

Uso del ozono disuelto en agua para limpieza y desinfección en el Canal HORECA

Uso de ozono para el lavado y desinfección de superficies

El agua ozonizada es uno de los **biocidas** más potentes que existen. La aplicación de agua ozonizada para la **limpieza y desinfección**, especialmente en superficies sensibles o de contacto con alimentos, en Restaurantes, Bares y Cafeterías, y todo tipo de locales abiertos al público, permite **mejorar y optimizar** los resultados en los procesos de limpieza y desinfección. Es un procedimiento muy sencillo que permite transformar el agua de red en **agua desinfectante** con el objetivo de eliminar cualquier patógeno de las superficies. Mata y **elimina el 99,99%** de virus, bacterias, mohos y hongos.

Nos permite reducir (incluso eliminar) el **consumo** de productos químicos (detergentes, lejía, desinfectantes, etc.) y de agua en tus procesos de limpieza y desinfección diaria; además reduce los tiempos de trabajo y elimina los enjuagues.

No deja ningún residuo, lo que supone una seguridad extra para tu negocio y tus clientes.

El ozono se genera **in situ**, por lo que no necesitas ni transportarlo ni almacenarlo ni manipularlo. El sistema funciona de forma **totalmente automática** al detectar el agua; se desconecta cuando cierras el grifo.

Con el ozono disuelto en agua tienes una garantía total de limpieza y desinfección en todas las superficies de tus instalaciones:

- **Cocinas:** campanas, planchas, útiles y todas las superficies
- **Zonas al público:** mesas, sillas, suelos, paredes, etc.
- **Aseos:** limpieza y desinfección completa de todas las superficies
- **Barras/obradores/cámaras de refrigeración:** limpieza y desinfección completa de todas las superficies
- **Desodorización:** elimina todos los olores en el interior de las instalaciones: aseos, cocinas, zonas de servicio, vestuarios, etc.



El ozono reduce el **consumo de detergentes**, de energía y de agua fría y caliente.



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



El ozono **no deja residuos**; en minutos vuelve a convertirse en agua común



El ozono **elimina los malos olores** en tu local

¿Por qué usar el ozono para baldear y desinfectar superficies?



-  ¿Quieres eliminar la grasa en tu cocina?
-  ¿Quieres eliminar los enjuagues?
-  ¿Quieres disminuir los tiempos de limpieza?
-  ¿Quieres ahorrar tiempo y dinero en la limpieza?

Desinfecta las superficies simplemente con agua ozonizada generada *in situ*

Ventajas de usar agua ozonizada en desinfección de superficies



Eliminación de bacterias resistentes

El ozono es un **poderoso oxidante** que, al disolverlo en el agua, elimina rápidamente todo tipo de patógenos, con niveles de eficacia muy superior a los sistemas convencionales. **No existen bacterias ozonoresistentes.**



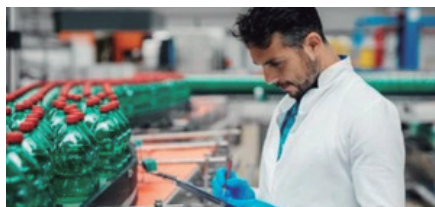
Ahorra agua, energía y químicos

Puedes **desinfectar las superficies**, reduciendo los químicos, gracias a la alta eficacia del ozono como **biocida**. Conseguirás **disminuir el consumo** de energía, agua y productos químicos de limpieza.



Reduce los tiempos de limpieza

Si usas ozono en tus protocolos de limpieza conseguirás **reducir los tiempos de ejecución** ya que eliminas los enjuagues. No es necesario aplicar agua para enjuagar si limpias con agua ozonizada.



