

Catering e Ristorazione

Per un ambiente più sano e naturale, rispettando le normative del piano di controllo H.A.C.C.P., adottando la tecnologia detta “Chimica Verde”

OZONO LA SOLUZIONE!



Nell'ambito delle normative sugli alimenti, la Pip Srls attraverso la commercializzazione dei generatori di ozono della linea GPF e PWD, garantisce una sanificazione ambientale contro i **microrganismi patogeni**:

(PSEUDOMONAS AERUGINOSA - VIRUS EPATITE A - CLOSTRIDIUM BOTULINUM - BACILLUS CEREUS - CLOSTRIDIUM PERFRINGENS - YERSINIA ENTEROCOLITICA - STAPHYLOCOCCUS AUREUS - SALMONELLA S.P.P. - LISTERIA MONOCYTOGENES - ESCHERICHIA COLI.)

Questi rappresentano la principale causa di malattia conseguente all'ingestione degli alimenti contaminanti.

Le attuali normative che riguardano i criteri di igienicità (**H.A.C.C.P.**) e di controllo delle preparazioni alimentari coinvolgono in particolar modo tutto il settore alimentare ristorazione collettiva, le mense, i catering e tutti i laboratori alimentari.



Gli alimenti sono facilmente contaminati da batteri, muffe o spore batteriche, più raramente da virus; le analisi microbiologiche sugli alimenti a volte ci mostrano delle cariche batteriche particolarmente elevate anche se i campioni analizzati non presentano alcuna alterazione di colore, di sapore o di odore.

Le modalità di conservazione, preparazione e cottura dei cibi sono soggette ad una serie di controlli sui cosiddetti parametri di rischio. Non devono però essere sottovalutate le operazioni di pulizia e disinfezione delle attrezzature, dei piani di lavoro e delle superfici: una sanificazione non corretta o eseguita con prodotti scarsamente efficaci, può vanificare tutte le operazioni di controllo su i punti critici di lavoro possono essere causa di contaminazione crociata fra alimenti.

DESCRIZIONE COMPONENTI DELL'IMPIANTO PWD:

1 GENERATORE DI OZONO

L'unità funziona sul principio di scariche elettriche silenziose prodotte da alta tensione con una frequenza di circa 1KHz

2 GRUPPO COMPRESSORE E TRATTAMENTO ARIA

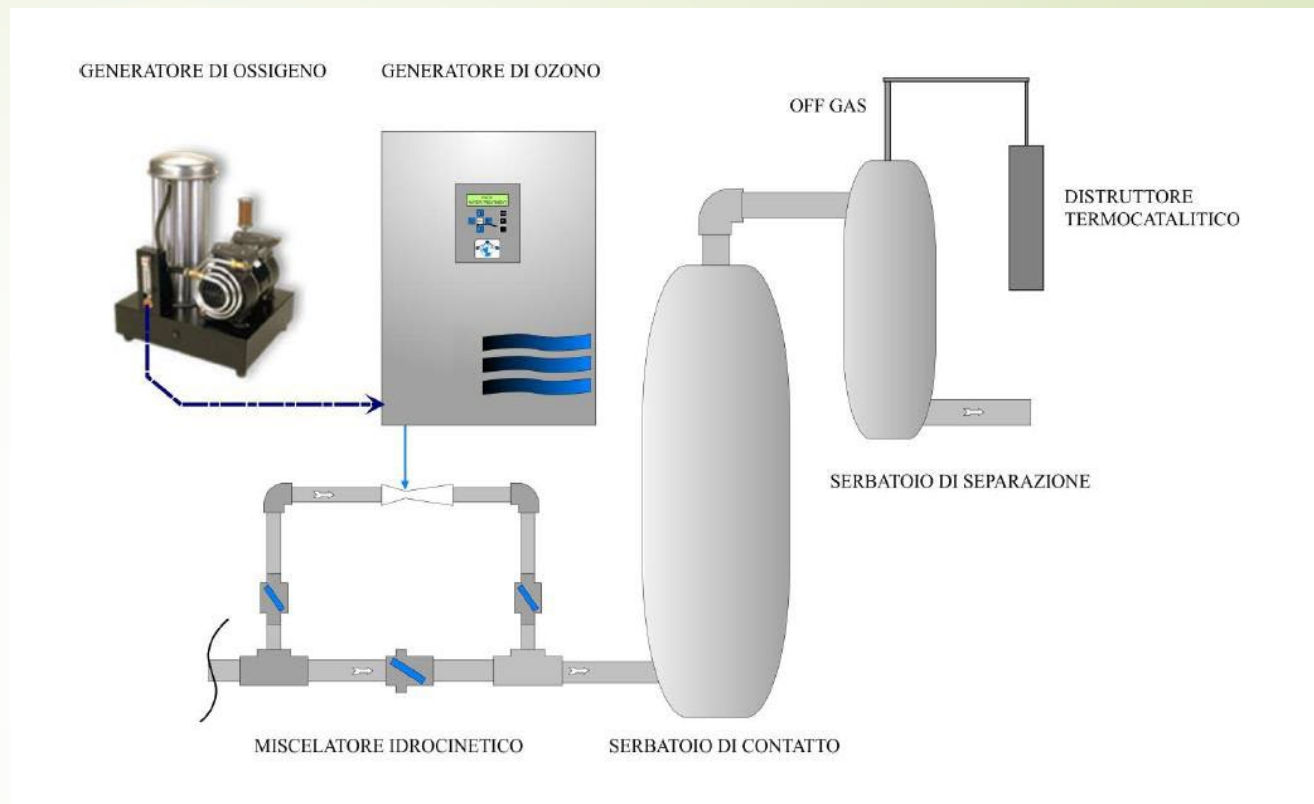
E' un generatore di ossigeno con sistema ad assorbimento e produce un flusso di ossigeno ricavandolo dall'aria.

