

# Ozonator do zakupów

CARTPOLAND

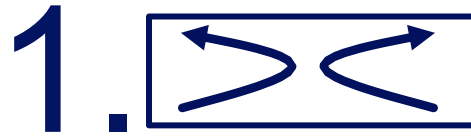
[WWW.BRAMKIOBROTOWE.EU](http://WWW.BRAMKIOBROTOWE.EU)

# Czym jest Ozonator do zakupów?

*Jest to profesjonalne urządzenie do dezynfekcji bezpośredniej zakupów przeznaczone głównie na teren sklepów średnio- i wielkopowierzchniowych oraz galerii, w którym w krótkim czasie można uwolnić zakupy od drobnoustrojów zagrażających życiu i zdrowiu człowieka.*



# Procedura dezynfekcji



Wsunięcie wózka i  
zamknięcie drzwi

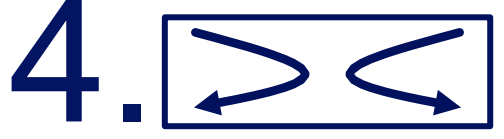


Rozpoczęcie procesu  
dezynfekcji, uzyskanie  
odpowiedniego stężenia

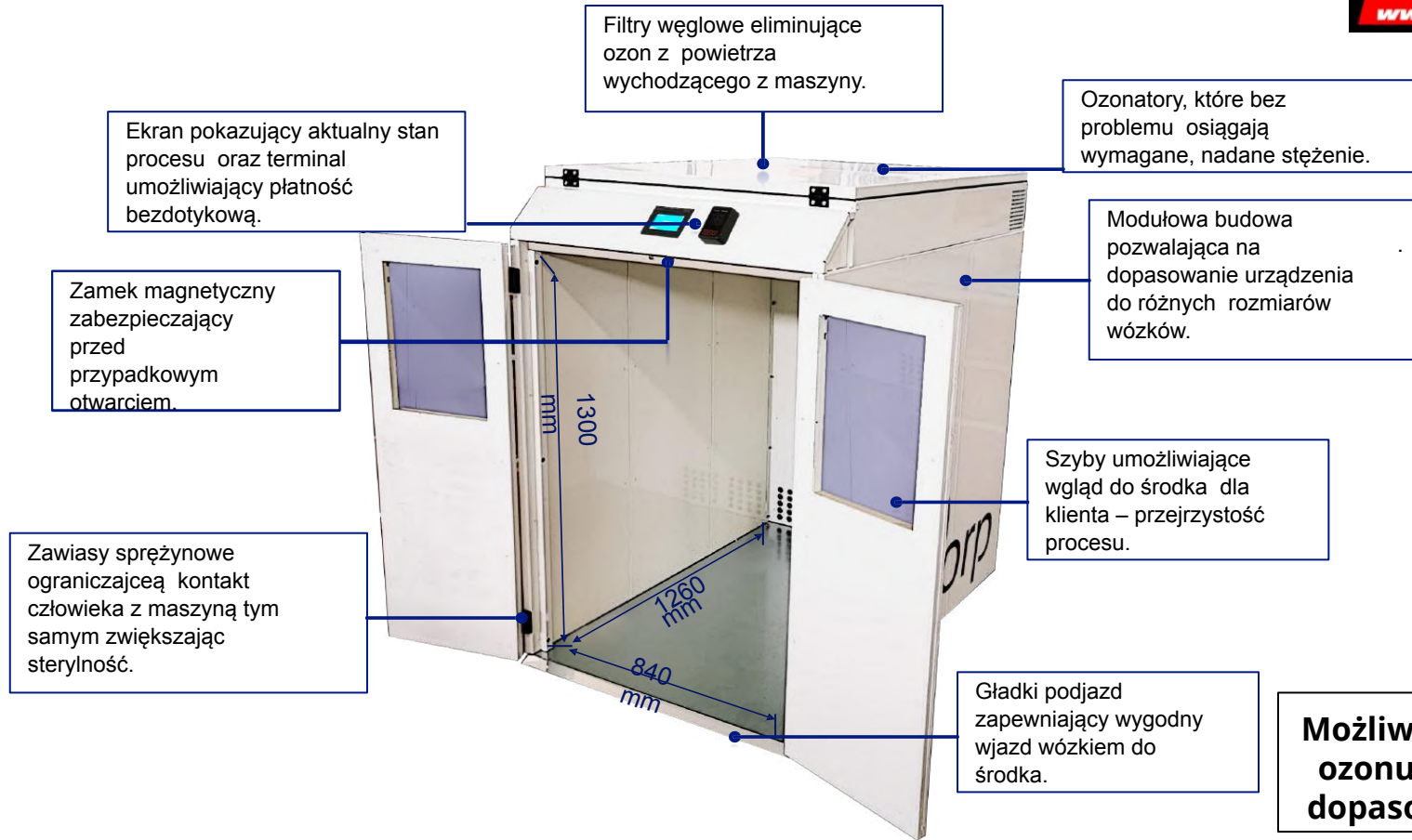
Zajmowana powierzchnia: 1,17m<sup>2</sup>



