



GENERATORI DI OZONO LINEA O₃ ARIA E ACQUA

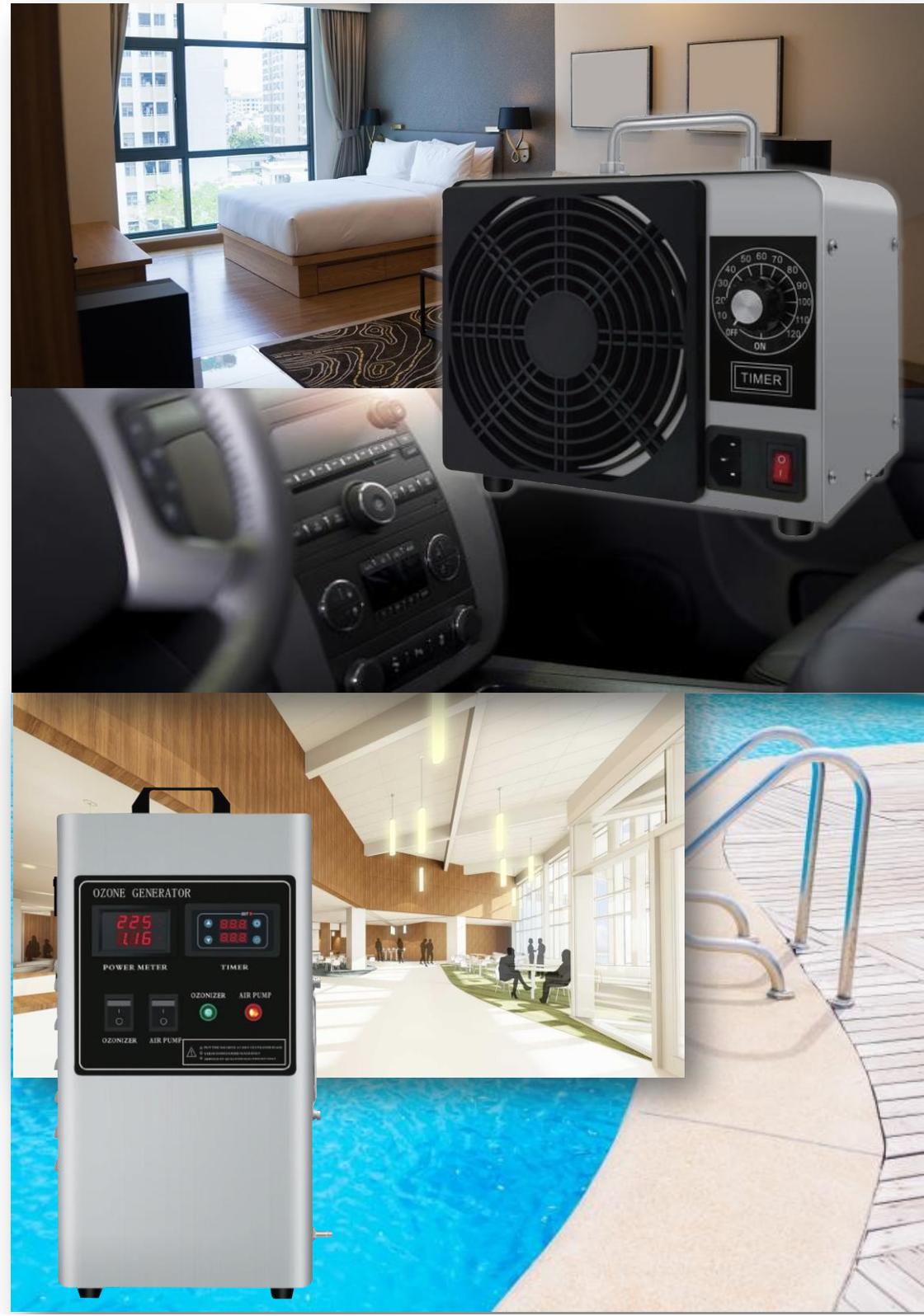
Sanificano ed igienizzano ambienti e superfici
L'ozono purifica l'aria, disinfetta, e rimuove batteri e VIRUS

