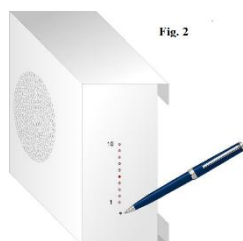




Ozone Meat Gpf 8001



Il generatore di ozono professionale Pip Ozone Meat è un apparecchio in acciaio inox 304, fabbricato in Italia e certificato (CE), da installare in ambienti dove è raccomandabile mantenere un livello stabile di salubrità. Il bassissimo ma costante livello di ozono che si ottiene nell'ambiente, (da lampade in borosilicato), viene prodotto tramite una scarica interstiziale a bassa temperatura detta: **(plasma a freddo)** dove la produzione di ossidi di Azoto chiamato (**NOx**) è estremamente contenuta ,
N.B: **fatto che non avviene con i generatori (scarica a corona a piastra superficiale) , che lavorano in aria ambiente non trattata.**



I vantaggi fondamentali del Generatore **Pip Ozone Meat Gpf 8001** dando una produzione oraria tramite la regolazione di cicli di accensione e spegnimento esterni (Fig.2.3), può espletare un effetto sanificante nell'aria e nelle superfici, mantenendo la concentrazione di ozono entro i limiti di sicurezza e prolungando Consigliato per: **Banchi frigo, Vetrine Refrigerate, Celle di stoccaggio, Laboratori, Macellerie, Pescherie, Rosticcerie, Pizzerie d'Asporto e tutti gli ambienti che necessitano una bassa concentrazione di ozono adatta allo scopo. Mq. 25/50**

Potenza (del carico)	Tempo ON	Tempo OFF
1	3"	4' 35"
2	10"	4' 50"
3	20"	4' 40"
4	40"	4' 30"
5	60"	4' 00"
6	1' 30"	3' 30"
7	2'	3'
8	3'	2'
9	4'	1'
10	5'	0'

Fig.3 Nella posizione 10 il funzionamento è continuo.

Efficacia ossidante e sanificante su tutte le superficie nell'aria, tempi di azione estremamente ridotti, nessuna formazione di residui tossici e inquinanti secondari, breve emivita, cioè veloce decomposizione spontanea

Caratteristiche del Generatore **PIP Ozone Meat 8001**

• Generatore di ozono	plasma a freddo , media frequenza
• Produzione	80 mg/h max
• Gas sorgente	Aria
• Raffreddamento	Aria
• Tensione alimentazione	230V ~ 50Hz
• Potenza	20 W max.
• Classe isolamento	1
• Temperatura di funzionamento	5° a 35 ° C
• Temperatura di stoccaggio	5° - 60 ° C
• Dimensioni	(HxLxP) 200 x 150 x 80mm.
• Peso	2 Kg.