

Oxiativa CF

A Panozon possui uma linha de produtos destinada especialmente para desinfecção de câmaras frias. Esta linha de produtos tem a finalidade de retirar as impurezas e propiciar uma melhora nas condições dos alimentos.

Sobre o equipamento

O gerador Oxiativa CF foi projetado para uso em câmaras frias para garantir maior durabilidade e qualidade dos alimentos armazenados. O equipamento foi desenvolvido utilizando a tecnologia Panozon de geração de ozônio para garantir o mais alto grau de eficiência e confiabilidade.

O Oxiativa CF é composto por um gerador de ozônio com sensor de falha (indicando quando há falha na produção de ozônio). Além disso, possui um sistema de sensoriamento para mensuração do gás presente dentro da câmara fria. Assim, o equipamento garante que a quantidade de ozônio presente no ambiente permanecerá dentro dos parâmetros desejados.



Gerador de ozônio Oxiativa CF
Dimensões CF 100: 25 x 12 x 34 cm
Dimensões CF 200: 30 x 16 x 40 cm

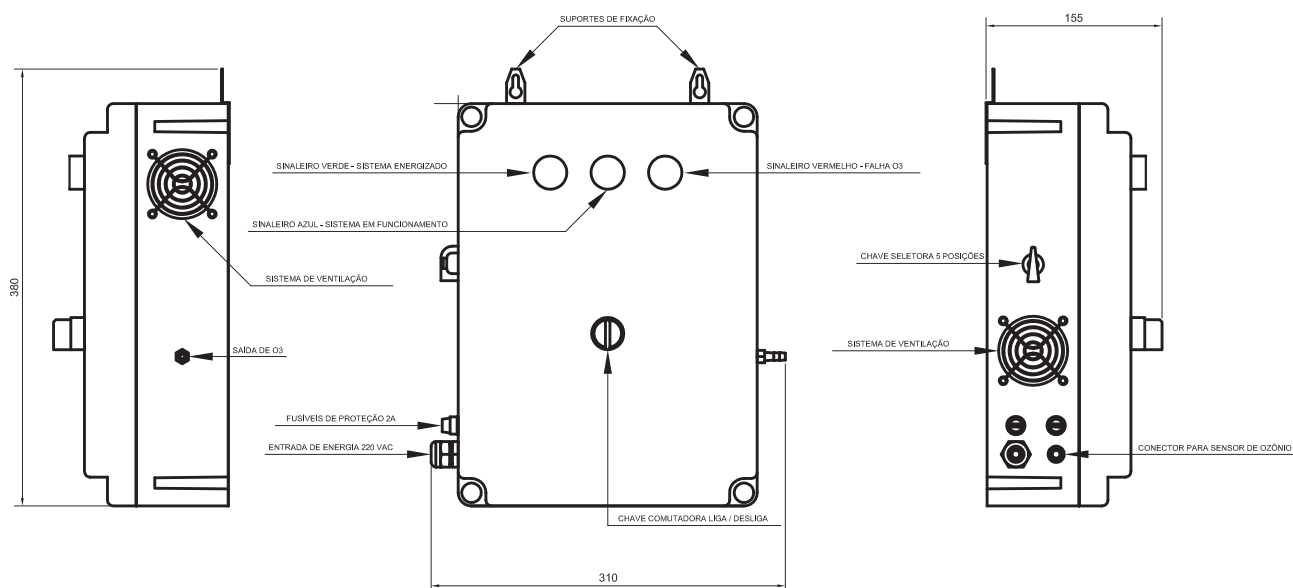
Benefícios do Oxiativa CF

- Aumenta conservação e shelf life de alimentos, reduzindo perdas
- Retarda processo de amadurecimento, pois degrada compostos como etileno
- Combate microrganismos, como fungos, vírus e bactérias
- Reduz odores indesejados do ambiente e mantém o frescor do alimentos
- Equipamento com controle automático de concentrações máximas e mínimas por meio de sensores de ozônio, garantindo maior eficiência no processo