L'acquisto di equipment per la sanificazione beneficia del
CREDITO D'IMPOSTA DEL 60%
ai sensi dell'Art. 125 del D.L. del 19 maggio 2020, n. 34

In alternativa all'acquisto Exergetica offre la formula



noleggio operativo degli strumenti di sanificazione



COS'È:

Generatore di ozono che ne sfrutta l'alto potere ossidante.
Sistema ecologico e versatile per



Sanificazione ambienti



Purificazione dell'aria



Rimozione
odori di fumo



Rimozione muffe,
batteri e VIRUS



Sanificazione superfici



Sterilizzazione veicoli

DOVE SI UTILIZZA:



LOBBY E GRANDI SPAZI



CAMERE HOTEL



PISCINE e SPA



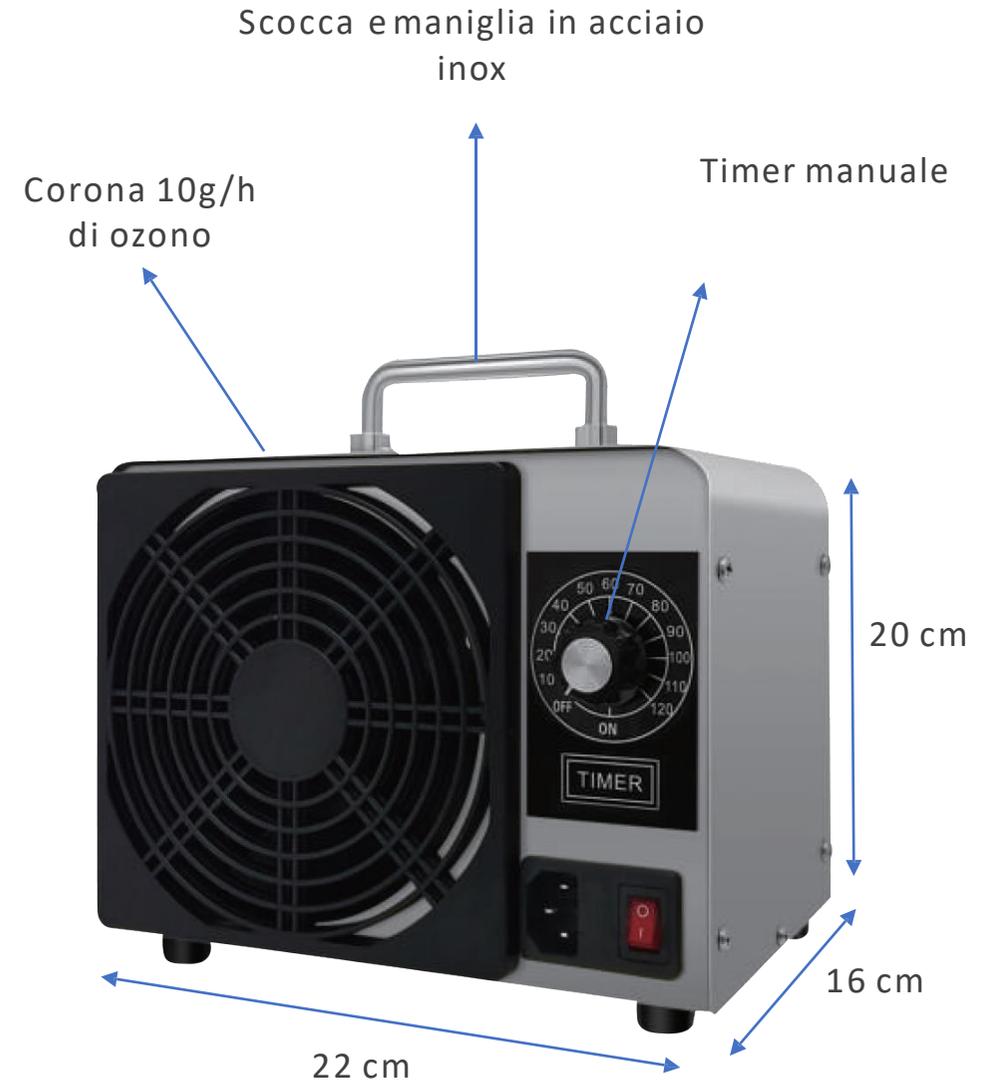
UFFICI



AUTO MEZZI

O₃ ARIA 10g

Maneggevole e portatile, garantisce fino a 120 minuti di trattamento grazie al pratico timer. Veloce ed efficace, in grado di emettere 10g di ozono all'ora (efficace contro i VIRUS in 15 min. per 20 m²)



