



Igienizza e deodora un ambiente in pochi minuti
Prolunga la shelf life dei prodotti alimentari

ZERNIKE
ALTERNATIVE HOUSEHOLD SOLUTIONS

Made in Italy

Igienizza proteggendo la tua salute da sostanze chimiche usando la forza della natura

Preserva il pianeta per i tuoi figli

Ozonclean è l'unica tecnologia per igienizzare e deodorare gli ambienti che non utilizza **alcuna sostanza chimica** a differenza delle soluzioni comunemente usate, comprese quelle di ultima formulazione che riportano i marchi "Ecolabel". Ozonclean non è chimico. Non inquina l'ambiente e non è pericoloso per la salute di chi lo utilizza.

Ozonclean usa **l'ossigeno naturalmente presente** nell'aria e lo trasforma in un potente agente igienizzante e deodorizzante senza rilasciare residui nocivi o dannosi che richiederebbero anni per essere smaltiti dall'ecosistema.

Proteggi la salute dei tuoi clienti e dei tuoi collaboratori, scegli di non esporli inutilmente a rischi chimici.



SOSTANZE	PUO' DANNEGGIARE
Tensioattivi anionici	La pelle e i polmoni
Tensioattivi non anionici	Il sistema endocrino
Solventi	Il sistema respiratorio
Conservanti	Il sangue
Fragranze	I polmoni e il sistema nervoso

LO SAI CHE:

"Sostanze pericolose (vale a dire qualsiasi sostanza liquida, gassosa o solida che costituisce un rischio per la salute o la sicurezza dei lavoratori) sono riscontrabili in quasi tutti gli ambienti di lavoro. L'esposizione a sostanze chimiche possono danneggiare la salute con conseguenze che vanno da lievi irritazioni di occhi e cute fino ad asma, disturbi della riproduzione, difetti congeniti e tumore. Questi effetti possono verificarsi sia dopo un'unica breve esposizione alla sostanza pericolosa, sia dopo esposizioni multiple, che danno luogo a un accumulo di sostanze pericolose nell'organismo."

(EU-OSHA - European Agency for safety and health at work)

Più valore alla tua attività

Un ambiente fresco e igienizzato costituisce un vero e proprio valore aggiunto, un distintivo che crea una immediata impressione positiva nei clienti.

Meno prodotti chimici

Nella tua attività potrai da subito ridurre la quantità di prodotti chimici per l'igienizzazione e la sanificazione, eliminandone sia i costi, sia i problemi di corretto stoccaggio.

Meno costi

In soli pochi minuti igienizzi una stanza di decine di metri quadrati. Paghi solo il costo minimo dell'energia elettrica utilizzata.

Prolunga la shelf life

Allunga la durata di conservazione dei prodotti alimentari trattati senza alterarne il gusto e preservando le qualità organolettiche.

Meno manodopera

Ozonclean è programmabile e lavora in completa autonomia. Richiede all'operatore poco impegno, riducendo tempo e fatica per igienizzare.

Nessun ricambio

Non ha parti che si deteriorano con l'uso, quindi non necessita né di manutenzione né di ricambi.



Perché scegliere Ozonclean?



Ozonclean rappresenta la soluzione perfetta per igienizzare e deodorare in modo ecocompatibile senza utilizzare sostanze chimiche inquinanti e dannose per l'uomo ottenendo risultati superiori:

Uccide il 99,98% di tutti i virus presenti su tutte le superfici e gli oggetti dell'ambiente trattato, compresi i tessuti.

Deodora l'aria neutralizzando qualsiasi odore sgradevole e persistente.

Allontana gli insetti

Già da diversi anni, oltre ai nostri Ozonclean, sono presenti in commercio altre macchine per la produzione d'ozono. Ma oggi, la **nuova gamma di Ozonclean**, di **progettazione e realizzazione italiana**, adotta una tecnologia avanzata migliore, in termini di sicurezza e di produttività, anche rispetto ai nostri modelli precedenti.

