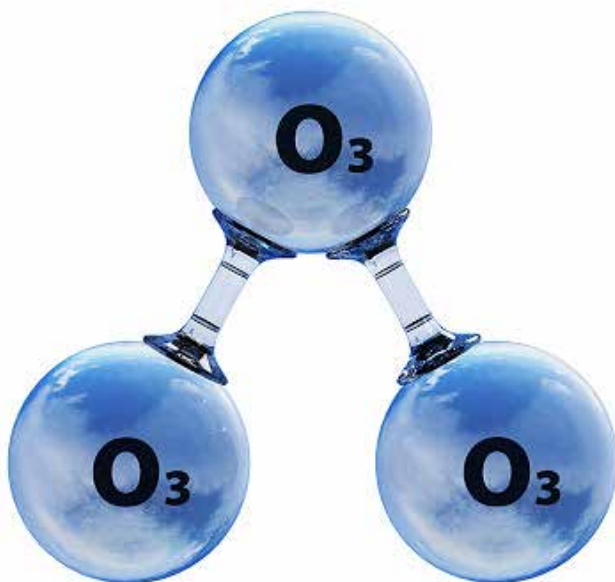




Potabilizador
de Agua
BIO-ZONNE

¿QUÉ ES BIO-ZONNE?

Es un innovador sistema que mediante un proceso electrónico genera ozono, el cual se transmite a través de una manguera de silicón y un difusor de óxido de aluminio al agua contenida en una jarra de vidrio o acero, que será potabilizada mediante el burbujeo cargado de ozono en un tiempo de 5 a 30 minutos (dependiendo la cantidad de agua a potabilizar), tiempo suficiente para eliminar todo tipo de virus, bacterias y gérmenes en el agua.



BENEFICIOS DEL OZONO

Elimina todo tipo de virus, bacterias, hongos y gérmenes patógenos que se encuentran en el agua y que son causantes de numerosas enfermedades, tales como: cólera, amibiasis, tifoidea, diarrea, entre otras.

Además, el ozono aplicado al agua, elimina olores y sabores extraños causados por gérmenes, bacterias, algas, detergentes, urea, grasa, fenoles, pesticidas, ácido cianúrico, etc.

Obtén un agua 100% Potable.

La fruta es un alimento muy delicado, debido a su alto contenido de agua, es altamente propicia para el desarrollo de fermentaciones, de la putrefacción y a la proliferación de microorganismos. Por eso una ozonización adecuada, consigue aumentar el tiempo de conservación eliminando todo tipo de gérmenes, impidiendo las fermentaciones, logrando mayor duración de nuestros alimentos.

**Con BIO-ZONNE podemos
desinfectar cualquier utensilio de
cocina o de uso personal.**

SALUD DENTRO DE NUESTRA COCINA

BIO-ZONNE destruye los olores producidos por las frutas, evitando por consiguiente mezcla de ellos y las posibles alteraciones del sabor.

Las verduras cultivadas a flor de tierra (lechuga, cilantro, epazote, papas, rábano zanahoria, jitomate, etc.) **son portadoras en algunas ocasiones de coliformes fecales u organismos fecales** como la escherichia coli, la klbsiella pneumoniae, salmonela y shigela.

Muchas de estas verduras las consumimos crudas o semi cocidas en ensaladas o diferentes platillos sin tomar en cuenta que en ocasiones **el hervir o desinfectar con algún otro medio (cloro) no es suficiente.**

Hervir no garantiza la desinfección del agua al 100%

El cloro tampoco garantiza la remoción de coliformes, ni bacterias.



La carne es uno de los alimentos más perecederos para su conservación y almacenaje se recurre a la utilización de bajas temperaturas y en muchos casos a la congelación **para aumentar el tiempo de almacenamiento gran parte de los gérmenes y bacterias no son destruidos por el frío**, sino que se paralizan en su actividad enquistándose, recuperando su vigor cuando las condiciones se vuelven propicias para ellos.

El **ozono** no inmoviliza la actividad de estos microorganismos, sino que **los destruye, garantizando una asepsia del producto a consumir.** Es muy conveniente la ozonización desde el primer proceso que experimenta la carne ya que en su manejo es infectada por diferentes formas de contaminación hasta su consumo.





GARANTIZA la desinfección de los biberones, chupones, mamilas y TODOS los utensilios del Bebé.



BENEFICIOS PARA SU SALUD

El tratamiento con ozono en el agua garantiza una alta calidad para el consumo doméstico contribuyendo a mejorar la salud sobre los siguientes aspectos:

- ✓ Nos proporciona agua 100 % potable para el consumo humano.
- ✓ Desinfecta frutas, legumbres y verduras (aquellas que se comen crudas y/o con cascara o piel).
- ✓ Elimina el cloro, su olor y sabor desagradable.
- ✓ Eliminación de virus, bacterias, hongos, y parásitos.
- ✓ Desinfecta materiales de cocina, utensilios del bebe, utensilios médicos, inclusive para el uso del cabello y piel.
- ✓ Eliminación de contaminantes orgánicos e inorgánicos en el agua.



TOTAL DESINFECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Dadas las propiedades del ozono en el agua **se garantiza una máxima desinfección de frutas, verduras, pescados, etc.** lavados con agua ozonizada dando una total desinfección de estos alimentos.

El mismo efecto es aplicable a recipientes, biberones, frascos o todo lo que necesitemos desinfectar.

Beber agua ozonizada al menos dos veces al día, **repercute favorablemente en la curación y prevención de enfermedades gastrointestinales** que normalmente se originan por ingestión de frutas o verduras contaminadas y por acción de productos químicos (insecticidas, pesticidas, etc.)