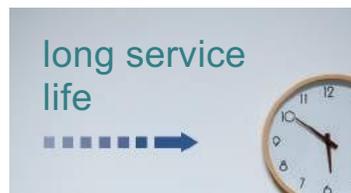
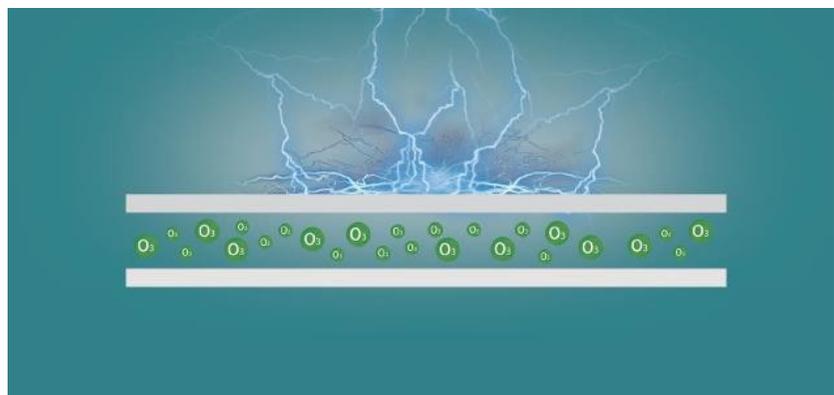
Peso 2,4 Kg

O₃ ARIA E ACQUA 10g E 30g

Grazie all'utilizzo del vetro di quarzo questi modelli hanno il vantaggio di uniformità di produzione, una più veloce distribuzione dell'ozono ed una elevata durabilità.

Il display di questo modello ha: timer digitale, visualizzazione della quantità di ozono prodotto e cicli continui programmabili.

La macchina è corredata da un tubo flessibile che permette di sanificare l'acqua trasformandola in un disinfettante ed è ideale per la sanificazione degli automezzi in modo pratico e veloce.



Modello	10g	30g
Misure	32x25x52,5 cm	40x30x73 cm
Peso	8,4 Kg	21 Kg
Potenza (W)	140	300
Capacità generazione ozono	10 g/ora	30 g/ora

TEMPI DI SANIFICAZIONE

I batteri mostrano una sensibilità mutabile all'Ozono: i Gram-positivi sono più sensibili dei Gram-negativi, gli sporigeni si dimostrano più resistenti dei non sporigeni. A parità di altri disinfettanti, sono necessarie minori concentrazioni di Ozono e tempi di esposizione più brevi, per ridurre la carica microbica e per rendere inattivi i VIRUS.

BATTERI	MINUTI
Strep. Lactis	14"
Strep. Hemolyticus	09"
Staph Albus	10"
Micrococcus Sphaeroides	25"
Sarcina Lutea	44"
Pseudomonas Fluorescens	10"
Listeria Monocytogenes	11"
Proteus Vulgaris	13"
Serraia Marcenses	10"
Bacillus Subtilis	18"
Bacillus Subtilis Spores	36"
Spirillum Rubrum	10"
Escherichia Coli	1'
Salmonella Typhi	3'
Shigella Dysenteriae	1'
Brucella Albortus	1'
Morbo del Legionario	19'
Staphilococcus Aureus	10'

VIRUS	MINUTI
Batteriofagi (E. Coli)	10"
Virus mosaico del tabacco	12'15"
Influenza	10"
Virus Resp. Sinci Nuale	21'

SPORE	MINUTI
Penicillium Roqueforti	45"
Penicillium Expansum	36"
Penicillium Digitatum	2'26"
Aspergillus Glaucus	2'26"
Aspergillus Flavus	2'45"
Mucor Racemosus (A)	58"
Mucor Racemosus (B)	58"
Oospora Lactis	18"

PROTOZOI	MINUTI
Paramecium	5'30"
Nemotote EGGS	36"
Algae	36"

CERTIFICAZIONI E CONFORMITÀ

Gli apparecchi sono costruiti secondo le prescrizioni del D.Lgs 81/2008 "sicurezza nell'ambiente di lavoro".