I nuovi modelli Ozonclean sono più maneggevoli, più leggeri, più sicuri, più potenti e affidabili. Macchinari ideali per mantenere cucine, laboratori alimentari, camere, uffici, palestre, bagni e tutti gli ambienti generalmente affollati igienizzati e protetti. E' la tecnologia **innovativa e più indicata** anche per **umentare il tempo di conservazione** dei prodotti alimentari, la così detta **shelf life**.

Dietro ai nostri prodotti non c'è un semplice assemblatore di componentistica reperita a basso costo, bensì un'azienda dinamica che **progetta, brevetta, realizza** macchine professionali e che ha deciso di mantenere la **produzione in Italia** per garantire la totale affidabilità del prodotto.

Alcuni microrganismi che Ozonclean può distruggere

BATTERI

- ✓ Strep.Lactis 0'14"
- ✓ Staph.Aureus 0'10"
- ✓ Staph.Albus 0'10"
- ✓ Listeria Monocitogenes 0'11"
- ✓ Escherichia Coli 1'00"
- ✓ Salmonella Typi 3'00"
- ✓ Shigella Dissenteryae 1'00"
- Staphilococcus 10'00"

SPORE

- ✓ Pencillium Roqueforti 0'45"
- Aspergillum flavus 2'45"

VIRUS

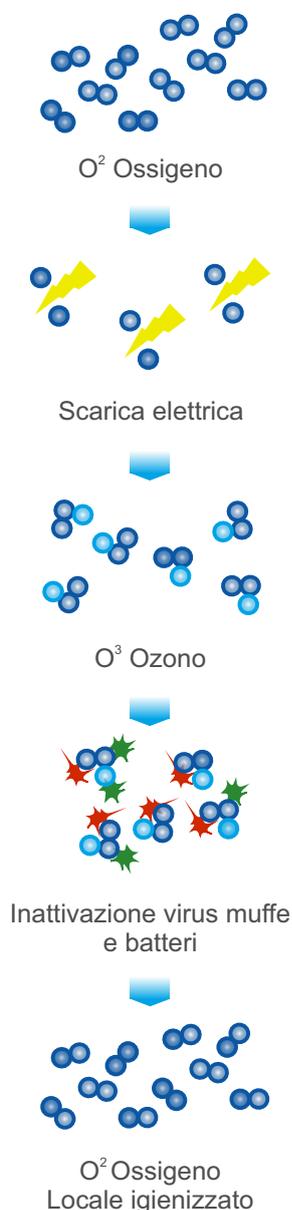
- ✓ Morbo del Legionario 19'
- ✓ Influenza 0'10"

Tabella indicativa dei tempi necessari per la distruzione di alcuni microorganismi.



Ozono. La forza è nell'aria

L'Ozono, molecola costituita da 3 atomi di ossigeno (O₃), è un gas che si forma naturalmente nella stratosfera concentrandosi a circa 25 km al di sopra del livello del mare. È un gas essenziale per la vita sul pianeta: schermo la terra da più del 90% delle radiazioni UV e ripulisce l'atmosfera dagli inquinanti. Tuttavia in vicinanza della superficie terrestre l'ozono è a livelli minimi rilevabili.



Come Ozonclean converte l'ossigeno nel più potente prodotto per igienizzare e deodorare

Generazione dell'ozono

Ozonclean sfrutta l'ossigeno naturalmente presente all'interno del locale.

Tramite una ventola, Ozonclean filtra l'aria facendola confluire all'interno della macchina, dove elettronicamente viene generato «l'effetto corona» che scinde le molecole di ossigeno in atomi singoli.

