

Gdzie stosujemy ozonowanie

Ozon jest alotropową odmianą tlenu występującą we wszystkich stanach skupienia. W stanie gazowym jest niebieski i ma charakterystyczny ostry zapach, przypominający ditlenek siarki i chlor. Ozon jako silny utleniacz ($E^{\circ}=2,7$ [V]), powszechnie stosowany jest do usuwania zanieczyszczeń chemicznych, w dezynfekcji i deakaryzacji pomieszczeń, w procesie uzdatniania wody, czy jako czynnik odkażający w przemyśle spożywczym

Ozon znakomicie sprawdza się w następujących sektorach gospodarki :

MOTORYZACJA Odkażanie układów klimatyzacji samochodowej bez używania środków chemicznych, usuwanie wszelkich zapachów (stęchlizna, papierosy, zapachy odzwierzęce itp.) z kabin samochodowych.

GASTRONOMIA Pod pojęciem gastronomia rozumiemy szeroko pojęte usługi żywienia zbiorowego. Dotyczy to restauracji, smażalni, pizzerii, barów, lodziarni etc. modern bedroom

HOTELARSTWO Czas sprzątnięcia pokoju i jego przygotowania dla nowego gościa jest skrócony dzięki wykorzystaniu generatora ozonu. Pokój pełen nieświeżego, zanieczyszczonego powietrza można przemienić w świeży pachnący pokój pełen świeżości w mniej niż 20-30 minut, tylko dzięki wykorzystaniu właściwego urządzenia. Umożliwi to przygotowania pomieszczeń w znacznie krótszym czasie. Pokoje będą świeższe przez dłuższy okres czasu, klienci na pewno docenią pokoje wolne od nieprzyjemnych zapachów. Wykorzystanie generatora ozonu zdezynfekuje również powietrze w pomieszczeniu jak i jego wyposażenie, ograniczając ryzyko zakażenia bakteryjnego, wirusowego. Dowiedziono, że ozon ogranicza skargi i rezygnacje gości z pokoi spowodowanych skargami na nieprzyjemny zapach w pomieszczeniu. Ozonowanie nie tylko sterylizuje pomieszczenie, ale również całkowicie usuwa pleśń i grzyby. Zastosowanie ozonu do kanałów nawiewnych wentylacji i klimatyzacji powoduje ograniczenie do zera groźby wystąpienia Legionellozy, jak wiemy najpoważniejszego czynnika zakaźnego w hotelarstwie.

SŁUŻBA ZDROWIA Stosowanie ozonu w szpitalach, przychodniach, salach operacyjnych, gabinetach zabiegowych, stomatologicznych, salach chorych, w korytarzach zapobiega infekcjom i zakażeniom.

BASENY Ozonowanie sterylizuje, usuwa glony, oczyszcza, prowadzi do pełnej przejrzystości wody w zbiorniku.

PRZETWÓRSTWO RYBNE Ozonowanie pomieszczeń oraz świeżych ryb eliminuje całkowicie przykry zapach i kilkakrotnie przedłuża ich świeżość.

PRZETWÓRSTWO MIĘSNE Zastosowanie ozonu w pomieszczeniach produkcyjnych przetwórstwa mięsnego, dzięki sterylizacji atmosfery w pomieszczeniu znakomicie poprawia warunki sanitarne, a co za tym idzie surowiec do produkcji, jak i gotowy produkt przebywający w atmosferze z zawartością ozonu odporny jest na zakażenia bakteryjne i wirusowe. Samochodowy transport służący do przewozu mięsa i jego przetworów, poddawany periodycznie ozonowaniu jest kolejnym wyeliminowanym ogniwem umożliwiającym zakażenie towaru. Ozonowanie pomieszczeń rozbioru mięsa, lad chłodniczych oraz sal sprzedaży w sklepach mięsnych, przedłuża świeżość i trwałość mięsa i jego przetworów. Nie bez znaczenia jest utrzymujący się w sklepie świeży zapach pozbawiony typowego odoru psującego się mięsa.

TRANSPORT Ozonowanie ciężarówek, autobusów, autokarów, tramwajów, taksówek i innych pojazdów, usuwa całkowicie zapachy z wnętrza, jednocześnie sterylizując układy wentylacyjne i klimatyzacyjne pojazdów.

HODOWLA ZWIERZĄT Ozonowanie w hodowli zapobiega chorobom zakaźnym oraz usuwa przykre zapachy hodowli.

OGRODNICTWO Wykorzystanie ozonu w produkcji sadzonek w systemie hydroponicznym i tradycyjnym usuwa zagrożenie zakażenia pleśniami, grzybami i wirusami.

SZKODY PO POŻARACH Ozonowanie pogorzeliisk w celu usunięcia zapachu spalenizny. Skuteczność ~99%.

SZKODY PO POWODZIOWE I PO ZALANIACH Ozonowanie niszczy rozwijające się po powodziach i zalaniach pleśnie i grzyby oraz ich plechy i grzybnie.

ZAKŁADY POGRZEBOWE, CMENTARZE Usługa polega na ozonowaniu pomieszczenia przygotowania do pochówku zwłok. Sterylizacja pomieszczeń i chłodni oraz przygotowanie pojazdu transportowego.