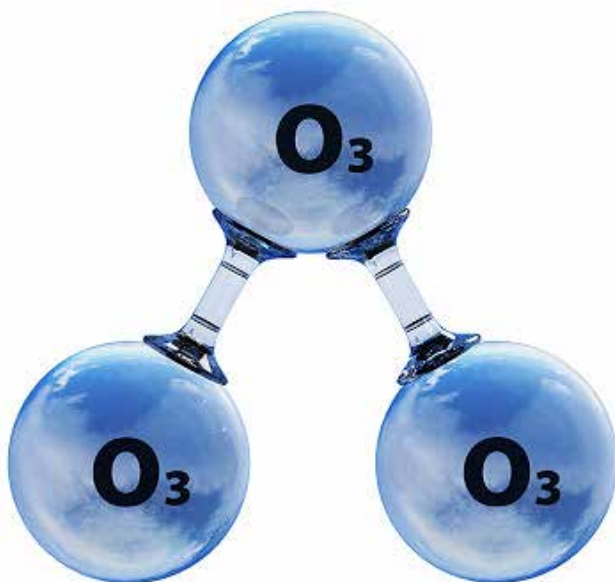




Potabilizador
BIO-ZONNE
RESTAURANTERO

¿QUÉ ES BIO-ZONNE RESTAURANTERO?

Es un electrodoméstico 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, la potabilizará hasta 100 litros de agua mediante el burbujeo cargado de ozono en un tiempo de 10 a 30 minutos (dependiendo la cantidad de agua a potabilizar), tiempo suficiente para eliminar todo tipo de bacterias y gérmenes.



BENEFICIOS DEL OZONO

El Ozono se produce convirtiendo parte del oxígeno que se encuentra en el aire que respiramos, y que, por medio de un arco eléctrico en determinadas condiciones, lo transforma en ozono siendo soluble en agua y en su corta vida tiene una fuerte acción germicida y bactericida.

El ozono elimina todo tipo de bacterias y gérmenes patógenos que se encuentran en el agua y que son causantes de numerosas enfermedades, tales como: cólera, amibiasis, tifoidea, diarrea, otras.

Además, el ozono aplicado al agua, ***elimina sabores y sabores extraños, bacterias, virus, algas, detergentes, urea, grasa, fenoles, pesticidas, ácido cianúrico, etc.***

La fruta es uno de los tipos de alimentos más delicados debido a su alto contenido de agua, es muy propicia para el desarrollo de fermentaciones, de la putrefacción y a la proliferación de microorganismos de todo tipo.

Una ozonización adecuada, ***consigue aumentar el tiempo de conservación eliminando todo tipo de gérmenes e impidiendo las fermentaciones, logrando una mejor presentación de nuestros alimentos.***

AGUA SALUDABLE Y LIMPIA

BIO-ZONNE RESTAURANTERO 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%

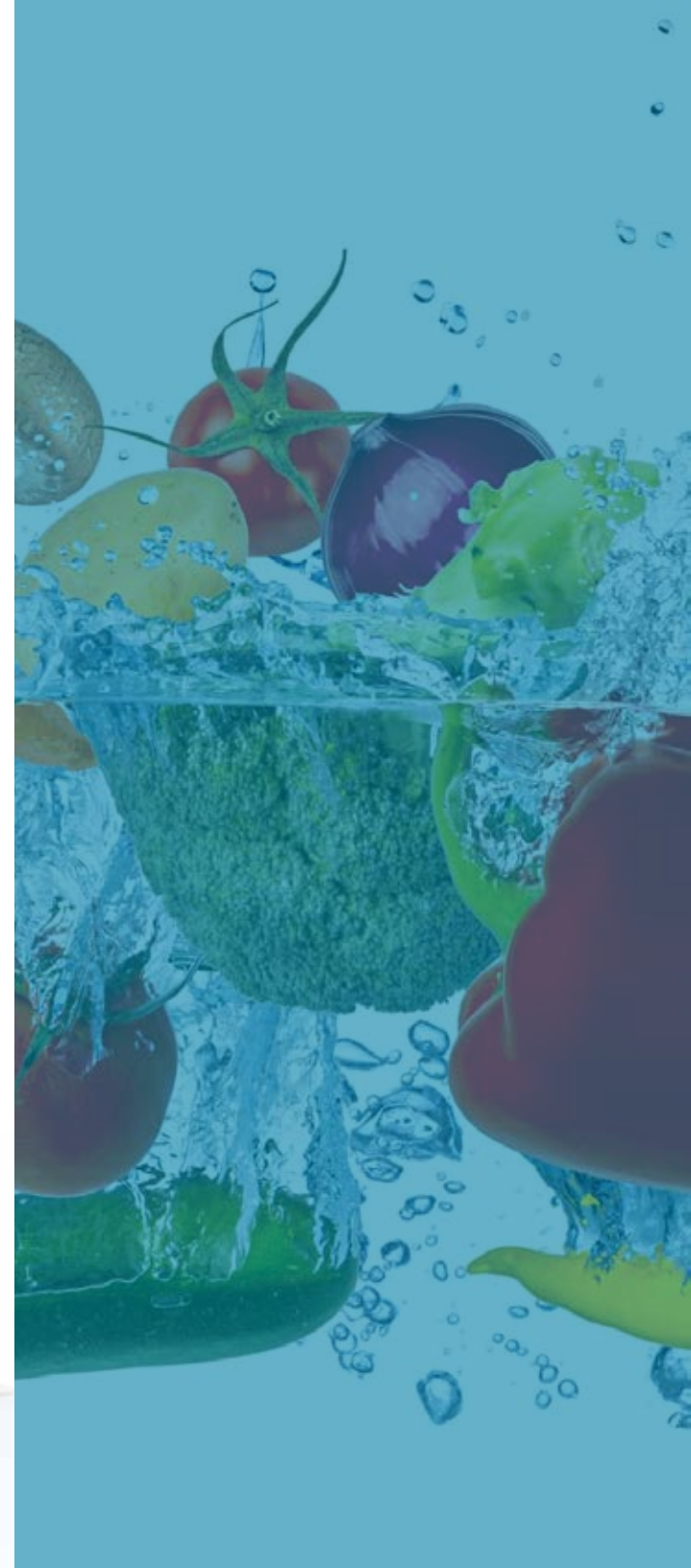
El cloro tampoco garantiza la remoción de coliformes, ni bacterias.