L'atomo di ossigeno si unisce naturalmente alla molecola libera, formandone una d'ozono. In soli pochi minuti Ozonclean genera così una **quantità tale di ozono in grado di saturare il locale.**

Igienizzazione e deodorazione

L'ozono è un gas naturale con un altissimo potere ossidante capace di **degradare e inattivare virus, eliminare batteri, funghi, muffe, e allontanare insetti** o altre forme viventi indesiderate come gli **acari**. Oltre a igienizzare a fondo, Ozonclean **distrugge le particelle di odori** presenti nei locali.

Nessun residuo da smaltire

L'ozono deve essere generato sul momento e non può essere conservato, poiché è un gas instabile. Proprio per la sua instabilità, l'atomo di ossigeno si stacca in pochi minuti dalla molecola e si ossida lasciando solo **l'ossigeno come unico residuo nell'ambiente.**

Facile da trasportare

Facile da muovere grazie alla pratica maniglia. Forma compatta e solo 9 Kg di peso.

Semplice da utilizzare

Grazie alla centralina programmabile, basta impostare Ozonclean la prima volta perché lavori in completa autonomia nei giorni successivi. 5 programmi automatici preimpostati con possibilità di crearne altri personalizzati.



Flusso potente

Genera 4 Gr/h di ozono. Igienizza ambienti in pochi minuti.

Robusto

Struttura in acciaio inox, per un uso professionale. Resistente e durevole.



made in Italy

DIMENSIONI	480x180x345 mm
PESO	9 Kg
POTENZA	400W - 230 V 50 Hz
PRODUZIONE	4 gr/h

CARATTERISTICHE:

- Modello mobile da asporto

IDEALE PER:

Sanificare fino a 65 m²*

Deodorizzare fino a 200 m² *

Camere di Hotel, cucine dei ristoranti, sale riunioni, piccoli laboratori di carni, pesce, salumi, pasticceria, spogliatoi e centri sportivi, locali di pregio dopo un servizio di catering.

* con altezza stanza di 3m

800E



DIMENSIONI	750x220x300h mm
PESO	16 Kg
POTENZA	600W - 230 V 50 Hz
PRODUZIONE	6 gr/h

CARATTERISTICHE:

- Modello mobile da asporto



made in Italy
● ○ ●

Flusso potente

Genera 6 gr/h di ozono.

IDEALE PER:

Sanificare fino a 200 m²*

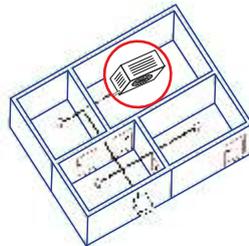
Deodorizzare fino a 500 m²*

Grandi ambienti pubblici, aree di stoccaggio alimentari, per trattamenti durante gli intervalli del ciclo produttivo nei locali di lavorazione nei vari settori alimentari.

* con altezza stanza di 3m

Comodo

Dotato di ruote per semplificare ogni spostamento.



Innovativo

Gestisci con una sola macchina, in modo indipendente, due locali separati anche di differente superficie.



made in Italy
● ○ ●

BIGAIR

DIMENSIONI	660x440x1400h mm
PESO	95 Kg
POTENZA	750W - 850W - 950W
PRODUZIONE	8 - 16 - 24 gr/h

CARATTERISTICHE:

- Modello su ruote.
- Canalizzabile a più diffusori
- Disponibile in 3 taglie produttive
- Possibilità di gestione da remoto
- Canalizzabile per veicolare l'ozono

IDEALE PER:

Trattamento di laboratori di lavorazione alimentare, di celle frigorifere, di celle di stagionatura e/o conservazione, di silos e cisterne.

Nell'industria alimentare per sanificare gli alimenti e prolungarne la shelf life.

Il BIGAIR richiede un sopralluogo preventivo dei locali.

Ozonclean VS igienizzanti al cloro

L'ozono è una molecola caratterizzata da un potenziale ossidativo nettamente superiore a quello del cloro che viene comunemente usato nei prodotti igienizzanti.

