



# Oxiativa CF: Laudo Técnico

## Oxiativa CF:

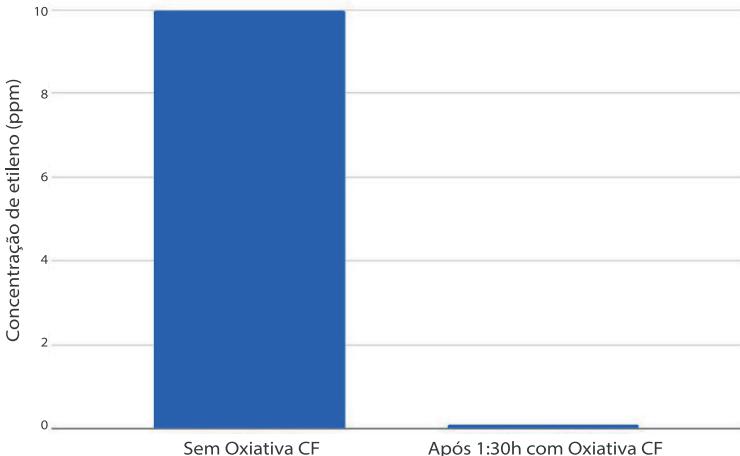
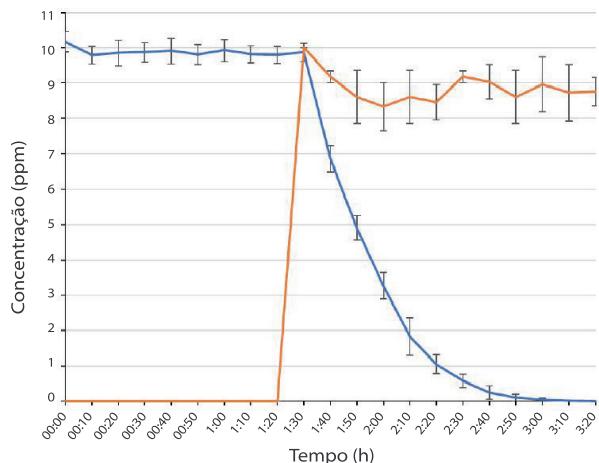
O Oxiativa CF é um equipamento pós-colheita que foi projetado para uso em câmaras frias, proporcionando maior durabilidade e qualidade dos alimentos armazenados. O equipamento foi desenvolvido utilizando a tecnologia Panozon de geração de ozônio para garantir o mais alto grau de eficiência e confiabilidade.

## Benefícios do Oxiativa CF:

-  Combate microrganismos, como fungos e bactérias, e insetos, como carunchos.
-  Reduz odores indesejados do ambiente e mantém frescor do alimento.
-  Equipamento com controle automático de produção de ozônio, garantindo maior eficiência no processo.
-  Não deixa resíduos e não altera as propriedades naturais dos alimentos.

# Laudo de eficiência da USP:

O gerador de ozônio Oxiativa CF 100, da Panozon, foi certificado pela USP em 14 de setembro de 2021 como **eficaz para eliminar altas concentrações de etileno** (responsável pelo amadurecimento mais rápido de alimentos) em ambientes fechados.

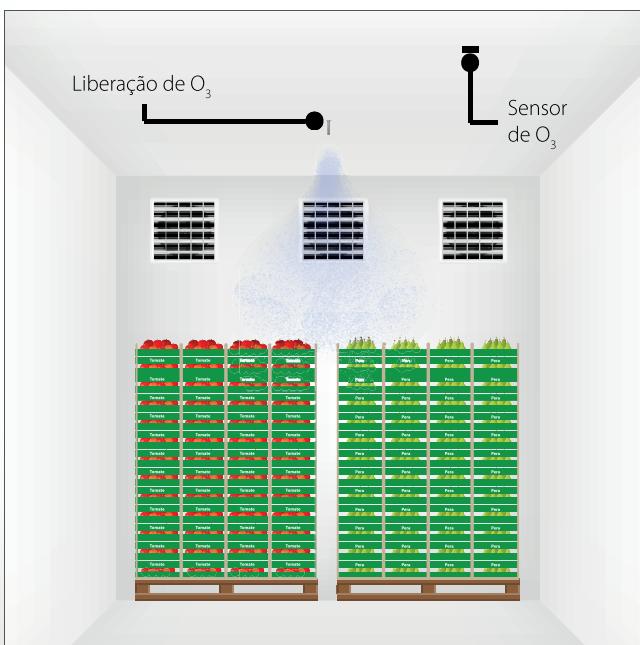


*Aplicou-se ozônio em uma câmara com etileno. Após uma hora e 40 minutos de aplicação, a concentração de etileno foi reduzida para 0.*

**Maior durabilidade para seus produtos e maior qualidade para seus clientes.**

## Esquema de Instalação:

Câmara fria parte interna



Câmara fria parte externa

