

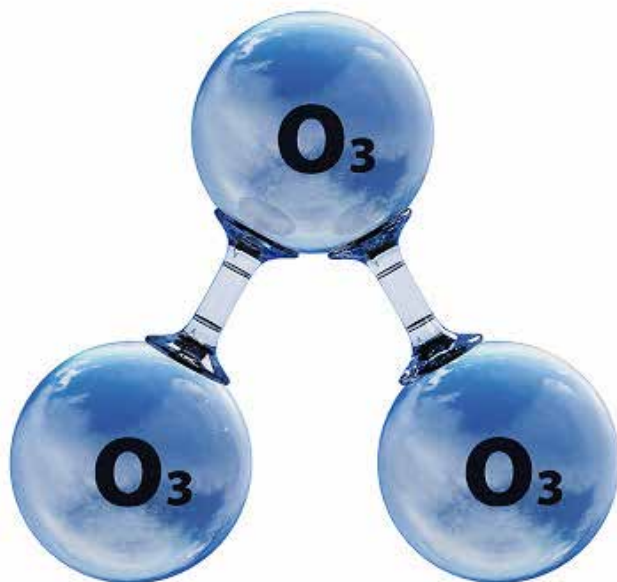


BIO-CLEANER

Sistema de Limpieza de Ozono a Presión

¿QUÉ ES BIO-CLEANER?

BIO-CLEANER es un sistema de lavado con agua cargada de Ozono a presión usa Biotecnología para generar agua ozonizada. El agua con ozono es el desinfectante y desodorante más poderoso y seguro de la naturaleza que conoce la humanidad en la actualidad. Es el método de desinfección más respetuoso con el medio ambiente, ya que el ozono es un gas natural que se descompone en oxígeno y no deja subproductos químicos residuales o nocivos.



BENEFICIOS DEL OZONO

El agua cargada de Ozono elimina todo tipo de bacterias, hongos y gérmenes patógenos, el ozono puede matar las bacterias 3,100 veces más rápido y es 50 veces más efectivo que otros desinfectantes, como el cloro. Por lo tanto, el ozono elimina el uso de agua hirviendo y reduce el uso de productos químicos, lo que finalmente ayuda a ahorrar energía y reducir el consumo de agua.

Con BIO-CLEANER puedes limpiar cualquier tipo de carne o pescado, todo tipo de utensilio desinfectándolo en el momento, también puedes limpiar cualquier área de trabajo de manejo de carnes dejando totalmente limpio y libre de gérmenes causantes de malos olores y que contaminan nuestros productos.

BIO-CLEANER Esterilización 100% eficaz

Con **BIO-CLEANER** tendrás un gran ahorro de agua y no tenemos que utilizar productos químicos. El Ozono no enmascara los olores, descompone las sustancias químicas y orgánicas que causan el mal olor y descomposición de CARNES, a través de la oxidación de las bacterias.

Tradicionalmente, la mayoría de las industrias utilizan una combinación de detergentes de base química como cloro, agua hirviendo y vapor para desinfectar superficies como equipos de procesamiento de alimentos, utensilios, pisos y desagües. El ozono puede matar las bacterias 3,100 veces más rápido y es 50 veces más efectivo que otros desinfectantes, como el cloro. Por lo tanto, el ozono elimina el uso de agua hirviendo y reduce el uso de productos químicos, lo que finalmente ayuda a ahorrar energía y reducir el consumo de agua.

LIMPIA, DESINFECTA Y DESODORIZA

BIO-CLEANER limpia, desinfecta y desodoriza toda el área de trabajo y utensilios. El agua con ozono descompone el aceite y la grasa, lo que facilita su eliminación y evita que el drenaje se obstruya. También elimina y previene la acumulación de biopelículas en superficies como desagües de cocina y equipos de rocesamiento de alimentos. Dado que la biopelícula es una fuente importante y constante de contaminación, su eliminación sería un requisito fundamental para la industria alimentaria. Además de eso, el ozono es un agente antimicrobiano aprobado por la FDA y el USDA para su uso en el tratamiento, almacenamiento y procesamiento de alimentos.

El agua con ozono ofrece un método de desinfección rentable, ecológico y potente, ya que tiene la capacidad de eliminar una gama más amplia de microorganismos que los productos químicos.

Al eliminar las bacterias de toda el área de trabajo eliminamos los malos olores y generamos un ambiente limpio.

El Sistema de **BIO-CLEANER** es portátil y está diseñado para un despliegue rápido, mejorando la eficiencia del trabajo diario.

BIO-CLEANER ofrece:

- Alta calidad
- Limpieza y desodorización
- Esterilización rápida
- Fácil manejo





LIMPIAR LA CARNE CON OZONO

Cuando hablamos de carne no solo hablamos de almacenamiento sino de alta limpieza por eso es sumamente recomendable utilizar ozono en el lavado y desinfección de rastros de animales, desde el cerdo, ternera, ovejas, res y de pollos.

En primer momento la masa muscular de los animales se encuentra sana y estéril, o sea que no tiene ningún tipo de microorganismos siendo durante su proceso de manipulación cuando se aportan microorganismos que proceden del ambiente o bien de las propias vísceras de los animales, por esta razón sugerimos que la limpieza con agua cargada de ozono comience en el mismo **matadero para reducir y eliminar los microbios que se hayan podido aportar durante el sacrificio.**

Una vez muerto el animal y procediendo a quitar piel, plumas o escamas, según sea el caso, es ahí donde comienza la contaminación de la carne, por eso es de suma importancia limpiarla con Ozono ya que desde este momento ayudamos a mantener la carne con cantidades muy bajas de bacterias.