Regolamento CE 466/2001 ed ottemperando alle prescrizioni 16/03/2001 ITL 77/1 GU delle Comunità Europee:

Compatibilità elettromagnetica Direttiva EMC CEE 89/36 e succ. modifiche

Sicurezza elettrica direttiva bassa tensione LVD 77/23 e succ. Modifiche

CEI EN 55014-1(1998)

CEI EN 61000-3-3 (1997)

CEI EN 60335-2-65 (1997/11)

CEI EN 6100-3-2 1995

CEI EN 55014-2 (1998)

CEI EN 60335-1(1995)

Le apparecchiature sono conformi a:

D.P.R. 303/56 - D. Lgs. 626/94

Ministero della Sanità - protocollo n. 24482 del 31 luglio 1996

Direttiva 2014/30/UE e s.m.i.

Direttiva 2014/35/UE e s.m.i.

e in particolare soddisfa le norme armonizzate:

EN60335-1 e successive modifiche;

EN55014-1 e successive modifiche;

EN55014-2 e successive modifiche;

EN61000-3-2 e successive modifiche;

EN61000-3-3 e successive modifiche.

L'Ozono prodotto è conforme a:

Protocollo n. 24482 del 07/1996 del Min. Sanità Italiana Reg. UE N.528/2012 (Regolamento sui biocidi)

VALIDAZIONI SCIENTIFICHE DELL'OZONO

VALIDAZIONI SCIENTIFICHE DELL'USO DELL'OZONO

La FDA (Food & Drugs Administration), l'USDA (U.S. Department of Agriculture) e l'EPA (Environmental Protection Agency) hanno approvato l'Ozono come agente antimicrobico "GRAS", l'USDA ed il National Organic Program l'hanno approvato anche quale principio attivo per la sanitizzazione di superfici (plastiche e Inox) a contatto diretto con alimenti senza necessità di risciacquo e con nessun residuo chimico.

L'OZONO È STATO RICONOSCIUTO DAL MINISTERO DELLA SALUTE (PROTOCOLLO N. 24482 DEL 31 LUGLIO 1996) PRESIDIO NATURALE PER LA STERILIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI CONTAMINATI DA BATTERI, VIRUS, SPORE ECC. E INFESTATI DA ACARI, INSETTI, ECC.

Dai dati ottenuti da una ricerca svolta presso l'Università degli Studi di Trieste - Dipartimento di Scienze della Vita (progetto D4 Rizoma anno 2007-2008) si evidenzia un abbattimento della carica microbica di oltre il 90% con concentrazioni non inferiori ai 2 ppm per almeno 6 ore di trattamento.

A concentrazioni più elevate si otteneva lo stesso risultato diminuendo il tempo di trattamento. Secondo studi effettuati dall'Università degli Studi di Pavia, Dip. di Scienze Fisiologiche Farmacologiche nel 2004, in una stanza di 115 m cubi trattata con ozonizzazione per 20 minuti la carica batterica dell'aria è stata ridotta del 63% e quella di lieviti e muffe del 46,5%, mentre la carica batterica delle superfici è stata ridotta del 90% e quella dei lieviti e muffe del 99%.

PROTOCOLLI RILASCIATI IN ITALIA:

- Università di Napoli "Federico II" prove in vitro del potere inattivante dell'ossigeno nascente verso enterobatteri patogeni e assenza di mutazioni genetiche
- Università di Udine - Dipartimento di scienze degli alimenti prot. 219/94 test di decontaminazione su superfici piane di attrezzature adibite a lavorazioni carni salmonelle - listerie
- Università degli Studi di Parma - Istituto di microbiologia prove di verifica della capacità sterilizzante su colonie batteriche e .coli s.aureus - ps.aeruginosa - str durans
- Ministero della Sanità Istituto Superiore di Sanità - Dipartimento Alimentazione e nutrizione veterinaria, protocolli depositati certificazioni, protocollo 24482 31/07/96



Ministero della Salute