

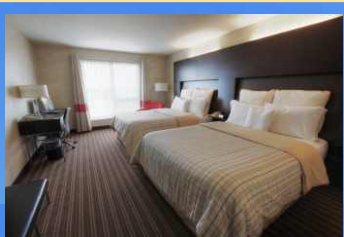


Generatori di ozono artificiale

*Disinfezione
Sanificazione
Deodorazione*



brevetti: MI2008A002308 e SM-A-20080073.



La forza della natura al servizio della salute.

OZONCLEAN è un innovativo generatore di ozono artificiale che garantisce una completa inattivazione di tutti i microrganismi e l'eliminazione di residui tossici e nocivi organici e inorganici. Deodora gli ambienti neutralizzando i fastidiosi e sgradevoli odori presenti di varia natura.

Una delle sfide del terzo millennio è rappresentata dalla "sicurezza microbiologica" dove molti sono i rischi nella nostra vita quotidiana che

abituamente sottovalutiamo ed ignoriamo. OZONCLEAN è una soluzione ecocompatibile di sicura efficacia. Il nostro sistema brevettato, sanifica l'aria e di conseguenza gli ambienti, grazie a un processo di ossidazione che abbatte virus, batteri, spore, pollini, muffe, inquinanti organici e inorganici, garantendo un reale raggiungimento della biosicurezza. Sterilizza l'aria, le superfici e gli oggetti presenti nell'ambiente trattato.

Nelle attività alimentari il suo utilizzo

garantisce una migliore conservazione e salubrità delle derrate. Terminato il trattamento, l'ozono si riconverte in ossigeno senza lasciare alcun residuo. OZONCLEAN riproduce in maniera artificiale un semplice processo che in natura si origina quotidianamente. Ridona agli ambienti in cui viviamo una nuova aria incontaminata, ripulita da sostanze inquinate che l'attività umana genera; il tutto finalizzato ad una sicurezza bioclimatica.

Decontaminazione ambientale



OZONCLEAN
effettua i trattamenti in
modo naturale ed
ecologico senza impiegare
prodotti chimici e senza
rilasciare residui.

cos'è l'ozono

L'ozono (O_3), è un gas presente in natura negli strati alti dell'atmosfera. Si forma da molecole di ossigeno (O_2) che, in presenza dei raggi ultravioletti del sole o in occasione di scariche elettriche da fulmini, si trasformano in tre atomi di ossigeno (O_3). È un gas essenziale per la vita sulla Terra dovuta alla sua capacità di assorbire la luce ultravioletta (UV-B) proteggendoci e disinquinando l'ambiente. L'ozono è il mezzo che la natura utilizza per ripulire l'atmosfera dall'inquinamento.

Dato il suo potere ossidante altamente superiore all'ossigeno, l'ozono generato artificialmente viene impiegato per disinfettare, deodorare, disinfestare e degradare gli inquinanti.

E' 300 volte più potente del cloro e ha la capacità di insinuarsi in quei punti, nei locali e negli impianti dove viene impiegato, che non sarebbero raggiungibili con i sistemi di decontaminazione attualmente in uso.

benefici sull'uomo

Il risultato dell'applicazione di OZONCLEAN è un significativo miglioramento della qualità dell'aria, dell'ambiente di lavoro e di soggiorno che porta ad un sostanziale miglioramento della qualità della vita. Questo è dovuto non solo alla capacità di OZONCLEAN di eliminare virus, batteri e di deodorare; ma anche di contrastare la presenza in ambiente di insetti, blatte, scarafaggi, roditori.

Grazie al trattamento con l'ozono, l'operatore non è più costretto all'utilizzo di sostanze chimiche che spesso sono irritanti e tossiche sia per l'uomo che per l'ambiente e che sono sempre più contrastate dalle normative. Si riducono i costi di sanitizzazione e si garantisce l'ottemperanza del programma di auto controllo e analisi HACCP.

Solo così si può parlare realmente di sicurezza microbiologica.

L'ozono è l'agente di purificazione e disinfezione più efficace, sicuro e naturale attualmente esistente.

come si produce

L'ozono deve essere generato al momento dell'utilizzo in quanto non è un gas stabile e non può essere pertanto prodotto e confezionato in bombole come gli altri gas industriali.

OZONCLEAN converte l'ossigeno presente nell'aria in ozono artificiale tramite scariche elettriche con la tecnologia chiamata "Effetto Corona".