Si lavamos con ozono y mantenemos un ambiente limpio y libre de bacterias, conseguiremos:

- ✓ Protección contra bacterias, hongos, mohos y esporas
- ✓ Conservación mucho más duradera
- ✓ Menor cantidad de productos desechados
- ✓ Ahorro en químicos desinfectantes
- ✓ Producto mucho más ecológico
- ✓ Mejora de propiedades organolépticas
- ✓ Reduce la deshidratación

El Ozono destruye más del 95% de los microorganismos presentes en las cámaras frigoríficas. Se ha demostrado que las moléculas del ozono son sumamente efectivas en este ámbito, incluso a muy bajas temperaturas. En los estudios realizados se ha concluido que su poder bactericida es 3.000 veces superior al de otros productos microbicidas, como el cloro.



DESODORIZACIÓN ABSOLUTA



RESULTADOS DE LIMPIEZA DE CARNE CON OZONO

CARNE OZONIZADA	CARNE SIN OZONIZAR
Ausencia de hongos	Presencia de hongos
Carne tersa, limpia	Carne con mal aspecto
Color blanco rosáceo	Coloración roja negruzca
Pocas manchas de metaglobina en superficie y ninguna en corte profundo	Presencia abundante de manchas de metaglobina en superficie y aumento en corte profundo
Estabilización del pH	Aumento del pH
Ausencia de mezcla de olores y ausencia de los mismos	Presencia de olor de diferentes carnes
Mayor duración de la conservación	Menor tiempo de conservación
Inhibición del crecimiento bacteriano	Crecimiento bacteriano en aumento

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SALAS BLANCAS

Las salas blancas son entornos de una higiene máxima donde se almacenan o manipulan alimentos que requieren un control ambiental escrupuloso para una conservación perfecta.

Limpieza y Desinfección de salas blancas con ozono:

El ozono es el mejor producto para el control de una sala blanca, pues los productos cárnicos, de charcutería, congelados, precocinados, envasados al vacío, son productos que van de la sala blanca a la cocina de los clientes, son los que requieren un mejor limpieza y desinfección.

BIO-CLEANER, nos ayuda con la limpieza de las superficies, garantizándonos que cada superficie o área de la sala esté libre de bacterias y gérmenes que puedan dañar nuestro producto generando un ambiente higiénico y seguro.

Actualmente se está aplicado exitosamente la limpieza y desinfección con ozono en EUROPA por tal motivo nos hemos capacitado en escuelas europeas con la intención de ofrecer una información de vanguardia.

Nos especializamos en la Sanitización, desinfección y limpieza de Cámaras Frigoríficas de Carnes y frutas, Rastros, almacenaje de semillas, para cuidar sus productos y personal de trabajo con el uso de Sistemas de Ozono Ambiental (SOA), nos regimos bajo la normatividad internacional de la OMS, FDA, EPA y estándares de calidad nacionales como lo es COFEPRIS, lo que nos hace ser una empresa comprometida con la calidad y la eficiencia sanitaria.



BIO-CLEANER es la solución ideal para limpiar y desinfectar la carne, superficies, áreas de trabajo y utensilios de trabajo.



Somos una empresa capacitada por la UDIMA, Universidad a Distancia de Madrid y contamos con su apoyo técnico y asesoría. También hemos tomado cursos del manejo del ozono en España, Cuba, Argentina y China.

Estamos certificados por la Universidad a Distancia de Madrid y recibimos Cursos y Actualizaciones del buen uso y manejo del Ozono, con conocimientos a nivel internacional.

También pertenecemos a la EUOTA (Asociación Europea de Comercio de Ozono) y que junto con la ECHA (Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas) certifican al Ozono como un Biocida altamente eficiente.



FUNCIÓN DEL SISTEMA

Generación de ozono a través de efecto corona y generador de oxígeno para la eliminación de todo tipo de virus, bacterias, hongos, gérmenes, mal olor pudieran estar en superficies.

Limpia y Desinfecta todo tipo de carnes o pescados, frutas, verduras. También desinfecta todo tipo de utensilios y trastes, así como cualquier superficie como pisos, mesas, paredes, puertas, ventanas y cualquier ares por difícil que sea.

Elimina el mal olor de la sangre junto con todo tipo de bacterias y gérmenes que descomponen la carne y contamina el área de trabajo

Siente el beneficio de la libertad, respirando Aire limpio



FICHA TÉCNICA BIO-CLEANER

SISTEMA DE LIMPIEZA DE OZONO A PRESIÓN



Sistema de Limpieza de Ozono a Presión BIO-CLEANER

Equipo	Sistema de Limpieza de Ozono a Presión
Fabricante	ALDOCO
Modelo	Ozonizador de Agua para limpieza Industrial
Sub Modelo	QJ-8000-30K
Marca	BIO-CLEANER
Producción O3	5 gr/h
Voltaje	110V / 60Hz AC
Consumo	100 W
Alimentación	Generador de Oxígeno incluido
Dimensiones	370*250*300 (mm)
Capacidad	10 LPM
Funcionamiento	De uso continuo
Peso	12 Kilogramos

Nuestros equipos de Ozono están certificados microbiológicamente.

ALDOCO

Soluciones integrales para Agua
y Ambiente



Empresa capacitada por la
**UNIVERSIDAD A
DISTANCIA DE MADRID**



Gracias por
su preferencia

Más información:
aldoco@aldoco.com.mx
www.aldoco.com.mx
55 2077 9251

f /Aldoco