3 GRUPPO DI DISSOLUZIONE OZONO

Questa unità provvede all'iniezione di microbolle di ozono nell'acqua e dopo la miscelazione ed il trattamento, all'estrazione dell'ozono residuo in fase gassosa.

4 DISTRUTTORE DI OZONO

Questa unità provvede alla riconversione dell'ozono che non si è disciolto in acqua nell'elemento di partenza cioè ossigeno attraverso un processo termo-catalitico



L'impianto proposto, si può definire innovativo e aderisce agli incentivi del Piano Nazionale Industria 4.0, in quanto per le applicazioni per cui è stato pensato, non utilizza prodotti chimici classici, ma sfruttando le proprietà dell'ozono, l'acqua ozonizzata prodotta in situ viene utilizzata per il lavaggio e la sanificazione dei vegetali, di tutti i locali, attrezzature ed impianti Cip, senza lasciare residui. La nostra azienda progetta e produce i dispositivi utilizzati nell'impianto ed è quindi titolare della tecnologia utilizzata. Dimensioni: L'impianto può essere fissato a parete disponendo di un volume : (L. 2 mt. x H 1 mt. x P. 0,50 mt) a richiesta posizionato in un carrello mobile.



IMPIANTI PERSONALIZZATI SERIE OPD

Si forniscono preventivi personalizzati per la sanificazione di ambienti adibiti alla lavorazione e trasformazione con sistema "Gas Flooding" che si effettua saturando l'ambiente con una concentrazione di ozono adatta allo scopo. Questo sistema è di tipo centralizzato con un solo generatore di ozono si gestiscono i trattamenti di tutte le celle, laboratori ed eventuale spaccio.

**Gli Impianti OPD
aderiscono agli
incentivi del
Piano Nazionale
Industria 4.0**



***Gli impianti personalizzati OPD
sono composti da:***

*1 generatore di ossigeno
1 generatore di ozono
1 pannello data logger PLC
1 Collettore a seconda delle uscite richieste*

*Monitor sensori Ams
Segnalatori accessi rosso / verde
Al numero degli ambienti da sanificare*



*Diffusori di ozono e varie prolunghe in
base alle metrature degli ambienti statici,
non necessitano gli ambienti ventilati.*

*Tubo in teflon e cavo schermato a seconda
delle metrature da installare.*



Diffusori di ozono e varie prolunghe



***Se gli ambienti sono ventilati basta solo
iniettare l'ozono negli evaporatori o
ventilatori e non necessitano di diffusori .***

