ACCESORIO

AMARU Viktor – Descontaminador de ozono

Descontaminación por ozono de la cámara, las bandejas y la sala, sin productos químicos. El ozono se descompone en oxígeno, así que no deja residuos que aclarar.



TIPO
Descontaminador de ozono

PRECIO (DESDE, SIN IVA)
350 €

Por qué elegir Viktor

- ✓ **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**: Utilícelo en una sala desocupada y ventilada; el ozono vuelve a convertirse en oxígeno antes de que alguien vuelva 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**: Actívelo tras un ciclo y déjelo trabajar; el equipo y el espacio quedan listos para el siguiente lote.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Compatibilidad	**Todos**
Tipo	**Descontaminador de ozono**

+34 614 332 324 team@freeze-drying.tech liofilizacion.es

Escanee para ver especificaciones y precios actualizados o solicitar presupuesto.

Las especificaciones las facilita el fabricante y pueden cambiar sin previo aviso. Los valores son orientativos; los valores confirmados se facilitan en cada presupuesto. Unidades métricas.