



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.



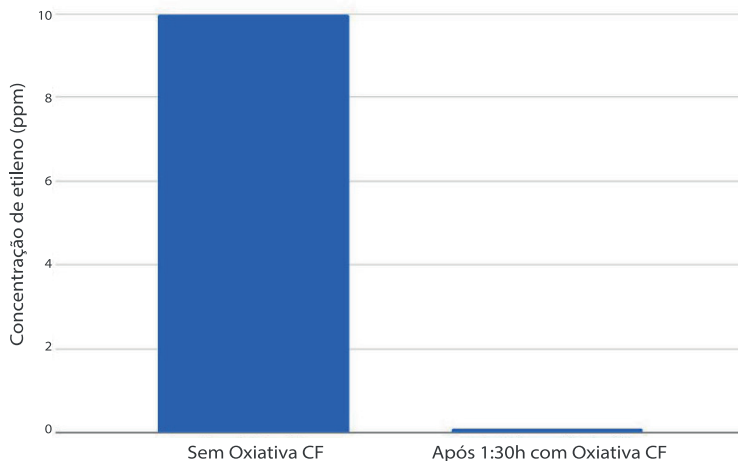
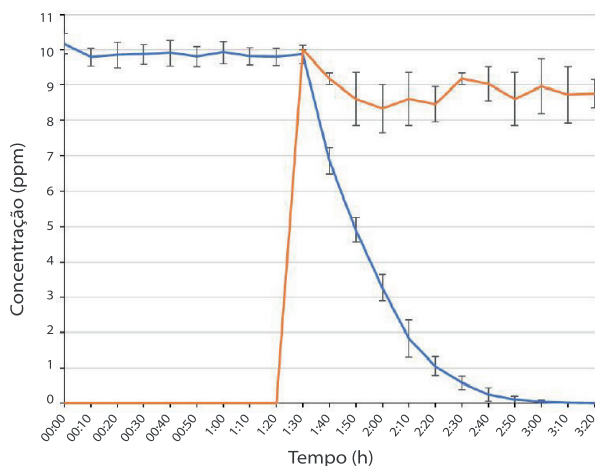
Equipamento com controle automático de produção de ozônio, garantindo maior eficiência no processo.



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.

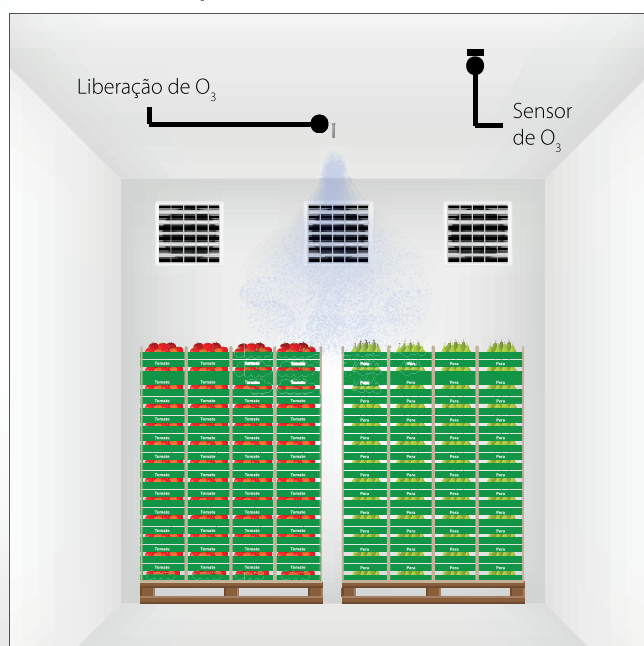


Aplicou-se ozônio em uma câmara com etileno. Após uma hora e 40 minutos de aplicação, a concentração de etileno foi reduzida para 0.

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

Esquema de Instalação:

Câmara fria parte interna



Câmara fria parte externa

