

Sicuro...è ozono!!

L'ozono è un disinfettante molto potente, attivo contro batteri, virus e protozoi. Rispetto al cloro, l'ozono agisce più velocemente ed in minore concentrazione. L'ozono ad adeguate concentrazioni è in grado di uccidere batteri, muffe, protozoi ed inattivare virus enterici e respiratori.



iGenicO₃ è un dispositivo CE. L'immagine rappresenta uno dei modelli disponibili. iGenicO₃ è attualmente disponibile in tre modelli: 5g/h, 8 g/h e 16g/h. E' comunque possibile ottenere soluzioni *ad hoc* per ogni esigenza.

Perche l'ozono

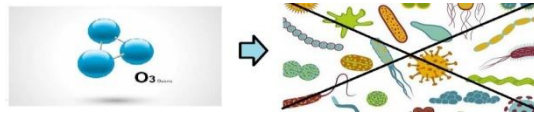
L'ozono presenta diversi vantaggi:

- ⇒ Nessun sapore ed odore residuo dopo il trattamento
- ⇒ Minima formazione di sottoprodotti di disinfezione quando usato in acqua
- ⇒ L'ozono, immesso nell'aria, non lascia residui in quanto si decompone, producendo ossigeno.
- ⇒ Nell'aria è l'ozono stesso che, attraverso l'ossidazione delle molecole organiche, provoca la morte di batteri, muffe, protozoi e l'inattivazione di virus.
- ⇒ Nell'acqua, l'ozono induce la formazione di sostanze fortemente ossidanti, gli idrossiradicali (OH⁻) ed i superossidi (O⁻), che agiscono in sinergia con l'ozono.

Applicazioni



- ⇒ Disinfezione di acqua, aria e superfici
- ⇒ Disinfezione tessuti
- ⇒ Disinfezione filtri impianti di aerazione
- ⇒ Eliminazione di cattivi odori
- ⇒ Trattamento di tubazioni (scaling, corrosione, crescita di Legionella ed altri batteri patogeni)
- ⇒ Lavaggio di alimenti
- ⇒ Trattamento di terreni agricoli





SEDE LEGALE
Via P. Portaluppi, 9
20138 Milano
Tel. 02.83554185
Fax 02. 83550636

FILIALI:
Via M. D'Azeglio, 25
10124 La Spezia
Tel. 0187.29372
Fax 0187.1473486

Via F. Antolisei, 25 - C.D. "La Romanina"
00173 Roma
Tel. 06.7231908
Fax 06.83656942

Via G.le Girolamo Calà Ulloa, 9
80141 Napoli
Tel. 081.7511213 / 081.7510274
Fax 081.18259399



Sicuro...è ozono!!

L'ozono è un disinfettante molto potente, attivo contro batteri, virus e protozoi. Rispetto al cloro, l'ozono agisce più velocemente ed in minore concentrazione*. Usato ad adeguate concentrazioni, è in grado di uccidere batteri, muffe, protozoi ed inattivare virus enterici e respiratori senza lasciare residui chimici. L'uso dell'ozono è riconosciuto dal Ministero della Sanità come presidio naturale per la sterilizzazione di ambienti contaminati.

*Fonte: Agenzia Americana per la Protezione Ambientale (EPA).





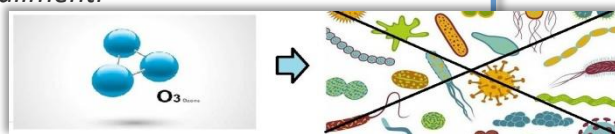
Perche l'ozono?

L'ozono presenta diversi vantaggi:

- ⇒ *Nessun sapore ed odore residuo dopo il trattamento*
- ⇒ *Minima formazione di sottoprodotti di disinfezione quando usato in acqua*
- ⇒ *L'ozono, immesso nell'aria, non lascia residui in quanto si decompone, producendo ossigeno.*
- ⇒ *Nell'aria è l'ozono stesso che, attraverso l'ossidazione delle molecole organiche, provoca la morte di batteri, muffe, protozoi e l'inattivazione di virus.*
- ⇒ *L'emivita (il tempo di degrado della molecola ozono) è molto breve. Dopo 20/30 minuti dal termine dell'erogazione in ambiente, l'ozono si riconverte in ossigeno.*
- ⇒ *Nell'acqua, l'ozono induce la formazione di sostanze fortemente ossidanti, gli idrossiradicali (OH) ed i superossidi (O⁻) che agiscono in sinergia con l'ozono*
- ⇒ *Il suo utilizzo è conforme a quanto prescritto dalla normativa su HACCP ed igiene degli alimenti*

