

LA SANIFICAZIONE CON OZONO NELLE ATTIVITA' COMMERCIALI: BAR – RISTORANTI - MENSE

La sanificazione con Ozono è un metodo di sterilizzatore che sanifica e sterilizza tutte le superfici, come ad esempio:

- Muri e soffitti
- Pavimenti
- Piastrelle
- Mobili
- Piani di lavoro
- L'interno dei frigoriferi
- Il bagno
- Scarpiere
- Armadietti
- Spogliatoi
- Attrezzi da lavoro
- Indumenti
- Alimenti

L'Ozono permette di eliminare oltre il 99,98% dei batteri, funghi e muffe che contaminano i cibi, la frutta e le verdure. Inoltre, elimina i cattivi odori e previene le formazioni di muffe, aumentando la durata dei cibi e la loro conservazione.

Elimina anche i residui di pesticidi da frutta e verdure attraverso l'ossidazione delle molecole inquinanti.

Mantiene la freschezza dei cibi più a lungo.

FUNZIONI PRINCIPALI

- 1) Distrugge odori, fumo e batteri, genera aria sterilizzata.
- 2) Disinfezione & deodorante: distrugge i virus dell'influenza negli ambienti, batteri, muffe, acari, tarme e piccoli insetti.

CARATTERISTICHE GENERALI: non utilizza prodotti chimici e non lascia polveri residue sulle superfici dopo il trattamento.

E' RACCOMANDATO L'UTILIZZO DA PARTE DI PERSONALE SPECIALIZZATO E NON IN PRESENZA DI PERSONE E ANIMALI

Alcune applicazioni pratiche dell'ozono in aria ed acqua:

• Applicazione-diffusione Ozono in aria

AMBIENTE IN GENERE: Sanificazione ed abbattimento eventuali odori. Eliminazione di Acari, batteri su divani e sedie, tappeti e tendaggi

FRIGORIFERO : DISINFEZIONE ED ELIMINAZIONE ODORI NEL

FRIGO: nel frigo si formano e ristagnano cattivi odori a causa della fermentazione di frutta, formaggi, carne, pesce ed altri alimenti. La diffusione periodica dell'Ozono nel frigo elimina totalmente l'inconveniente con l'abbattimento della carica batterica all'interno dello stesso ed eliminazione anche di odori molto intensi (pesce, cipolla, putrefazione di carne, ecc. ecc.)

DISINFEZIONE ED ELIMINAZIONE ODORI IN ARMADI E STIPETTI:

gli armadi gli stipetti che sono destinati al vestiario, alle calzature o ai cibi non deteriorabili.

PENSILI E ARMADI REFRIGERATI E NON: eliminazione batteri , muffe , funghi e per abbattimento odori. Un utilizzo costante

provoca l'allontanamento di piccoli insetti. (tarme del legno, tarme della farina, formiche, ecc.) Ideale anche per la sanificazione di spazi dedicati alla conservazione di pane, pasta, biscotti, latte, insaccati, carne, frutta, verdura, ecc. ecc.

CONTENITORI IMMONDIZIA E STANZINI CHIUSI: deodorizzazione generale, abbattimento della carica batterica.

SANIFICAZIONE SACCHETTI GELO CONTENENTI I PRODOTTI

PRIMA DEL CONGELAMENTO: Ozonizzando gli alimenti all'interno del contenitore dove vengono riposti andiamo ad abbattere definitivamente la carica batterica sugli stessi e nello stesso tempo gli odori provocati dall'eventuale trasporto fino a casa a temperatura non idonea . Questo ci permette di congelare un prodotto integralmente privo di batteri, aumentarne la conservazione e quindi più sano al momento dello scongelamento .

SCARICHI LAVELLO: ideale per la disinfezione degli scarichi e per la neutralizzazione degli odori

ARMADI E CASSETTI : sanificazione e deodorizzazione indumenti. Allontanamento piccoli insetti per esempio pulci, formiche, tarme del legno, tarme del tessuto, formiche, piccoli insetti.

TESSUTI : Eliminazione acari , batteri , virus e odori

DISINFEZIONE ED ELIMINAZIONE ODORI NEGLI AMBIENTI: è importante mantenere gli ambienti frequentati da molte persone con un odore fresco ed una disinfezione accurata sia durante l'uso intensivo, sia dopo lunghi periodi di non utilizzo.

ELIMINAZIONE DI PARASSITI E FORMICHE: i piccoli parassiti come gli acari e le formiche non sopravvivono al trattamento con l'Ozono.