Consente di ossidare ed inattivare numerosi composti organici (fenoli, benzene, trialommetani, pesticidi), inorganici (cianuri, solfiti, nitriti) e le biomolecole.

Ozonclean è conforme alle vigenti normative CEE ed è indispensabile nell'applicazione dell' H.A.C.C.P. - Legge 155/97

SOSTANZA	POTERE REDOX (V)
Ozono (O ³)	2,07
Cloro (Cl)	1,36

AZIONE	OZONO	CLORO
Odore	Nessuno	Sgradevole nell'acqua
Sapore	Nessuno	Sgradevole nell'acqua
Colore	Incolore	Tendente al giallo
Potere	Inferiore solo al fluoro	Ossidante Buono
Attività antivirale	Elevata	Praticamente nessuna
Attività antibatterica	Spettro di attività molto ampio	Molto variabile da specie a specie
Attività distruttiva sugli elminti	Elevata	Lieve
Attività distruttiva su alghe e protozoi	Elevata	Lieve
Attività distruttiva su miceti	Elevata	Lieve
Attività distruttiva su spore e cisti	Elevata	Lieve
Attività distruttiva su microcontaminatori: fenoli, detergenti, coloranti, pesticidi	Elevata	Da nessuna a lieve
Attività su molecole organiche sgradevoli: odore e sapore	Elevata	Nessuna

“A differenza dei disinfettanti classici, (es. il cloro) che rilasciano residui inquinanti, l'ozono si decompone ad ossigeno; ciò potrebbe rappresentare un vantaggio per l'ambiente e per la salute evitando gli effetti collaterali.”

CNSA – Comitato nazionale per la
Sicurezza alimentare



Comunità Europea :In Europa l'utilizzo di ozono ai fini alimentari è stato introdotto nel 2003, per la disinfezione e sterilizzazione. Direttiva 2003/40/CE della commissione EFSA del 16 maggio 2003



Italia :Il Ministero della Sanità con protocollo del 31 Luglio 1996 n°24482, ha riconosciuto l'utilizzo dell'ozono nel trattamento dell'aria e dell'acqua, come presidio naturale per la sterilizzazione di ambienti contaminati da batteri, virus, spore, muffe ed acari.



USA: In ambito internazionale, la F.D.A. statunitense ha autorizzato l'uso dell'ozono nel 2001, definendolo valido metodo «GRAS» (Generally recognized as Safe).

BIGWATER

Semplice

2 tasti per cambiare la quantità di ozono disciolto e sanificare al meglio senza spreco di energia a seconda degli utilizzi.

Sicuro

Arresto automatico della produzione di ozono se non viene erogata acqua o se la portata dell'impianto è insufficiente.



Agile

Dotata di ruote per muoversi agilmente all'interno degli ambienti.

DIMENSIONI	440x1100x1200 mm
PESO	160 Kg
POTENZA	2Kw - 230 V 50 Hz
PRODUZIONE	16 gr/h
FLUSSO ACQUA	20 – 90 Litri min.
CONCENTRAZIONE OZONO	2 – 5 ppm