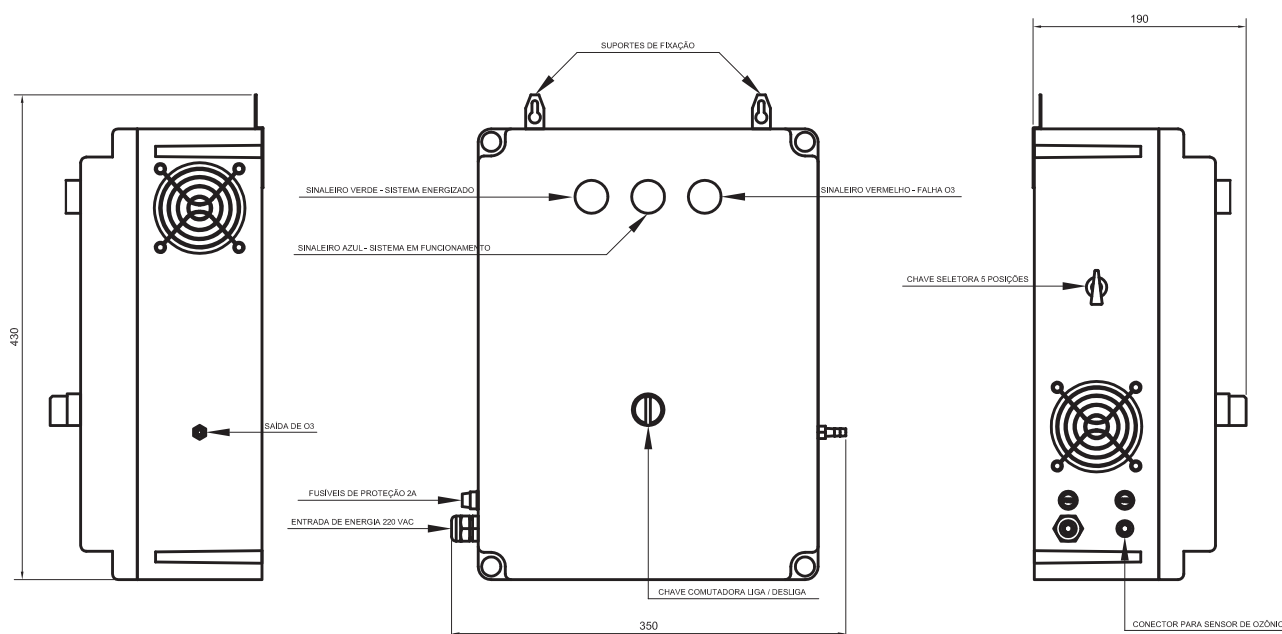
Modelo	Capacidade	Peso	Voltagem	Potência	Frequência
Oxiativa CF 100	até 500 m ³	6 Kg	220 V	0,08 kW	60Hz
Oxiativa CF 200	até 1.000 m ³	8 Kg		0,09 kW	