Proces wietrzenia



Otwarcie drzwi,  
wyjęcie zakupów



**Cały proces trwa dwie minuty**



**Skuteczność osiągnięta dzięki zastosowaniu ozonu**



**Możliwość wyprowadzenia ozonu na różne sposoby, dopasowane do wymagań**

# Bezpieczeństwo



Płatności uczyniliśmy bezdotykowymi, aby ograniczyć kontakt klienta z urządzeniem



Nie ma możliwości porażenia się prądem



Używamy atestowanych generatorów ozonu



Użytkownik nie ma styczności z ozonem w czystej postaci, może odczuwać jedynie jego charakterystyczny zapach.

# Czujnik ruchu i dyrektywa



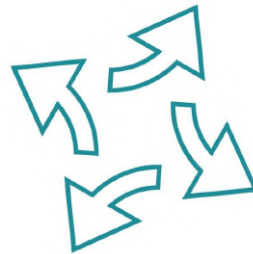
Urządzenie wyposażone jest w czujnik ruchu – kiedy czujnik wykryje ruch w środku maszyny automatycznie odblokuje zamek magnetyczny w drzwiach i przerwie proces – przejdzie prosto do etapu wietrzenia.



Ozonator do zakupów jest zgodny z postanowieniami 2006/42/WE, czyli tzw. dyrektywą maszynową regulującą sposoby produkcji, a także wywierającą wymogi bezpieczeństwa użytkowania maszyn produkowanych przez firmy państw członkowskich UE

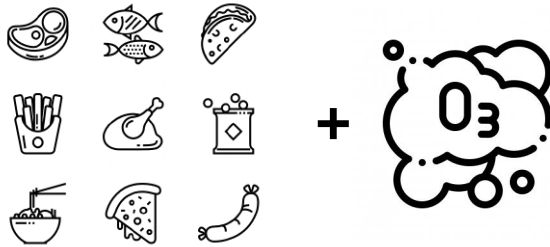
# Koszty utrzymania urządzenia

- Moc urządzenia wynosząca 250 – 300W przekłada się na 2,4kWh dziennie przy maksymalnym obciążeniu
- Cykliczna wymiana pochłaniacza. Wymiana co 291 dni
- Cykliczna wymiana układu generowania ozonu. Wymiana co 291 dni



# Wpływ ozonowania na żywność

Wiele ogólnodostępnych badań mówi o pozytywnym, prozdrowotnym wpływie ozonowania na żywność – owoce, warzywa i mięsa. Przede wszystkim ozon wpływa na wydłużenie czasu atrakcyjności wizualnej produktów spożywczych, wzmocnienie walorów smakowych i pozbycie się znajdujących się w nich m. in. bakterii E. coli, salmonelli, jajeczek tasiemca, włosienia, stanowiących zagrożenie dla życia lub zdrowia. Ozon usuwa z żywności pestycydy, antybiotyki, hormony, zanieczyszczenia mikrobiologiczne, konserwanty i zanieczyszczenia metaliczne. Stosowanie ozonu na żywności przynosi wiele pozytywnych efektów, jednak jedną z wad jego wpływu jest nieznaczne osłabienie zapachu produktów.