made in Italy
●○●

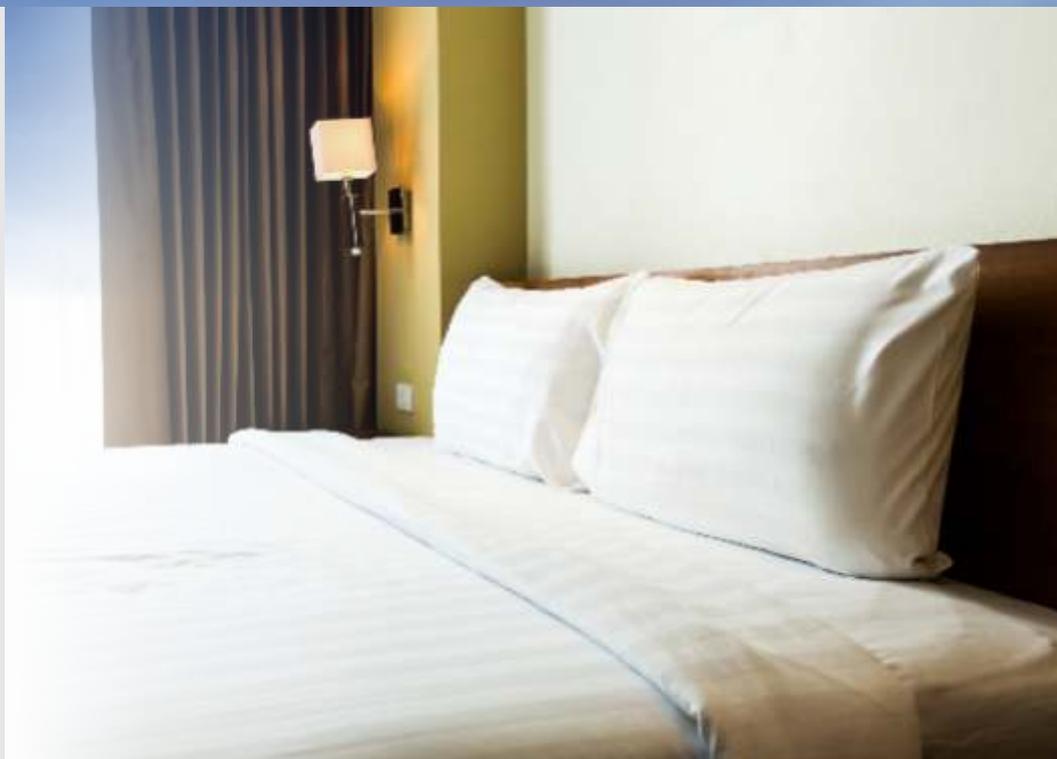
CARATTERISTICHE:

- Collegabile alla normale rete idrica
- Erogazione di acqua ozonizzata da 2 a 5ppm (20 -90 lpm)
- Arresto automatico della produzione di ozono se non viene erogata acqua o se la portata dell'impianto è insufficiente.

IDEALE PER:

Le normali fasi di pulizia, con lo scopo di sanificare. Trattamento di linee di produzione automatica di prodotti alimentari, di laboratori di lavorazione alimentare, di linee di macellazione, di bagni e docce di comunità e palestre. Nell'industria alimentare per lavare e sanificare gli alimenti e prolungarne la shelf life.

Scopri quali vantaggi Ozonclean sa darti nel tuo settore



PUNTO DI FORZA:

La sanificazione
avviene su tutte le
superfici presenti
tessili comprese,
come tendaggi,
materassi, coperte e
divani

x
Uccide gli acari

x
Distrugge qualsiasi
odore latente
presente in ambiente

SETTORE TURISTICO

Hotel - Resort, Agriturismi - B&B, Terme e Spa, Villaggi turistici
Turismo navale

Durante un soggiorno, la pulizia e l'igiene sono le prime cose che il cliente nota e pretende quando entra in una camera o in un bagno.

Con Ozonclean potrai offrire un costante livello di sanificazione all'interno delle stanze e ambienti in genere, in modo da **fidelizzare subito il cliente con un impatto positivo**. Avere aria sempre fresca che profuma di pulito, libera da odori lasciati da altri ospiti, come fumo o odori stantii, è un dettaglio da non sottovalutare. Per il cliente sarà come se nessun altro abbia mai soggiornato in quella camera.

Una stanza fresca e decontaminata è uno **standard qualitativo che puoi offrire ai tuoi clienti con un basso dispendio di tempo e di denaro**.

Aumentare il confort degli ospiti è la migliore pubblicità che puoi fare alla tua attività.