Bastano pochi minuti per disinfettare una stanza senza l'utilizzo di sostanze chimiche dannose per l'uomo e per l'ambiente.

Al termine del trattamento, in ambiente sarà presente come unico residuo solo ossigeno e un odore di freschezza e pulito che si presenta in natura tipicamente dopo un temporale.

Non ci sono tracce, residui da smaltire e il trattamento può essere ripetuto ogni qualvolta lo si voglia.

benefici sui prodotti alimentari

OZONCLEAN riduce i rischi di contaminazione negli ambienti destinati all'aggregazione umana, così come negli ambienti destinati alle lavorazioni ed allo stoccaggio di prodotti alimentari. Utilizzando OZONCLEAN si arresta la crescita dei microrganismi aerobici.

Contrastando la presenza microbica si ottiene un allungamento della conservazione del prodotto alimentare preservandone la qualità biologica e la freschezza.

L'ozono è stato approvato come gas innocuo per l'uomo dal F.D.A. (Food and Drug Administration), l'ente governativo statunitense di riferimento internazionale che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici, oltre che dal Ministero di Sanità Italiana.

Una tecnologia ecologica per l'igiene in prima linea al servizio della salute!

T100, T200 e T400: adatti per ambienti medio/piccoli. grazie alla loro compattezza sono facilmente trasportabili.

C600, C800 e C1000: modelli carrellati adatti per ambienti medio/grandi.

OZONCLEAN MULTISYSTEM: impianti fissi canalizzati per poter servire contemporaneamente più ambienti separati.

Costruito in acciaio inox AISI 304. Adotta dispositivi di sicurezza certificati e testati rispettando ampiamente gli standard di sicurezza internazionali.

OZONCLEAN rispetta l'ambiente anche grazie ai ridottissimi consumi energetici. Funziona con alimentazione 230 Volt.

OZONCLEAN (Brevettato) è in grado di produrre quantità di ozono molto superiori rispetto le attuali tecnologie comparabili presenti sul mercato, riducendone sensibilmente i tempi di utilizzazione ma soprattutto garantendo la concentrazione d'ozono dovuta agli ambienti trattati e il raggiungimento di un risultato certo di sanificazione e igienizzazione.



T200 - T400

C600 - C800

Display interattivo, programmabile secondo le proprie esigenze: orario di attivazione impianto, durata del ciclo, ripetitività del ciclo. Programmi standard, differenti per i vari modelli, sono già memorizzati.



I modelli T200 e T400 sono dotati di una pratica maniglia a scomparsa per facilitare il trasporto e il posizionamento.





SETTORE TURISTICO

- Hotels - Resorts
- Agriturismi - B&B
- Terme e Spa
- Villaggi Turistici
- Turismo navale

L'utenza di questo settore non potrà che privilegiare quell'offerta che si differenzia nel garantire ai propri ospiti un soggiorno dove il benessere del cliente è prioritario. La salvaguardia della salute del proprio ospite è la miglior pubblicità ma soprattutto la garanzia per evitare spiacevoli sorprese deleterie per l'immagine stessa. L'utilizzo di OZONCLEAN è uno dei requisiti meritori per una attività che intende perseguire la prestigiosa certificazione ECOLABEL. L'utilizzo dell'ozono in aria è un sistema naturale, efficace, sicuro per migliorare la sicurezza microbiologica degli ambienti e delle superfici senza ricorrere alla chimica che comunque non risolve efficacemente le problematiche. E' ideale per eliminare batteri, virus, acari, muffe, morbo della legionella, e per deodorare gli ambienti rendendo piacevole il soggiorno.



SETTORE RISTORAZIONE

- Ristoranti - Pizzerie
- Ristorazione Collettiva
- Centri cottura
- Gastronomie
- Bar - Pub
- Enotecche

OZONCLEAN rappresenta la soluzione incomparabile per questo settore che ha potenzialmente problematiche dovute all'aggregazione umana oltre a contaminazioni alimentari, insetti infestanti e odori residuali da lavorazione alimentare. Poter garantire ambienti e prodotti alimentari decontaminati e microbiologicamente sicuri è un traguardo referenziale che fa la differenza.