Sin residuos, se transforma en oxígeno

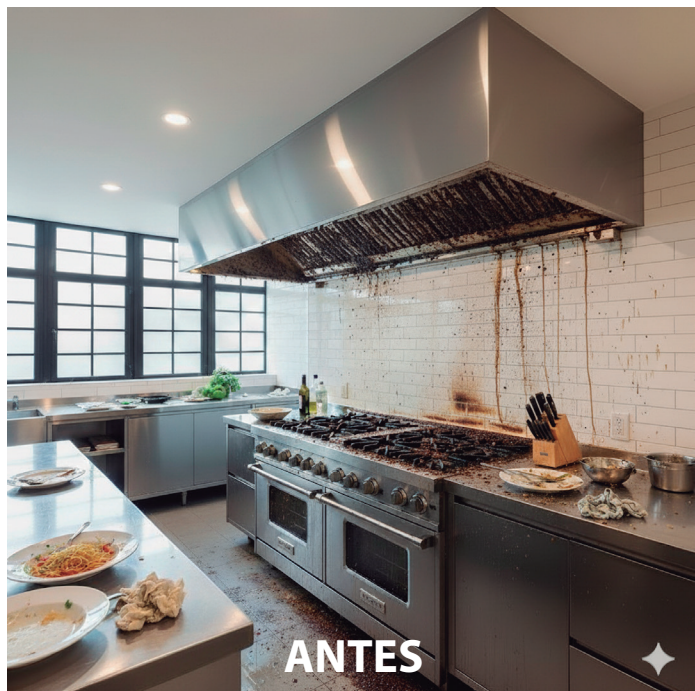
El ozono tiene un potencial de **desinfección muy alto**, pero tiene efecto residual bajo, es decir, no perdura en el tiempo. Se transforma en oxígeno pasados unos minutos y evita que el sabor y el olor de tus platos puedan verse alterados.



Más rentable y menos riesgos

Si ahorras productos químicos, agua, tiempo y energía cada día, estás reduciendo tus costes de explotación por lo que tu negocio **será más rentable**. Además, si reduces los riesgos de que tus platos y tapas se vean contaminados por los productos químicos, **tu sistema será más fiable** y tus clientes lo agradecerán.

Protocolos de limpieza con agua ozonizada



Para la limpieza de superficies utilizaremos una **botella con pulverizador** (o el **cubo de fregar** si vamos a limpiar los suelos), que habremos llenado con agua ozonizada. Aplicaremos el agua ozonizada en la superficie que queremos tratar; a continuación, y con la misma "herramienta" (bayeta, estropajo verde, de aluminio o acero, etc.) que utilizamos habitualmente, repasaremos dicha superficie. No necesita aclarado.

El ozono disuelto en agua es un **producto monofásico**, es decir, que en **una única aplicación** hace de detergente eliminando toda la suciedad y las grasas y es **el mejor desinfectante**, eliminando todas las bacterias en todas las superficies donde se aplique.

El **agua ozonizada** se genera **in situ**, es decir, simplemente abrimos el grifo conectado al generador de ozono y llenamos el recipiente que vayamos a utilizar (hay que tener siempre en cuenta el tiempo activo: unos 30 minutos si el envase es abierto y hasta 1 hora si es cerrado).



Dónde utilizar agua ozonizada en tu local



- ◆ **Cocina:** elimina la grasa de las campanas extractoras, planchas y de todas las superficies presentes tanto en cocinas y obradores como en barras y zonas de preparación; y, por supuesto, podemos utilizarlo en todos los utensilios de trabajo.
- ◆ **Salas:** todas las superficies en contacto con clientes; mesas, sillas, suelos, paredes...
- ◆ **Cristales:** limpieza muy eficaz, eliminando las grasas y huellas.
- ◆ **Aseos:** limpieza y desinfección completa y total desodorización.



**AHORRO
ECONÓMICO**

**ELIMINA
OLORES**

**EVITA
CONTAMINACIÓN
CRUZADA**

**SIN TÓXICOS
NI ABRASIVOS**



¿Qué Generador de Ozono recomendamos para el canal HORECA?

Generador de ozono profesional GHBZO3-E

Equipo robusto, duradero y fiable. Se activa al detectar el agua.

3 años de garantía.

Incluye:

- ◆ Compresor de pistón
- ◆ Concentrador de oxígeno de alúmina activada
- ◆ Filtro de partículas
- ◆ Dieléctrico de borosilicato
- ◆ Control Redox
- ◆ Medidor de flujo de oxígeno
- ◆ Medidor de consumo eléctrico
- ◆ Refrigerado por aire
- ◆ Regulador manual de potencia de ozono
- ◆ Control electrónico con pantalla táctil.
- ◆ Genera 2,5 g O₃/h con concentración de 40 g/N m³
- ◆ 230V, 50Hz, 400W.

