

● Sistemas de Ozono

Cámaras frigoríficas

Tratamiento de ozono para desinfectar y desodorizar una cámara frigorífica individual, con la gama GZ. Indicado para cámaras refrigeradas con temperaturas superiores a 2°C.

Indicado para cámaras de hasta 1.750 m3. Inyección de ozono delante del evaporador.

Beneficios del tratamiento

- Desinfección ambiental y de superficies
- Eliminación de virus, bacterias, hongos y mohos
- Eliminación de malos olores y etileno.
- Tratamiento rápidos y eficaces
- Tratamiento automático sin aplicar mano de obra



Equipamiento

Generador de Ozono GZ	● Incluido
Inyector de Ozono	● Incluido
Controlador CRTL45	● Incluido
Trampa de Condensados	● Incluido
2 metros de tubo de teflón	● Incluido

Equipamiento opcional

	Ref. pedido
CRTL.SM41. BALIZA	CRTL.AIR.0005
CRTL.PLC.CAMARAS.01	CRTL.AIR.0006
Tubo teflón 8 mm	COMTUBOS.0010
Secador frigorífico para GZ7-E	COMSECAD.0006

Características del generador de ozono según dimensiones de la cámara

Modelos	GZ1-E	GZ2-E	GZ3-E	GZ7-E
Volumen de la cámara	< 250 m3	< 500 m3	< 750 m3	< 1.750 m3
Producción Ozono	1 gO3/h	2 gO3/h	3 gO3/h	7 gO3/h
Alimentación Eléctrica	230V, 50-60 Hz	230V, 50-60 Hz	230V, 50-60 Hz	230V, 50-60 Hz
Potencia consumida	80 W	130 W	160 W	500 W
Ø Conexiones Ozono	Tubo 8 mm	Tubo 8 mm	Tubo 8 mm	Tubo 8 mm
Tamaño Ancho x Alto x Profundo	18 x 25 x 32 cm	30 x 40 x 20 cm	30 x 40 x 20 cm	40 x 80 x 25 cm
Referencia para Pedidos	5101.0001	5101.0002	5101.0003	5101.0004

