

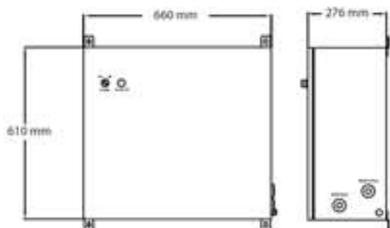
Sistema Multi Applicativo di Sanificazione ad Ozono

L'MPI300 è un sistema di Sanificazione ad Ozono completamente integrato che produce acqua fredda arricchita con ozono per la sanificazione e disinfezione di superfici, impianti di lavorazione agroalimentare (industria enologica, lavorazione carni, lavaggio frutta e verdura, industria casearia), serbatoi e per tutte le applicazioni a diretto contatto con alimenti e liquidi alimentari (vino, bevande, latte, impianti di imbottigliamento). Pronto all'uso disponibile sia in configurazione fissa a parete che carrellato, l'MPI300 produce una portata di 12,5 litri/min di acqua a 1 bar con una dose costante di ozono pari a 2 ppm, con una tubazione flessibile di 8 metri e pistola spray di dispersione.

Benefici della sanitizzazione con Ozono

- Il ministero della sanità ha approvato l'Ozono come agente antimicrobico per uso alimentare
- Sanificazione di superfici (plastiche ed inox) e a contatto diretto con alimenti
- Nessuna necessità di risciacquo, nessun residuo chimico, produzione continua e a richiesta
- La capacità comparativa di 2 ppm di soluzione acquosa ozonizzata è pari a 400 ppm di cloro libero
- Riduce o elimina la fase di risciacquo con acqua potabile e previene l'eccessivo uso di acqua

Peso: 50 Kg



L'Ozono è efficace contro tutti i patogeni alimentari inclusi:

Escherichia coli
Salmonella choleraesuis
Campylobacter jejuni
Cryptosporidium parvum
Aspergillus flavus

Listeria monocytogenes
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa
Bacillus subtilis

