

ACCESORIO

AMARU Viktor – Descontaminador de ozono

Descontaminación por ozono sin productos químicos para la cámara, las bandejas y la sala. Sin residuos, sin necesidad de aclarado.



TIPO

Descontaminador de ozono

PRECIO (DESDE, SIN IVA)

€350

Por qué elegir el AMARU Viktor – Descontaminador de ozono

- ✓ **Elimina bacterias, moho y olores** — El ozono oxida los microorganismos al contacto y evita la contaminación cruzada entre lotes.
- ✓ **Más que la cámara** — Un solo equipo desinfecta también almacenes, cocinas, cámaras frigoríficas y contenedores de transporte.
- ✓ **Uso seguro** — Utilízalo en una sala desocupada y ventilada; el ozono vuelve a convertirse en oxígeno antes de volver a entrar.
- ✓ **Sin productos químicos ni residuos** — Sustituye a sprays y bayetas; nada que aclarar, nada que quede sobre las superficies en contacto con alimentos.
- ✓ **Funcionamiento sencillo** — Actívalo tras un ciclo y déjalo trabajar; el equipo y el espacio quedan listos para el siguiente lote.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Compatibilidad

Tipo

**Todos
Descontaminador de ozono****+34 614 332 324 team@freeze-drying.tech liofilizacion.es****Escanee para ver especificaciones actualizadas, precios y solicitar presupuesto.**