Oxiativa CF

Desenho Técnico Oxiativa CF 100



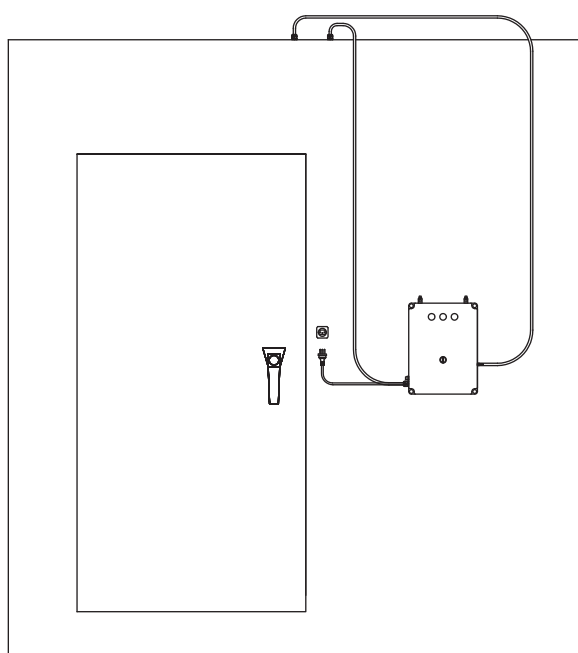
Desenho Técnico Oxiativa CF 200



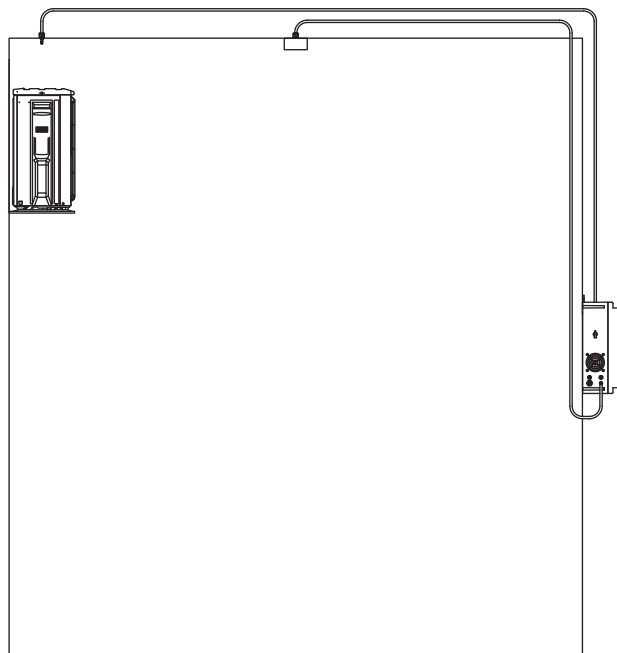
Oxiativa CF

Esquema de Instalação

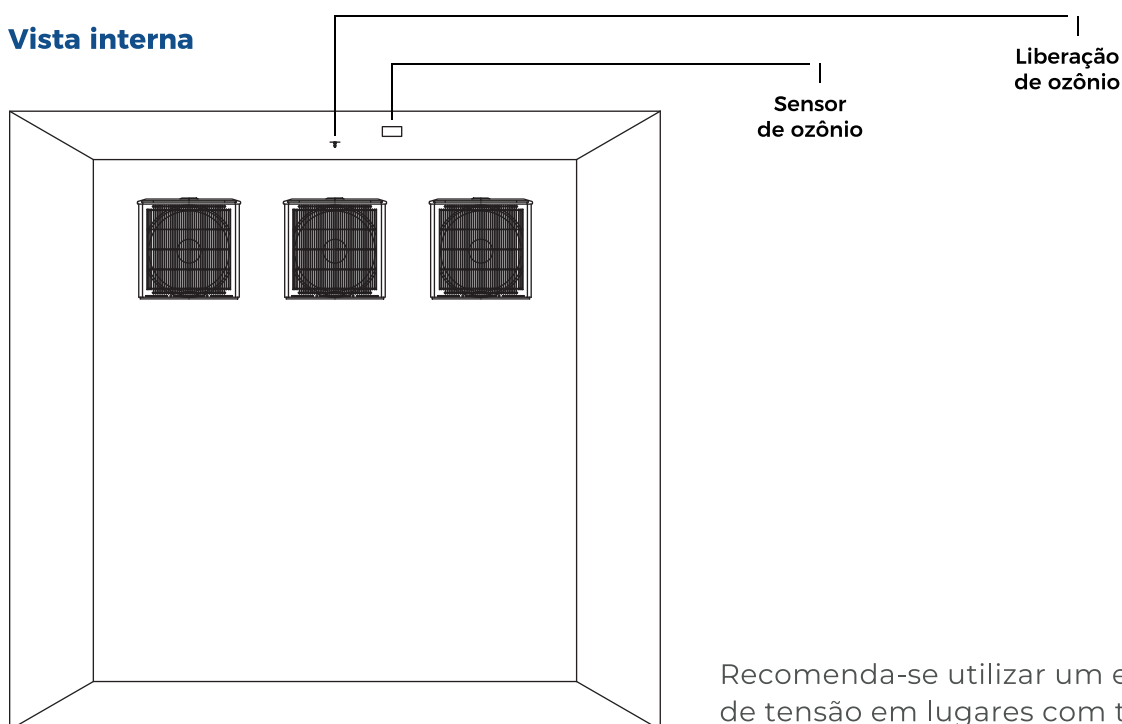
Vista frontal



Vista Lateral e interna



Vista interna



Recomenda-se utilizar um estabilizador de tensão em lugares com tensão irregular.