Applicazioni

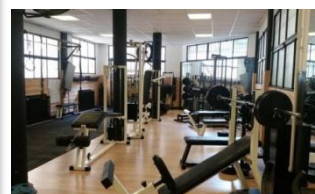
- ⇒ *Disinfezione di acqua, aria e superfici*
- ⇒ *Disinfezione tessuti*
- ⇒ *Disinfezione filtri impianti di aerazione*
- ⇒ *Eliminazione di cattivi odori*
- ⇒ *Tattamento di tubazioni (scaling, corrosione, crescita di Legionella ed altri batteri patogeni)*
- ⇒ *Lavaggio, stoccaggio e lavorazione di alimenti*
- ⇒ *Tattamento di terreni agricoli*
- ⇒ *Disinfezione di allevamenti animali*





iGenicO₃: dove usarlo

- ⇒ *In casa*
- ⇒ *Nelle strutture ricettive (hotel, bed and breakfast, ostelli, etc)*
- ⇒ *Ristoranti, bar, supermercati, pasticcerie, gelaterie, depositi e magazzini.*
- ⇒ *Industrie alimentari in genere ed aziende agroalimentari*
- ⇒ *Autotrasporti*
- ⇒ *Strutture collettive come istituti scolastici, cinema, teatri, etc*
- ⇒ *Strutture sportive (palestre, piscine, impianti sportivi in genere)*
- ⇒ *Studi medici, case di cura di genere, ambulatori*
- ⇒ *Navigazione turistica e civile in genere*
- ⇒ *Aziende zootecniche ed agricole*



Bibliografia essenziale

Ministero della Sanità. Protocollo n° 24482 del 31/07/1996 sull'utilizzo dell'ozono per la sterilizzazione di ambienti contaminati da batteri, virus, funghi e muffe, agenti infestanti

Ministero della Salute. Parere CNSA sul trattamento con ozono dell'aria negli ambienti di stagionatura dei formaggi. 27 Ottobre 2010. http://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1514



SEDE LEGALE
Via P. Portaluppi, 9
20138 Milano
Tel. 02.83554185
Fax 02. 83550636

FILIALI:
Via M. D'Azeglio, 25
10124 La Spezia
Tel. 0187.29372
Fax 0187.1473486

Via F. Antolisei, 25 - C.D. "La Romanina"
00173 Roma
Tel. 06.7231908
Fax 06.83656942

Via G.le Girolamo Calà Ulloa, 9
80141 Napoli
Tel. 081.7511213 / 081.7510274
Fax 081.18259399

Modello 8g/h → locali da 30 a 150 mq

Tempi di accensione:

- Disinfezione di routine: 2 – 20 minuti + tempo di attesa

Disinfezione di routine: permette la deodorazione degli ambienti, eliminazione di batteri patogeni, la diminuzione di oltre il 90% dei batteri ambientali, l'inattivazione di almeno il 60% di muffe e funghi e di alcuni virus.

Disinfezione spinta: oltre al potenziamento dell'effetto della disinfezione di routine, permette l'inattivazione di circa il 90% virus patogeni per l'uomo e gli animali (tra cui enterovirus, rotavirus, Sars-Covid, epatite A) la morte/allontanamento di insetti ed acari, significativo abbattimento della carica microbica sulle superfici (metallo, plastica, legno, filtri aerazione).

Nota: In caso di applicazioni per il prolungamento della conservazione di alimenti, le dosi variano. I valori dati sono riferiti all'utilizzo di iGenicO3 per la deodorazione/disinfezione di ambienti e superfici.



SEDE LEGALE
Via P. Portaluppi, 9
20138 Milano
Tel. 02.83554185
Fax 02. 83550636

FILIALI:
Via M. D'Azeglio, 25
10124 La Spezia
Tel. 0187.29372
Fax 0187.1473486

Via F. Antolisei, 25 - C.D. "La Romanina"
00173 Roma
Tel. 06.7231908
Fax 06.83656942

Via G.le Girolamo Calà Ulloa, 9
80141 Napoli
Tel. 081.7511213 / 081.7510274
Fax 081.18259399