SETTORE SANITARIO

- Ospedali - Ambulanze
- Studi medici - dentistici
- Veterinari - Sale d'attesa
- Case di riposo / di cura
- Ambienti sanitari in genere

In tutti i luoghi in cui si opera per la salute e dove le patologie sanitarie sono l'emergenza, vi è bisogno assoluto di rendere asettici gli ambienti. L'attuale tam-tam mediatico sulle norme di prevenzione atte a contrastare il dilagare di nuove patologie sanitarie, stanno sempre più sensibilizzando l'opinione pubblica ad osservare regole comportamentali atte a contrastare questi pericoli. OZONCLEAN è un efficace baluardo per contrastare questi allarmi in quanto è in grado di ossidare, distruggendo virus e batteri con una efficacia di abbattimento fino al 99% ed oltre anche su superfici ed utensili di lavoro.



SETTORE PUBBLICO

- Scuole - Biblioteche
- Cinema e teatri - Discoteche
- Uffici - Centri commerciali
- Trasporti pubblici
- Carrozze ferroviarie
- Banche
- Centri sportivi - Piscine
- Centri estetici
- Toilette pubbliche
- Negozi in genere - Locali fumatori
- Concessionari d'auto

Sempre più frequentemente la cronaca ci riporta casi riguardanti i mezzi di trasporto pubblici o quegli ambienti di aggregazione umana dove oggi viaggia o sosta un bacino di utenza globalizzato, che mostra avere gravi problemi legati alla presenza ed invasione da parte di organismi parassiti di ogni tipologia biologica quali ad esempio animali (roditori), insetti (pulci, acari, zecche), batteri (legionella, escherichie....), virus, muffe, funghi ...
La consapevolezza di questi pericoli costituisce una emergenza per i cittadini e le armi tradizionalmente usate quali disinfettanti chimici presentano diversi limiti. La risposta biotecnologica all'avanguardia quale soluzione ottimale dei problemi, oltre la difesa della salute dell'uomo e dell'ambiente, è OZONCLEAN.



SETTORE ALIMENTARE

- Industrie Alimentari
- Panifici - Pastifici - Gelaterie
- Macellerie - Pasticcerie
- Trasporti Navali
- Settore Enologico
- Trasporti Refrigerati
- Supermercati
- Celle frigorifere
- Zootecnica
- Settore Agroalimentare
- Protezione delle derrate alimentari
- Produzione alimentari in genere

Il settore alimentare nell'ampissima tipologia di appartenenza è un settore che ha come caratteristica obbligatoria il rispetto di numerose e severe norme igieniche. Per il rispetto delle norme in essere in tutta la filiera si deve fare ampio ricorso a disinfettanti spesso di natura chimica che oltre ai problemi di uso e stoccaggio sono un grave problema per lo smaltimento e a volte di inquinamento. Oltre a questo il problema della conservazione degli alimenti è di enorme importanza economica, dove conservare significa impedire ai microrganismi o parassiti dannosi per l'uomo di invadere gli alimenti per i quali hanno particolare affinità ma anche impedire o contrastare il naturale processo di decomposizione cui va soggetto tutto ciò che proviene dal mondo vegetale ed animale, processo determinato dall'azione dei microrganismi che si nutrono delle sostanze organiche. Quindi conservare significa anche eliminare questi microrganismi o inibire la loro azione. E' ampiamente dimostrato che OZONCLEAN può sostituire, garantendo una efficacia notevole, i tradizionali disinfettanti generando risparmi, aumentando anche del 30% la durata di conservazione dei prodotti confezionati oltre a rendere maggiormente igienica tutta la filiera.

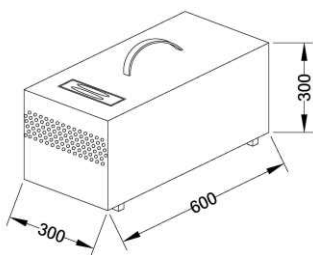


SETTORE PRIVATO

- Abitazioni - Camper
- Aree Fitness e Beauty private

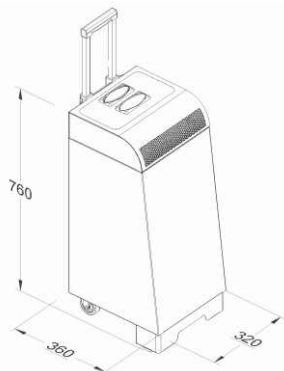
Nelle case ed in qualsiasi ambiente privato l'utilizzo di OZONCLEAN garantisce benefici e biosicurezza aumentando il benessere psicofisico di tutta la famiglia. Ideale per risolvere brillantemente le potenziali problematiche dovute alla presenza di animali domestici. Soluzione ideale per allergie, acari, muffe, odori chimici, virus, batteri; cancella inoltre qualsiasi traccia residua della presenza di fumatori.

