CAÑÓN Línea Air Treatment
GENERADOR DE OZONO

LA INNOVACIÓN
TECNOLÓGICA EN DESINFECCIÓN

Mondino SRL | +54 341 464 1221 / 465 4203 | info@mondinosrl.com.ar | Av. Arijón 1353 | Rosario | Argentina
www.mondinosrl.com.ar |

EL OZONO ES EL MEJOR DESINFECTANTE

Elimina bacterias, virus, hongos, esporas, ácaros y protozoos inhibiendo su reproducción. Debido a que estos microorganismos no son capaces de generar una respuesta inmunitaria frente a su acción oxidante a escala molecular, la desinfección es total y **sin efectos residuales indeseables** ya que el ozono reacciona reconvirtiéndose en oxígeno.

ELIMINA OLORES

Debido a la destrucción de las partículas causantes de éste. No cubre el olor, sino que lo **elimina por completo,** dando como resultado un ambiente limpio y puro.
Destruye olores de tabaco, mascotas, gases provenientes de la contaminación ambiental, baños, tuberías, etc.

IDEAL PARA CUALQUIER AMBIENTE

FICHA TÉCNICA

MARCA	MONDINO
LINEA	Air Treatment
MODELO	MD 01
PRODUCCIÓN DE O^3	7 gr/h
VOLTAJE	220 V
FRECUENCIA	50 Hz
CONSUMO	0,5 A
TEMPORIZADOR	Manual / Automático

GABINETE	Acero Inoxidable 304
GENERACIÓN DE OZONO	Tecnología de generación de ozono por placas cerámicas de alta frecuencia

EMPRESA COMPROMETIDA
Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001

Mondino SRL | +54 341 464 1221 / 465 4203 | info@mondinosrl.com.ar | Av. Arijón 1353 | Rosario | Argentina
www.mondinosrl.com.ar |

OZONO EN ALIMENTOS

LA ACCIÓN GERMICIDA DIRECTA DEL OZONO sobre todo tipo de microorganismos, tanto hongos como bacterias y virus, impide la descomposición acelerada de los alimentos y anula la aparición de olores desagradables.

ELIMINA BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS

En el caso específico de los hongos y bacterias causantes de la degradación de los alimentos, el Ozono es también efectivo contra esporas que se propagan. Se conoce que las esporas son muy resistentes, aún cuando las condiciones les resultan adversas, pudiendo permanecer largo tiempo en estado latente, trasladándose de lugar a través del aire u otros medios hasta encontrar nuevamente condiciones de temperatura y humedad propicias para su desarrollo, en cuyo caso darán lugar a una nueva infección.

ALGUNOS BENEFICIOS DEL USO DEL OZONO EN FRUTAS Y VERDURAS

La fruta es uno de los alimentos más delicados. Debido a su alto contenido de agua, es propicia al desarrollo de fermentación de la putrefacción y la proliferación de microorganismos en el lugar de almacenaje. una Ozonización adecuada consigue aumentar el tiempo de conservación eliminando todo tipo de gérmenes e impidiendo la fermentación, logrando una mejor presentación del producto.

- Esteriliza las cámaras. Evita costosas desinfecciones.
- Evita malos olores, la putrefacción y/o el deterioro en apariencia del producto.
- Descompone el etileno, retrasando la maduración.
- Prolonga un 25% el tiempo de almacenaje.
- Descontamina olores y permite cargas varias en una misma cámara.
- Permite la desinfección de las cámaras sin desalojar la mercadería.

EMPRESA COMPROMETIDA
Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001

Mondino SRL | +54 341 464 1221 / 465 4203 | info@mondinosrl.com.ar | Av. Arijón 1353 | Rosario | Argentina
www.mondinosrl.com.ar |

CAÑÓN MD 01

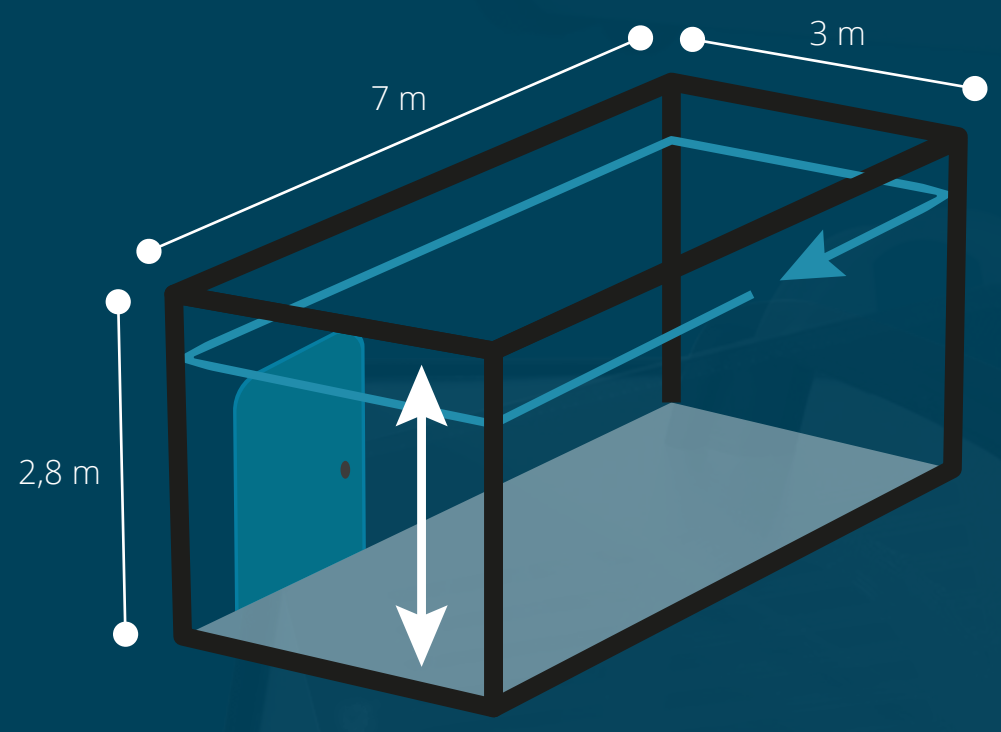
DISFRUTÁ DE LA ASEPSIA Y EL AIRE PURO EN TU LUGAR

Tratamiento de choque con OZONO gaseoso asegura el cumplimiento de las más altas exigencias profesionales sobre el estado de limpieza, desinfección y desodorización de su espacio y de sus elementos.

MUY FÁCIL DE USAR

1- Desalojar personas y animales del ambiente a tratar.
2- Encender el equipo y programar el tiempo de tratado. (*)
3- Presionar el botón de inicio y salir de la habitación.
4- Al finalizar el tiempo de ozonización, entrar y retirar el cañón
Esperar un mínimo de 30 minutos para que el ozono se reconvierta en oxígeno. Luego se podrá ocupar la habitación nuevamente.

(*) Ejemplo de tiepmo de aplicación:



Tamaño del ambiente: 58,8 m³
En un ambiente de estas dimensiones, programa 9 minutos en el controlador.

Dimensiones	Min.
25 m³	3’
50 m³	6’
75 m³	9’
100 m³	12’
125 m³	15’
150 m³	18’
175 m³	21’

(*) Tabla orientativa para tiempos de ozonizado

(*) Valores estimados tomando la concentración de 1 ppm como referencia. Variación sujeta a la carga de contaminación del mabiente a tratar

EMPRESA COMPROMETIDA
Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001

Mondino SRL | +54 341 464 1221 / 465 4203 | info@mondinosrl.com.ar | Av. Arijón 1353 | Rosario | Argentina
www.mondinosrl.com.ar |