



# LAVAGE ET DECONTAMINATION

## DES FRUITS ET LEGUMES POISSONS - COQUILLAGES - VIANDES

**DESTRUCTION DES BACTERIES PATHOGENES, NANOS - VIRUS, LES SPORES  
LES CHAMPIGNONS, NEUTRALISE LES SUBSTANCES CHIMIQUES TOXIQUES  
ET LES RESIDUS DE PESTICIDES PRESENTS DANS LE FRUITS ET LEGUMES**  
**TECHNOLOGIE ECOLOGIQUE - NON TOXIQUE - INSTALLATION SIMPLE**



**Restaurants - Hopitaux - Cliniques - Cantines collectivites  
Maison de retraite - Usines agroalimentaire - Traiteurs  
Sandwicherie etc...**



**FRANCE DZU GENIE DE L'ENVIRONNEMENT CONSTRUCTEUR - FABRICANT**

# TECHNOLOGIE

Cette technique centenaire qu'est l'**OZONISATION** s'applique dans les centrales de traitement des eaux en France et avec de milliers d'installations dans le monde.

Des années de recherche et de développement ont permis d'améliorer de plus de 300 % la performance des premiers ozoneurs sur les qualités organoleptiques de l'eau puis les propriétés bactéricides et virulicides qui ont été privilégiées.

Il est admis aujourd'hui qu'une eau de consommation est désinfectée des virus et bactéries lorsqu'elle est traitée pendant quatre minutes avec un taux assurant un résiduel d'ozone dans l'eau de 0.4 mg/l, le potentiel d'utilisation de l'ozone dans le secteur alimentaire réside dans sa pertinence de dix à cent fois supérieure à celle du chlore et ses dérivés, la vitesse à laquelle l'ozone tue les bactéries est trois mille fois supérieure que celle du chlore, du fait que, bien qu'ils soient tous deux des oxydants, le mécanisme d'action est différent.

L'**OZONE** tue la bactérie via une rupture de la membrane cellulaire, en revanche, le chlore doit s'introduire à travers la paroi cellulaire de la bactérie et se diffuser dans le cytoplasme, action qui dépend en grande partie du temps de contact.

L'**OZONE** est non-toxique, ne laisse aucune trace ou résidu chimique et gustative à la différence de désinfectants à base de chlore avec l'apparition de produits organochlorés qui peuvent être cancérigènes du fait que la matière organique produit de sous-produits toxiques halogènes comme le chloroforme.

Le nettoyage est simple, il faut plonger dans l'eau froide ozonisé pendant six minutes toute sorte de légumes, fruits, poissons, crustacés, viandes tels que le chou, la carotte, le concombre, la laitue, les épinards, l'aubergine, le poivron, la pomme de terre, la tomate, la pomme, la poire, le raisin, la pêche, les coquillages, le poisson, les viandes, etc....

L'eau ozonée, assure une élimination des bio films incrustés, également les résidus pesticides, herbicides, les substances chimiques toxiques et réduit le taux de certaines myco-toxines pour obtenir un niveau de conservation supérieur.

## INSTALLATION

Il peut être connecté facilement, 4 vis à fixer, une prise électrique à brancher et votre machine est opérationnelle pour des longues années.

## ALIMENTATION

230VOLTS - 50HZ/3.5 WATTS.