DISINFESTAZIONE DA TOPI E SCARAFAGGI: in rapporto all'intensità del trattamento, gli scarafaggi possono essere uccisi o comunque decisamente allontanati. I topi vengono sicuramente allontanati da un ambiente periodicamente trattato con Ozono.

CONDIZIONATORI E IMPIANTI TRATTAMENTO ARIA:

Sanificazione di condotti e filtri del condizionatore, prevenendo o abbattendo la LEGIONELLA (un batterio comunemente presente negli impianti di condizionamento e molto pericoloso per la salute).

Applicazione - diffusione Ozono in acqua

FRUTTA E VERDURA: l'acqua ozonizzata rimuove virus e batteri, residui di pesticidi, fertilizzanti e odori e ne prolunga la durata – freschezza

UTENSILI DA CUCINA : Immergendo gli utensili all'interno di un contenitore contenente acqua ozonizzata e lasciandoli in ammollo effettueremo una sanificazione ed una rimozione di odori eventualmente presenti.

PESCE: E' utile per lavare e sanificare il pesce eliminando batteri e dissolvendo eventuali sostanze dannose come gli ormoni artificiali e gli antibiotici

SCARICHI LAVELLO : Scaricando l'acqua ozonizzata dal lavello si effettuerà una sanificare degli scarichi eliminando eventuali odori che possono uscire dal lavello.

ELIMINAZIONE ODORI DALLE MANI: L'acqua ozonizzata annulla qualsiasi odore sulle mani pervenuto da manipolazione di Aglio , cipolla, pesce, ecc. ecc.

DISINFEZIONE ED ELIMINAZIONE ODORI IN PENTOLE, PIATTI, STOVIGLIE, BICCHIERI, DISTACCO DELLE INCROSTAZIONI DI CALCARE: è sufficiente constatare i risultati in termini sia di eliminazione degli odori che di brillantezza dopo il trattamento con acqua ozonizzata.

DISINFEZIONE FRUTTA, VERDURA E FRUTTI DI MARE:

l'Ozono è largamente impiegato nell'industria alimentare per la disinfezione dei cibi e negli allevamenti di frutti di mare. Non solo assicura un'efficace disinfezione dei prodotti al momento del consumo, ma può essere utilizzato preventivamente per aumentare i tempi di conservazione e la qualità degli alimenti in frigo o in freezer. Basti pensare al progressivo deterioramento dei cibi dovuto alla proliferazione batterica. Questi contaminanti vengono totalmente eliminati dal trattamento con l'Ozono.

SANIFICAZIONE VUOTI PER LA CONSERVA: ozonizzando l'acqua all'interno di un contenitore ed immergendo i vuoti che verranno utilizzati per la conserva si effettua una sanificazione perfetta e senza nessun residuo chimico.

FERITE E MALATTIE DELLA PELLE

L'ozono produrrà dei cambiamenti benefici nella naturale fisiologia della pelle attaccando i microrganismi presenti nelle cellule e

provocandone la morte. Questo non solo aiuterà la disinfezione e la guarigione dei tagli e delle parti infette, ma aiuterà inoltre a migliorare la qualità generale della pelle rimuovendo macchie e prevenendo la formazione di comedoni (punti neri). L'uso frequente di acqua ozonizzata stimolerà il metabolismo della pelle rendendola morbida e luminosa. Favorisce inoltre la guarigione di micosi e altre malattie della pelle.

IGIENE PERSONALE L'ozono se utilizzato in modo regolare oltre ad ossigenare e disinfettare la pelle, la depura, combattendo rughe, acne, eczemi. L'ozonoterapia è una metodica che ha più di un secolo di vita e sta attualmente andando a soddisfare i sempre maggiori bisogni di salute e bellezza. Da utilizzare anche per la pulizia delle parti intime

BOCCA E DENTI L'acqua ozonizzata, se utilizzata per risciacquare la bocca o spazzolare i denti, uccide i germi delle stomatiti, gengiviti, faringo-laringiti, periodontiti, carie dentali e aiuta la loro guarigione. Aiuta a rimuovere inoltre l'odore sgradevole di cipolla, aglio, alcol e fumo.

BIANCHERIA : L'ozono può essere utilizzato per sterilizzare asciugamani, teli da bagno, abiti, camici da lavoro. La sanificazione in recipiente separato effettuata prima del lavaggio in lavatrice abbatte la carica batterica per evitare contaminazione da micosi varie eliminando l'utilizzo di sanificanti chimici.

Facilita la rimozione delle macchie tramite un'azione di distensione delle fibre tessili permettendo al lavaggio di essere più efficiente senza recare alcun danno ai tessuti.