

OZÓNOVÝ STERILIZÁTOR NORMOZON

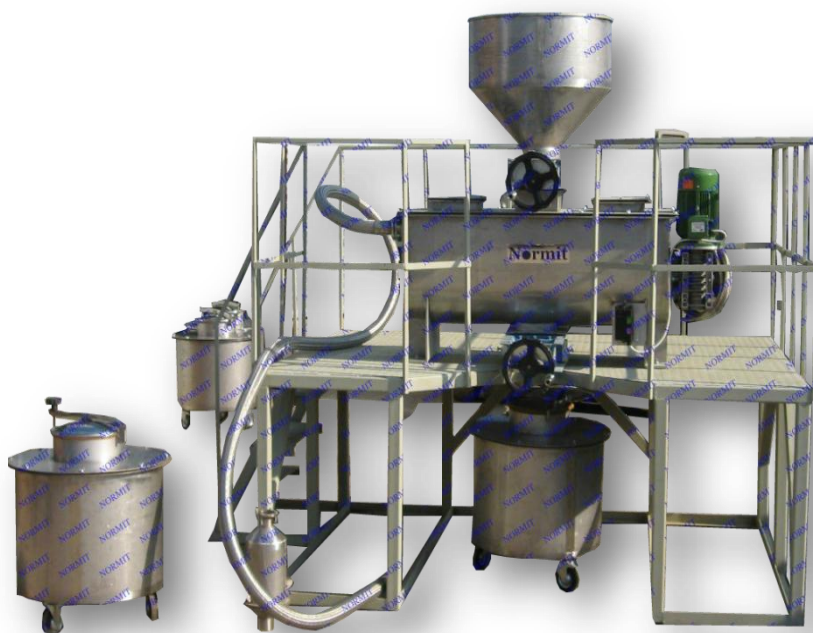


Špecialisti spoločnosti NORMIT s.r.o. vyrobili ozónový sterilizátor NormOzon. Toto zariadenie slúži na sterilizáciu ozónom, ktoré ničí všetky známe mikroorganizmy: vírusy, baktérie, prvoky, spory a cysty. Ozónový sterilizátor je oveľa efektívnejší, bezpečnejší a šetrnejší k životnému prostrediu. Technológia použitá v sterilizátore NormOzon sa zakladá na opakovanom prirodzenom procese čistenia vody.

Technológia, ktorá sa používa v ozónovom sterilizátore

Normozon:

- Efektívna sterilizácia bez kompromisov v kvalite, vône a vzhľade výrobku
- Nevyžaduje špeciálne zariadenia a zvláštne podmienky vetrania
- Ozón zostáva na povrchu výrobku alebo zariadenia a vo veľmi krátkej dobe sa mení na kyslík
- Ekologicky šetrný



Ozónový sterilizátor NormOzon je navrhnutý na:

- Dezinfekciu vody pre farmaceutické, kozmetické, potravinárske a iné priemyselné odvetvia
- Zariadenie na povrchovú úpravu nádob a nástrojov (spolahlivá sterilizácia v krátkom čase s minimálnymi nákladmi a bez použitia škodlivých chemikálií)
- Povrchová sterilizácia potravín (zelenina, ovocie, ryby, mäso - obzvlášť na prípravu výrobkov, ktoré sa tepelne nespracúvajú - japonská kuchyňa)
- Balenie - zvýšenie trvanlivosti balených produktov, zníženie koncentrácie soli a konzervačných látok