# Czego można pozbyć się ozonem?

<p><b>Bakterie</b></p> <p>Achromobacter butyri NC-9404 Aeromonas salmonicida NC-1102 Bacillus anthracis Bacillus cereus Bacillus coagulans Bacillus globigii Bacillus licheniformis Bacillus megaterium sp. Bacillus paratyphus Bacillus prodigiosus Bacillus subtilis Bacillus stearothermophilus Clostridium botulinum Clostridium Difficile (C. Diff) Clostridium enterocolitis Clostridium sporogenes Clostridium tetani Corynebacterium diphtheriae Eberthella typhosa Escherichia coli K-12 Escherichia coli B Flavobacterium SP A-3 Legionella pneumophila Leptospira canicola Listeria sp. Micrococcus candidus Micrococcus caseolyticus KM-15 Micrococcus sphaeroides Mycobacterium leprae Mycobacterium tuberculosis Mycoplasma spp. MRSA methicillin-resistant Staphylococcus aureus Neisseria catarrhalis</p>	<p>Pseudomonas putida Salmonella choleraesuis Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Salmonella typhosa Salmonella paratyphi Sarcina lutea Serratia marcescens Shigella dysenteriae Shigella flexneri Shigella paradyseriae Spirillum rubrum Staphylococcus albus</p> <p>Staphylococcus aureus Streptococcus C Streptococcus faecalis Streptococcus hemolyticus Streptococcus lactis Streptococcus salivarius Streptococcus viridans Vibrio alginolyticus Vibrio anguillarum Vibrio cholerae Vibrio comma Vibrio ichthyodermis NC-407 Vibrio parahaemolyticus</p> <p><b>Grzyby &amp; Pleśnie</b> Altemaria solani Aspergillus candidus Aspergillus flavus (yellowish-green) Aspergillus glaucus (bluish-green)</p>	<p>Aspergillus niger (black) Aspergillus terreus Aspergillus saitoi Aspergillus oryzae Botrytis allii Botrytis cinerea Colletotrichum lagenarium Fusarium oxysporum Geotrichum sp. Monilia fructicola Monilia laxa Mucor racemosus A &amp; B (white-gray) Mucor piriformis Oospora lactis (white) Penicillium cyclopium Penicillium chrysogenum Penicillium citrinum Penicillium digitatum (olive) Penicillium glaucum Penicillium expansum (olive) Penicillium egypciacum Penicillium roqueforti (green) Pythium ultimum Phytophthora erythroseptica Phytophthora parasitica Rhizoctonia solani Rhizopus nigricans (black) Rhizopus stolonifer Sclerotium rolfsii Sclerotinia sclerotiorum Thamnidium sp. Trichoderma viride Verticillium albo-atrum Verticillium dahliae</p> <p>Pestycydy</p>	<p><b>Wirusy</b> Coronavirus Adenovirus (type 7a) Bacteriophage T1 (E.coli) Coxsackie A9, B3, &amp; B5 Vesicular Stomatitis Echovirus 1, 5, 12, &amp; 29 Encephalomyocarditis Hepatitis A HIV Infectious hepatitis Influenza Poliovirus (Polioymyelitij) 1, 2 &amp; 3 Rotavirus Tobacco mosaic</p> <p><b>Pierwotniaki</b> Cryptosporidium parvum Cryptosporidium sp. Giardia lamblia Giardia muris Paramecium Nematode eggs All Pathogenic and Non-pathogenic forms of Protozoa Entamoeba histolytica</p> <p><b>Drożdźe</b> Bakers yeast Candida albicans-all forms Common yeast cake Saccharomyces cerevisiae Saccharomyces ellipsoideus Saccharomyces sp. Torula rubra</p> <p><b>Algi</b> Chlorella vulgaris</p>
---	---	---	--

# Kontakt

CartPoland

Wólka Mińska 5

05-300 Mińsk Mazowiecki

[office@cartpoland.pl](mailto:office@cartpoland.pl)

**T. 25 75 87 643**

**T. 25 75 85 714**

[www.bramkiobrotowe.eu](http://www.bramkiobrotowe.eu)

[www.cartpoland.pl](http://www.cartpoland.pl)

**Maciej**

tel. +48 606 773 276

[maciej@cartpoland.pl](mailto:maciej@cartpoland.pl)

**Inka**

tel. +48 795 153 320

[inka@cartpoland.pl](mailto:inka@cartpoland.pl)

**Rafał**

tel. +48 600 737 455

[rafal@cartpoland.pl](mailto:rafal@cartpoland.pl)