Scopri sa darti

PUNTI DI FORZA:

Degrada ogni
inquinante

x

Uccide virus e batteri

x

Distrugge fumo e
odori sgradevoli

x

Raggiunge qualsiasi
punto all'interno del
locale

x

Non richiede una
costante manodopera
giornaliera

x

Garantisce il rispetto
delle normative
H.A.C.C.P

SETTORE RISTORAZIONE

Ristoranti - Pizzerie, Ristorazione collettiva, Centri cottura,
Gastronomie, Bar - Pub, Enotecche, Supermercati, Celle frigorifere
Produzione alimentari in genere

La qualità e la salubrità del cibo offerto, un ambiente igienizzato, fanno il successo di una attività ristorativa.

Ozonclean contrasta la crescita microbica e **distrugge i contaminanti, come batteri e muffe, responsabili della degradazione del cibo** e sempre presenti nelle cucine e nei locali di stoccaggio.

La materia prima alimentare preserva così le proprie qualità biologiche e la freschezza.

LO SAI CHE:

“Una cattiva manutenzione degli impianti di condizionamento dell'aria provoca la proliferazione e la diffusione degli agenti biologici negli ambienti chiusi. Ne consegue un rischio per i lavoratori di sviluppare la legionellosi. Alcuni sintomi accusati dai lavoratori che operano in ambienti chiusi, erroneamente attribuiti a malattie simil-influenzali, sono in realtà provocati da agenti biologici sviluppati in impianti di condizionamento non adeguatamente mantenuti.”

(EU-OSHA - European Agency for safety and health at work)

Quali vantaggi Ozonclean nel tuo settore



PUNTI DI FORZA:

Allunga i tempi di
conservazione del
cibo

Riduce gli scarti
alimentari

Gli ambienti e le
superfici sono sempre
igienizzate

Garantisce il pieno
rispetto delle
normative HACCP
evitando di incorrere
in severe e pesanti
sanzioni

SETTORE ALIMENTARE

Industrie alimentari, Panifici - Pastifici - Gelaterie, Macellerie, Celle Frigorifere, Pasticcerie, Trasporti alimentari navali, Settore enologico, Trasporti refrigerati, Zootecnica

Mantenere l'ambiente di produzione in sicurezza e un buon livello di conservazione degli alimenti, dalla prima fase di stoccaggio lungo tutta la filiera, è spesso una grande difficoltà.

Il primo problema è **controllare che le derrate alimentari non vengano infestate e contaminate da insetti portatori di virus** e di malattie facilmente trasmissibili all'uomo.

Ozonclean, usato regolarmente all'interno dei magazzini, contrasta la presenza di roditori, blatte, forbicine, scarafaggi, formiche, ragni, ecc. In questo modo potrai **stare tranquillo in caso di ispezioni sanitarie**, tra l'altro, **senza nessun impiego di manodopera** e di manutenzione ordinaria.

Quali vantaggi Ozonclean nel tuo settore



PUNTI DI FORZA:

**E' un gas naturale
sicuro**

**Non è né
infiammabile né
esplosivo**

**E' più reattivo del
cloro**

**Distrugge virus e
batteri con un livello
di efficacia che supera
il 99,98%**

SETTORE SANITARIO

Ospedali, Case di riposo e di cura, Ambulanze, Studi medici e dentistici, Veterinari, Sale d'attesa, Ambienti sanitari in genere

Ozonclean è l'unico sistema che igienizza gli **ambienti a scopo sanitario in totale sicurezza per l'uomo** e senza alcuna controindicazione.

A differenza del cloro, che ha un alto potere battericida ma non è in grado di distruggere ogni genere di microorganismo, l'ozono sterilizza l'aria da virus, muffe, funghi, ecc. Può essere usato **su tutte le superfici e attrezzature elettroniche**, inoltre, rispetto al cloro, non richiede particolari attenzioni nell'utilizzo.



www.zernike.it



Via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy
Tel. +39 0541 810270 Fax. +39 0541 937456
info@zernike.it
Skype: zernikeskype

made in Italy

Ozonclean