Area Trattata:
max 30/50 mq



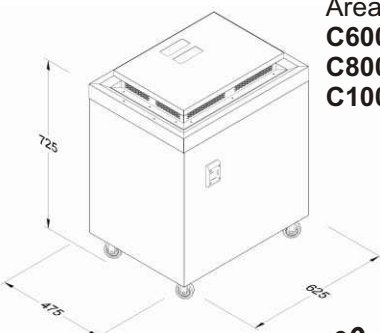
modello
T100

Area Trattata:
T200: 50 mq
T400: 100 mq



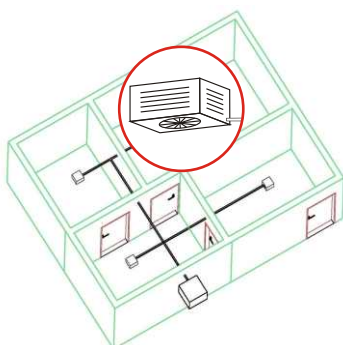
modelli
T200 - T400

Area Trattata:
C600: max 150 mq
C800: max 200 mq
C1000: max 300 mq



modelli
C600 - C800 - C1000

**OZONCLEAN
MULTISYSTEM:** per
poter servire
contemporaneamente
più ambienti separati
anche di differente
superficie.



impianto canalizzato

Tabella indicativa dei tempi minimi necessari per la distruzione di alcuni microrganismi mediante la sterilizzazione con OZONCLEAN.

BATTERI

Strep. Lactis	0'14"
Strep. Hemolyticus (Alpha Type)	0'09"
Staph. Aureus	0'10"
Staph. Albus	0'10"
Micrococcus Sphaeroides	0'25"
Sarcina Lutea	0'44"
Pseudomonas Fluorescens	0'10"
Listeria Monocitogenes	0'11"
Proteus Vulgaris	0'13"
Serraia Marcenses	0'10"
Bacillus Subtilis	0'18"
Bacillus Subtilis Spores	0'36"
Spirillum Rubrum	0'10"
Escherichia Coli	1'00"
Salmonella Typi	3'00"
Shigella Dysenteriae	1'00"
Brucella Abortus	1'00"
Staphilococcus	10'00"
Pyogenes Aureus	10'00"

SPORE

Pencillium Roqueforti	0'45"
Pencillium Expansum	0'36"
Pencillium Digitalum	2'26"
Aspergillus Glaucus	2'26"
Aspergillus Flavus	2'45"
Mucor Rocemosus (A)	0'58"
Mucor Rocemosus (B)	0'58"
Oospora Lactis	0'18"

PROTOZOI

Paramecium	5'30"
Nematote EGGS	0'36"
Algae	0'36"

VIRUS

Batteriofagi (E. Coli)	0'10"
Virus del mosaico del tabacco	12'15"
Influenza	0'10"
Virus respiratorio Sinci Nuale	21'
Morbo del Legionario	19'

I dati descritti sono stati ricavati da analisi eseguite da diversi laboratori universitari Europei. Ozonclean ha una notevole efficacia nel contrasto sugli insetti in genere.

OZONCLEAN è garanzia di efficacia e di economicità. Per la disinfezione di un locale occorrono solo pochi centesimi di euro al giorno e non ci sono costi di manutenzione ordinaria.

L'ozono è stato riconosciuto dal Ministero della Sanità Italiana (protocollo n° 24482 del 31/07/1996) come presidio naturale per la sterilizzazione degli ambienti contaminati da batteri, virus, spore e infestati da acari, insetti etc..

Il generatore d'ozono "OZONCLEAN" è conforme alle vigenti normative CEE ed è indispensabile nell'applicazione della Legge 155/97 H.A.C.C.P

In ambito internazionale la F.D.A. (Food and Drug Administration) statunitense ha autorizzato l'uso dell'ozono nel 2001, definendolo valido metodo "GRAS" (Generally Recognized As Safe). Riconosciuto dall'ente USDA (Food Safety and Inspections Service).

Dati tecnici non impegnativi



INSPIRING HO.RE.CA. SOLUTIONS

GRUPPO ZERNIKE s.r.l.

Via dell'Economia, 216
Fraz. San Mauro Mare
47030 San Mauro Pascoli (FC)

Tel. 0541/810270 Fax 0541/937456
info@gruppozernike.it www.gruppozernike.it

DISTRIBUITO DA: