

Ozono en lavadero de vegetales

Para desinfectar y mejorar la calidad del agua



Uso del ozono en lavadero hortofrutícola

El ozono es un poderoso oxidante que se utiliza para mantener la higiene y desinfección del agua en **lavaderos de vegetales, frutas y hortalizas**.

El tiempo de conservación de los vegetales depende en gran medida de las condiciones de almacenamiento y de la carga microbiológica que pueda contener el producto en su superficie. En el momento del lavado, siguiendo la normativa europea, el producto puede contaminarse con cloritos y cloratos; por eso es muy importante mantener la higiene y calidad del agua del lavado.

Con el ozono **podemos eliminar todo tipo de microorganismos**, con una potencia superior a los desinfectantes tradicionales. Además **mejora la calidad del agua**, reduce la DQO, DBO, turbidez, carga orgánica, olor, color, sabor, etc. sin dejar residuos que puedan alterar las **propiedades organolépticas** del producto.

El tiempo de conservación depende de la calidad de tu agua de lavado.



El ozono **reduce el consumo** de químicos con efecto residual.



El ozono se genera **in situ**; no necesitas almacenar ni transportar químicos.



El ozono no deja **residuos**; es respetuoso con el **medioambiente**.



El sistema está **automatizado**; no necesitas mano de obra para aplicarlo.

¿Problemas con el agua de tu lavadero de frutas y hortalizas?



-  ¿Problemas para desinfectar el agua de lavado?
-  ¿Uso excesivo de químicos tradicionales?
-  ¿Se alteran tus productos por la acción de los químicos?
-  ¿Quieres mejorar la calidad del agua de lavado?
-  ¿Quieres aumentar los tiempos de conservación?
-  ¿Quieres ser más respetuoso con el medioambiente?

Ventajas de usar Ozono en tu lavadero de frutas y hortalizas



Máxima desinfección sin residuos

El ozono tiene una potencia de desinfección muy superior a los desinfectantes tradicionales. Elimina rápidamente todo tipo de microorganismos. Al inyectar ozono en el agua de tu lavadero **evitarás la proliferación de colonias**; sin dejar residuos.



El ozono mejora la calidad del agua

Al aplicar ozono en el agua de tu lavadero de vegetales, eliminarás toxinas, pesticidas, fitosanitarios y reducirás la DQO, la DBO y la turbidez. **Mejorarás la calidad** del agua y podrás usarla durante más tiempo. Además **reducirás los vertidos** y serás más sostenible.



El ozono aumenta el tiempo de conservación

Si aplicamos ozono en el agua de lavado, tus vegetales tendrán menos carga microbiológica en su superficie, aumentando así **los tiempos de conservación** una vez salgan de la cadena de frío.



Sin mano de obra, automático

El sistema genera el ozono y **lo inyecta** en el tanque **de manera automática**, sin necesidad de aplicar mano de obra en el proceso. El equipo sólo necesita conectarse al tanque a tratar y proporcionarle un punto de luz.



Sin almacenamiento de químicos

El ozono no se puede transportar ni almacenar, se genera **in situ**, y se aplica al instante, por lo que no es necesario almacenar y gestionar productos químicos; evita transportes y reduce la **huella de carbono**.



Biocida reconocido por la ECHA

El ozono está incluido en la lista de biocidas de la **Agencia Química Europea** y ZonoSistem cuenta con toda la documentación de legalización necesaria para poder aplicar ozono en tus procesos.

Ejemplos de Ozono en lavaderos hortofrutícolas



Ozono para lavadero de manzanas. Francia.



Ozono para lavado y almacenado de frutas. Francia.



Ozono para lavado de zanahorias. Francia



Ozono para lavado de boniatos. Rota-España



Ozono para lavado de zanahorias. Sanlúcar-España



Ozono para lavado de tomates. Almería-España