

ASL-1611 ÇİFT OZON ÇIKIŞLI PROFESYONEL OZON SEBZE MEYVE YIKAMA JENERATÖRÜ TEKNİK ÖZELLİKLERİ

KULLANIM ALANLARI

SEBZE, MEYVE, TAVUK, BALIK, ET YIKAMADA VE DEZENFEKSİYONUNDA, MUTFAK EKİPMANLARININ VS. DEZENFEKSİYONUNDA KULLANILAN OZON SİSTEMİ.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	ASL-1611	
OZON ÜRETİM KAPASİTESİ	2000 mgr/saat	
OZON ÇIKIŞ YÖNÜ	Çift Ozon Çıkışlı	
ÇALIŞMA VOLTAJI	AC220V ~ 50-60HZ	
NOMİNAL GÜÇ	76W	
ÇALIŞMA ORTAMI	3-30 °C Nem <% 65	
SU OZONLAMA KAPASİTESİ	1200 lt/h	
KONTROL	Dijital LCD Ekran	
ÖLÇÜLER	38*27*8 cm	
ÜRETİM BELGESİ	CE (2006/42/EC, 2014/35/EU, EN ISO 12100, EN 1672-2, EN 60204-1)	
KALİTE BELGESİ	ISO 9001:2015 --- ISO 14001:2015 ISO 45001:2018	
ÜRETİM YERİ	TÜRKİYE	

PROFESYONEL KULLANIM İÇİN ÖZEL TASARLANMIŞTIR, 304 Cr Ni PASLANMAZ ÇELİKTİR.

DOĞAL VE ETKİLİ KESİN ÇÖZÜM

Şebeke suyu hattına bağlanır ve içinden geçen suyu **ozon konsantrasyonu** ile anında ozonlar. Kolay kullanımı ve düşük enerji tüketimi ile ozonlu su elde edilir.

ÖZELLİKLERİ

- Ozonlu suyun gıda maddelerinde kullanımı GRAS tarafından güvenli kabul edilmiş, FDA tarafından kullanımına izin verilmiştir. GÜVENİLİR . Ozon kloro oranla 3125 kat daha güçlü ve etkilidir.
- Ürün çevreye ve çalışanlara zarar vermez. Kimyasal değildir. DOĞALDIR.
- Sudan gelecek patojenleri anında yok eder. Ürün üzerindeki bakteriyel yükün, tarım ilaçlarının giderilmesi sağlar. Kalıntı bırakmaz, tekrar oksijene dönüşür, ürünün raf ömrünü ve görünüm kalitesini artırır. Durulamaya gerek yoktur. Zamandan, su ve kimyasal sarfiyattan tasarruf sağlar.

BAŞLICA KULLANIM ALANLARI

- Meyve ve Sebze yıkanmasında (Bakteri, Virüs ve Mantar giderimi)
- Et, tavuk ve deniz ürünlerinin yıkanmasında
- Hijyen gerektiren alanların, mutfak ekipmanlarının dezenfeksiyonunda kullanılır.

- **TÜRKİYE'DE TEK !!! ÇİFT OZON ÇIKIŞI özelliği**
- **Ozon Hava Çıkış Aparatları da 304 Cr Ni PASLANMAZ ÇELİKTİR.**
- **Tek Tuşla otomatik su dolm özelliği**
- **Ozon çalışma süresi takip özelliği**

ARME OZON SİSTEMLERİ MEDİKAL TİC. LTD. ŞTİ.

Öğretmenevleri Mah. 931. Sok. Köşk 1 Sitesi C Blok No: 3 / 2 07070 Konyaaltı / ANTALYA

Tel. 0 242 311 74 20

Cep Tel. 0 533 570 77 72

info@armeozon.com

www.armeozon.com