



INTEROZONO

SOLUCIONES TÉCNICAS MEDIOAMBIENTALES

Tratamiento, depuración y desinfección de aire y agua
100% natural y ecológico · Sin químicos
Fabricante de equipos generadores de ozono y equipos ultravioleta UV-C



INTEROZONO.COM

APLICACIONES EN INDUSTRIA ALIMENTARIA



+35 AÑOS
DE EXPERIENCIA

Interozono, empresa con más de 35 años de experiencia y experiencias, ofrece al mercado soluciones técnicas medio ambientales efectivas, ecológicas y económicas, diseñando y fabricando plantas/equipos generadores de ozono y equipos ultravioleta para el tratamiento de AIRE y AGUA para todos los sectores e industrias.

Empresa dinámica, en constante evolución, que ofrece los últimos avances y mejoras tecnológicas, de manera ecológica y natural, garantizando calidad y resultados.

Nuestra inversión en I+D y la comercialización de los equipos bajo nuestra estricta supervisión técnica desde fábrica, dan fe de ello. Ofrecemos servicio técnico, distribución, proyectos, certificación, control y medición, a nivel nacional e internacional.

APLICACIONES EN AIRE Y AGUA

La tecnología desarrollada por nuestra marca para el tratamiento y depuración del aire y el agua se aplica a 3 grupos:

GAMA DOMÉSTICA

GAMA SEMI-INDUSTRIAL

GAMA INDUSTRIAL

Nuestros equipos y nuestra avanzada tecnología nos permiten garantizar soluciones 100% efectivas, económicas, ecológicas y naturales para diferentes sectores:

AIRE

- Eliminación de Olores
- Control de Vertido
- Eliminación de Gases
- Esterilización y Control Ambiental
- Oxigenación y saneamiento
- Desinfección
- Eliminación Hongos y Mohos

AGUA

- Reutilización
- Desinfección
- Control de Vertido
- Reducción DQO y DBO
- Control Legionella
- Regeneración y Calidad
- Oxigenación

Interozono ofrece las soluciones más económicas, eficaces y ecológicas del mercado, sin utilizar químicos ni ambientadores. La aplicación de las tecnologías del ozono y ultravioleta son consideradas un beneficio para el medio ambiente.

SIN QUÍMICOS

SIN CONSUMIBLES

SIN RECARGAS

AHORRO DE COSTES



OZONO SECTOR ALIMENTACIÓN

Los equipos de frío para conservación de los productos en todas las industrias o establecimientos que posean, almacenen, manipulen o comercialicen cualquier tipo de alimento son indispensables. Muchos microorganismos nocivos permanecen inactivos dentro de las cámaras, pero vuelven a ser un peligro una vez los alimentos recuperan la temperatura ambiente.

El ozono destruye por completo todas las bacterias, hongos, mohos, esporas y microorganismos que se van incorporando en los productos durante los distintos procesos de producción. De esta manera, con la aplicación de ozono se obtendrán alimentos seguros y exentos de toda contaminación.

Nuestra tecnología dosifica en el aire ambiente las concentraciones adecuadas de ozono (atmosfera controlada) o lugar donde se estén procesando o almacenando productos. La concentración idónea recomendada por nuestra empresa puede variar de 0,5 a 3 ppm, lo que garantiza los siguientes resultados:

- Alimentos más tiernos, ya que el ozono estimula la acción digestiva de las enzimas.
- Inocuidad de los productos.
- Aumento de entre un 20 y un 30 % del tiempo de almacenamiento, alargando la vida útil.
- Disminución de las pérdidas de peso/mermas.
- Mejoría del aspecto visual del producto.
- Eliminación de olores desagradables en las cámaras frigoríficas.
- Eliminación del riesgo de contagio de olores y sabores entre productos.

EJEMPLOS DE INSTALACIONES



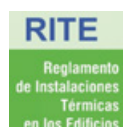
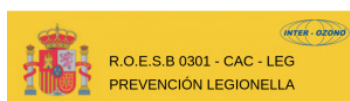
COMPARACIÓN CÁMARAS CON O SIN OZONO

SIN OZONO	CON OZONO
Presencia de hongos	Ausencia de hongos
Aspecto envejecido	Productos tersos y limpios
Coloración ennegrecida	Color natural
Aumento del PH	Estabilización del PH
Presencia de olor	Estabilización del PH
Menor tiempo de conservación	Estabilización del PH
Crecimiento bacteriano en aumento	Estabilización del PH

HOMOLOGACIONES

- Interozono Empresa Registrada en Sanidad R.O.E.S.B. Núm. 0301 – CAC – LEG
- Norma AENOR UNE 400-201-94 (Normativa Fabricación Generadores de ozono)
- R.D. 1620/2007 - Reutilización aguas depuradas para riego Ozono garantiza:
E. Colli Menos de 200UFC/100 ml
Nematodos Menos de 1 huevo/10 L
Legionella Menos de 100 UFC/L
- R.D. Prevención Legionella 865/2003
- R.D. 140/2003 - Agua de consumo humano
Ozono desinfectante autorizado UNE-EN 1278 CAS-10028-5-6
- Registro Sanitario nº 31.01359/GC (Desinfección Bacteriológica)
- Norma AENOR UNE – EN 1278:1999
(Normativa Productos autorizados para Desinfección Bacteriológica)
- Piscinas R.D. 742/2013 Condiciones higiénico-sanitarias
- R.I.T.E. Climatización (Reglamento para instalación en Frío/Calor)
- Norma AENOR UNE 100030:2001 IN
(Normativa Tratamiento y Prevención Legionella)
- Certificación ISO 9001: 2000
- Etiquetado CE

**PROTEGE TU SALUD
PROTEGE TU ENTORNO
AHORRA COSTES**





FÁBRICAS Y OFICINAS

MADRID · Av. de la Coruña 16 - Las Rozas.
+34 91 568 05 05

ZARAGOZA · Pol. Industrial El Portazgo Nave 60.
+34 876 007 920

CANARIAS · Plaza de la Feria, 36 - Las Palmas de Gran Canaria.
+34 928 24 65 49

info@interozono.com www.interozono.com



Empresa registrada en Sanidad. Lista empresas biocidas
R.O.E.S.B. N° 301-CAC-LEG