El hervir no garantiza la desinfección al 100%

El cloro tampoco garantiza la remoción de estos coliformes.

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 cuando se quiere aumentar el tiempo de almacenaje 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.





GARANTIZA la desinfección de frutas,
verduras y agua



BENEFICIOS PARA SU SALUD

El tratamiento con ozono en agua garantiza una alta calidad para el consumo, contribuyendo a mejorar 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).
- ✓ Eliminación de cloro y su olor y sabor desagradable.
- ✓ Eliminación de virus, bacterias, hongos y parásitos.
- ✓ Desinfecta materiales de cocina.
- ✓ Eliminación de contaminantes orgánicos e inorgánicos.



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, frascos o todo lo que necesitemos desinfectar.

El ozono, debido a sus propiedades oxidantes, puede ser 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)

El ozono no inmoviliza la actividad de estos microorganismos, sino que los destruye, garantizando una asepsia del producto a consumir.

MODO DE EMPLEO

1. Conecte el **BIO-ZONNE RESTAURANTERO** 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 el 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 10 a 100 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 rojo para encender el sistema de ozono.

5. Seleccione la perilla en el tiempo deseado. notará que empieza a burbujear aire.

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.

BIO-ZONNE RESTAURANTERO se apagará automáticamente en el tiempo indicado, con lo cual su recipiente con agua quedará potabilizado lo que contenga dentro.

BIO-ZONNE RESTAURANTERO puede desinfectar hasta 100 litros de agua y solo hay que programar hasta 30 minutos .

Tabla de aplicaciones y tiempos

Litros	Min/hr
20	10
40	15
60	20
80	25
100	30

Para la desinfección de frutas y verduras se utiliza un recipiente de vidrio o acero:

- ✓ 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.
- ✓ 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 gérmenes, bacterias, mal olor y sabor que pudieran estar en el agua.

También desinfecta frutas, verduras, trastes o todo lo que se requiera desinfectar en la Cocina de un Restaurante

Obtén agua 100% Potable.



FICHA TÉCNICA BIO-ZONNE RESTAURANTERO

Para potabilizar de 10 a 100 litros de agua y desinfecta frutas y verduras



OZONIZADOR POTABILIZADOR DE AGUA BIO-ZONNE RESTAURANTERO

Equipo	Ozonizador Potabilizador de Agua
Fabricante	ALDOCO
Modelo	Ozonizador de Agua Industrial
Sub Modelo	QJ-8000-20K
Marca	BIO-ZONNE RESTAURANTERO
Producción O3	5 gr/h
Voltaje	110V / 60Hz
Consumo	100 W
Alimentación	Oxígeno del Ambiente
Dimensiones	230*260*520 (mm)
Capacidad Potabilizadora	Desde 10 litros hasta 100 litros de Agua
Funcionamiento	Trabaja desde 10 minutos hasta 30 minutos y se programa de forma manual
Peso	4,500 gramos

Nuestros equipos de Ozono están certificados microbiológicamente.



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO



Acapulco Gro., 21 de abril de 2020.

Pruebas de eficiencia microbiológica

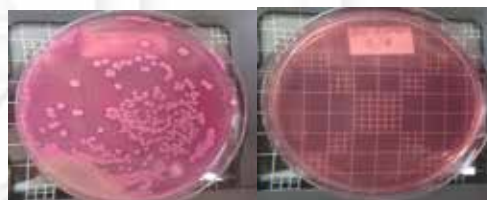
Para valorar se valorar la efectividad antibacteriana del BIO-ZONNE se decidió probar con cepas de *Salmonella enteritidis*, *Escherichia coli* O: 157 y *Staphylococcus aureus*.

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 inoculo 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 minuto 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