El agua ozonizada con **BIO-ZONNE** tiene **un efecto beneficioso sobre la mucosa gástrica en caso de gastritis, úlceras gastrointestinales y algunas parasitosis.**

El **ozono**, debido a sus propiedades oxidantes, **es considerado como uno de los agentes microbicidas más rápido y eficaz que se conoce.** Su acción posee un amplio espectro que engloba la eliminación de:

- ▶ **Virus** (efecto viricida)
- ▶ **Bacterias** (efecto bactericida)
- ▶ **Hongos** (efecto fungicida)
- ▶ **Esporas** (efecto esporicida)

MODO DE EMPLEO

1. Conecte el **BIO-ZONNE** al suministro eléctrico, cerciórese que sea de 127 Vca (más-menos 10%), 60 ciclos, características eléctricas usuales para uso doméstico en la república mexicana.

2. Llene de agua una jarra o recipiente (recomendable que sea de vidrio o acero) que previamente haya sido lavado.

La cantidad de agua usted la decide "en uso normal" una cantidad de 1 a 20 litros. de agua. (si la cantidad es menor no afecta el proceso).

3. Introduzca el difusor de porcelana, que está colocado en el extremo de la manguera, al fondo del recipiente con agua.

4. Oprima el botón de arranque (ON). notará que empieza a burbujear aire con Ozono. Oprima el botón + para programar el tiempo requerido en este caso de 5 hasta 30 minutos.

5. Rápidamente se hará notorio por el olor penetrante de ozono que produce el equipo. La acción germicida y bactericida seguirá actuando mientras dure la producción de ozono.

6. **BIO-ZONNE** se apagará automáticamente en el tiempo indicado, con lo cual su recipiente con agua quedará potabilizado.



BIO-ZONNE puede desinfectar hasta 20 litros de agua y solo hay que programar hasta 30 minutos.



Para la desinfección de frutas y verduras se utiliza un recipiente de vidrio o acero (**una ensaladera**):

- ✓ Lavar previamente frutas y verduras con agua.
- ✓ Introducir la fruta o la verdura en el recipiente de vidrio con agua.
- ✓ Introducir el difusor de burbujas hasta el fondo del recipiente y encender el potabilizador **BIO-ZONNE**.
- ✓ Calcular el tiempo en base a la cantidad de agua que haya usado y agregar un par de minutos más.
- ✓ Mover periódicamente las frutas o verduras dentro del recipiente para que el ozono tenga mejor contacto con toda la superficie de las frutas y verduras.

Con esto será suficiente para tener frutas y verduras desinfectadas al 100%.

FUNCIÓN DEL SISTEMA

Generación de ozono a través de efecto corona y oxígeno del ambiente para la eliminación de todo tipo de virus, bacterias, hongos, gérmenes, mal olor y sabor que pudieran estar en el agua.

Desinfecta frutas, verduras, carnes, pescados y pollo. También desinfecta todo tipo de utensilios y trastes del bebé (Como biberones, chupones y todo lo relacionado con el bebé).

Obtén agua 100% Potable.



FICHA TÉCNICA POTABILIZADOR DE AGUA

Para potabilizar de 1 a 20 litros de agua y desinfecta frutas y verduras



OZONIZADOR POTABILIZADOR DE AGUA BIO-ZONNE

Equipo	Potabilizador de Agua
Fabricante	ALDOCO
Modelo	Ozonizador Ambiental
Sub Modelo	QJ-104J-00
Marca	ALDOCO
Producción O3	500 mg/h
Voltaje	110V / 60Hz
Consumo	20 W
Alimentación	Oxígeno del Ambiente
Dimensiones	160*53*230 (mm)
Capacidad Potabilizadora	Para potabilizar de 1 hasta 20 litros de Agua.
Funcionamiento	Trabaja desde 5 minutos hasta 30 minutos y se programa de forma manual
Peso	1,200 gramos

Nuestros equipos de Ozono están certificados microbiológicamente.



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO



Acapulco Gro., 21 de abril de 2020.

Pruebas de eficiencia microbiológica

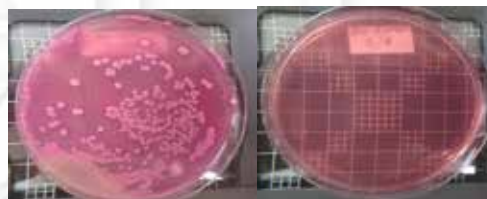
Para valorar se valorar la efectividad antibacteriana del BIO-ZONNE se decidió probar con cepas de *Salmonella enteritidis*, *Escherichia coli* O: 157 y *Staphylococcus aureus*.

Para esto se inoculo 1 litro de agua destilada estéril con 1 mL de caldo BHI, el cual contenía 3 cepas distintas. Se tomaron 0.1 mL de agua con inóculo durante distintos tiempos (0, 5, 10 15 minutos de uso del BIO-ZONNE).

Pruebas con *Salmonella enteritidis*. Tras 10 minutos de **BIO-ZONNE** se logró eliminar por completa la cepa de *Salmonella enteritidis*.



Pruebas con *Escherichia coli* O: 157 En el caso de la *Escherichia coli* solo se necesitó 5 minutos para eliminar la bacteria



Prueba con *Staphylococcus aureus*. Después de 10 minutos de uso de **BIO-ZONNE** se logró eliminar por completo al *Staphylococcus aureus*



Puede solicitar el análisis completo

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