

CAÑÓN DE OZONO 12.000

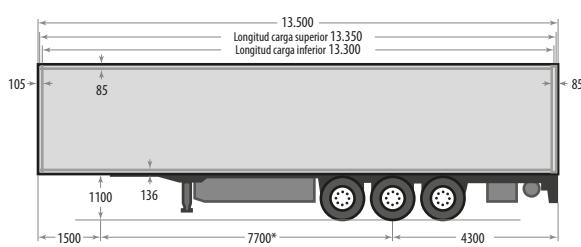
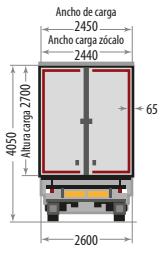
Modelo GMB-PRO-001



FICHA TÉCNICA

MODELO	GMB-PRO-001
PRODUCCIÓN O ₃	4, 8, 12 gr/h
VOLTAJE	230 V AC / 50 Hz
CONSUMO	140 W
TEMPORIZADOR	120 min.
PESO	7,1 kg
DIMENSIONES	36,5 cm x 39 cm x 31,5 cm
GARANTÍA	2 años

12 gr/h "Ventilador"
(Apropiado para cámaras
de estas dimensiones o
mas pequeñas)



*En vehículos equipados con elevador de eje, esta dimensión pasa a 7.450 mm

VENTAJAS DEL TRATAMIENTO DE CHOQUE CON OZONO EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS MÓVILES

1. Tratamiento realizado de forma **GASEOSA**, por lo que accede, penetra y desinfecta lugares difíciles de acceder de forma manual.
2. El único método que garantiza una **DESINFECCIÓN TOTAL** techos, paredes, desinfectando incluso conductos de ventilación, falsos techos, huecos no accesibles, etc..
3. **DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA DEL SISTEMA DE VENTILACION Y AIRE ACONDICIONADO DE LA CAMARA FRIGORÍFICA.** Evita infecciones de legionelosis, esporas, ácaros, hongos etc.
4. **AHORRO ECONÓMICO**, en productos desinfectantes.
5. **AHORRO ECONÓMICO** en mano de obra. El ozono se aplica sin la necesidad de mano de obra.
6. **AHORRO EN TIEMPO**, la velocidad de desinfección del ozono en cámaras frigoríficas aprovechando su sistema de re-circulado de aire es 100 veces más rápida que una desinfección Manual.
7. Evita la **CONTAMINACIÓN QUÍMICA**, derivada de los productos desinfectantes.
8. Posibilidad de adquirir un **CERTIFICADO DE DESINFECCIÓN**.
9. **TRATAMIENTO ACEPTADO POR LAS EMPRESAS AGROALIMENTARIAS, CERTIFICADAS EN LA NORMA, IFS, BRC E ISO 22000.**