NA DEZINFEKCI
- ŽÁDNÝ ZBYTKOVÝ PRODUKT

EKOLOGICKÉ ŘEŠENÍ

Potravinářský průmysl je velmi citlivý na kvalitu výrobních a skladovacích prostorů, technologických linek a obalových materiálů. Tyto faktory přímo ovlivňují kvalitu produkovaných výrobků. K zajištění bezpečnosti a kvality se v potravinářském průmyslu široce používají dezinfekční prostředky. Některé z těchto prostředků jsou neúčinné proti určitým organismům a vyvolávají obavy z hlediska bezpečnosti humánní výživy a životního prostředí.

Cílem tohoto odvětví je hledání prostředků, které:

- jsou účinné při inaktivaci běžných i objevujících se patogenů a při odstraňování toxických kontaminantů
- způsobují menší ztrátu kvality potravin
- jsou příznivé pro životní prostředí

Řešením celé škály těchto uvedených problémů je **OZONIZACE**



OZONTECH, s.r.o.
K Farmě 495
763 14 Zlín - Štípa
www.ozontech.cz
info@ozontech.cz

UNIKÁTNÍ TECHNOLOGIE - Ozonizace

Ozonizace je novou technologií používanou při výrobních, skladovacích a přepravních procesech. Celý systém ozonizace funguje na principu monitorování a řízení úrovně generovaného ozonu, který v prostoru zabezpečí inaktivaci mikroorganismů, degradaci mykotoxinů a pesticidů.



Příklady aplikací v ošetření vzduchu

- DEZINFEKCE PROSTŘEDÍ PRO PŘEPRAVNÍ A VÝROBNÍ LINKY, PLNIČKY, VÝROBNÍ A SKLADOVACÍ PROSTORY
- DEZINFEKČNÍ OŠETŘENÍ: PET LAHVE, BARELY, SUDY, TANKY, LAHVE...
- přepravní kontejnery, kamiony, skladovací a chladiřské boxy (snížení povrchové mikroflóry na sklizených a následně skladovaných plodinách, degradace pesticidů)
- výrobní prostory (dezinfekce prostředí a vzduchotechnických rozvodů)

Příklady aplikací v ošetření vody

- úprava a dezinfekce vstupní vody
- dezinfekce přepravních linek ozonizovanou vodou (odstranění virů, plísní a bakterií)
- dezinfekční oplach ozonizovanou vodou potravinářských polotovarů před zpracováním
- dezinfekce přepravních a skladovacích obalů: PET LAHVE, BARELY, SUDY, TANKY, LAHVE...
- využití ozonizované vody pro oplach ovoce a zeleniny (okamžitý inaktivační účinek vůči bakteriím, virům a plísnovým sporám)
- úprava odpadní vody

VÝHODY OZONIZACE

- 100% účinnost dezinfekce
- bezúdržbový provoz (absence filtrů a čistících prostředků)
- plně ekologická metoda, která nezanechává žádný zbytkový produkt
- nízká energetická náročnost a mobilita zařízení
- variabilita využití

**ČESKÝ VÝROBCE s dlouholetou tradicí
GENERÁTOR OZONU JE PŘÍSTROJ, KTERÝ VYUŽÍVÁ NEJMODERNĚJŠÍ
TECHNOLOGIE V ÚPRAVĚ VODY A VZDUCHU**

Ozonizace se využívá v **průmyslu, zemědělství, úpravě vody, likvidaci pachů, sterilizaci objektů, skladování ovoce, v konzervárnách, zdravotnictví, gastronomii a také v domácnostech**. Ozon se běžně vyskytuje v přírodě (při bouřce) a v přiměřených dávkách je zdraví prospěšný. Nedá se skladovat a musí být vyráběn přímo na místě. Jedná se o ekologickou metodu, kterou lze využít naprosto kdekoli.

Váš prodejce