Generatori di ozono Pip serie GPF con tastiera LCD sistema Plasma a Freddo

La produzione di ozono dei generatori Pip è molto semplice, tramite la tastiera a display LCD è possibile inserire i parametri operativi, **settare la produzione di ozono godendo di un sensore e tempi di funzionamento.**

Per informazioni: <https://www.ozonizzatoriprofessionali.it/>

GPF 8008 S ■

Max 150 mq e 500 mc



Il generatori di ozono professionali GPF 8008S Carrellato per le sue dimensioni e 4004S e portatile manualmente, sono degli apparecchi in acciaio inox 304, fabbricati in Italia e certificati (CE), sono indicati nel trattamento di sanificazione e deodorizzazione. L'ozono che si ottiene, (da lampade in borosilicato), viene prodotto tramite una scarica interstiziale a bassa temperatura detta: **(plasma/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 con piastra superficiale), che lavorano in aria ambiente non trattata.**

GPF 4004 S

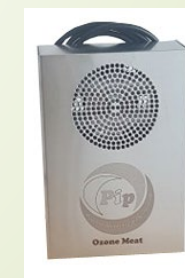
Max 50 mq e 150 mc



GPF 8001

Max 25 mq

Il generatore di ozono Gpf8001 è un apparecchio 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 garantisce la sanificazione e deodorizzazione.



Pip Ozone

La produzione oraria del generatore di ozono può essere controllata tramite la **regolazione dei cicli** di accensione e spegnimento

ECONOMICO E CONVENIENTE, RISPETTANDO L'AMBIENTE

PIP TRIS H.A.C.C.P.

è studiata per risolvere drasticamente in **minor tempo** possibile gli **step** nella **pulizia** e **sanificazione** di tutte le strutture ed attrezzature che necessitano il piano di autocontrollo H.a.c.c.p. Le Tre Soluzioni Concentrate, consentono un controllo dei consumi, dei costi e degli spazi, nonché una gestione dei rifiuti semplificata e meno onerosa ottenendo un utilizzo razionale dei prodotti, rispettando gli operatori, gli ospiti e l'ambiente.



Degreaser Strong A-84®

Detergente concentrato sgrassante disincrostante per pavimentazioni, superfici in teflon, attrezzature e forni in acciaio.

Sconsigliato nelle leghe miste e leggere come le affettatrici



MADE IN ITALY 100%



DETERGENTE MULTIUSO

SGRASSATORE CONCENTRATO

*per vetri, specchi, cristalli,
elettrodomestici, inox,
leghe leggere e miste,
banchi frigo, skaj e
tutte le superfici lavabili.*

MADE IN ITALY 100%



Bio FoodSan®

Soluzione di conservanti naturali per la sanificazione di superfici ed attrezzature nel settore alimentare



MADE IN ITALY 100%



Per informazioni; <https://pipsoluzioni.it/Pip-Tris-Haccp-c31335030>



P.I.P. Srls

S.L. Via D. Alighieri n.38 - 35013 - Cittadella (PD) Italy
S.O. Via G. Marconi n.24 - 35010 S. Giustina in Colle (PD)
P.Iva e C.F. 05311400286 Rea PD 459219
Sdi 2LCMINU Pec: p.i.p.srls@pecimpres.it
Cell +393714545723 - Tel. 0497336848
E-mail info@pipsoluzioni.it
Store www.pipsoluzioni.it
Sito www.pipsoluzioni.com

SCHEDA TECNICA

PIP DEGREASER STRONG A-84



Caratteristiche:

Degreaser Strong A-84 è una soluzione acquosa concentrata studiata per sgrassare e disincrostare grassi, olii bruciati, pavimenti, piani di lavoro, pareti lavabili, forni, celle frigo e altre superfici. La caratteristica di questo prodotto è la sua rapida azione di rimuovere con il risciacquo anche a 20°-25°C, i grassi dalle superfici e di non essere neutralizzato in presenza di materiale organico. Il prodotto diluito si consiglia di usarlo nell'acciaio, teflon, pareti e pavimentazione lavabili compresa la resina si **sconsiglia nell'alluminio e nelle leghe leggere o miste come l'affettatrice.**

Modalità d'uso:

La soluzione per l'impiego viene diluita a seconda della quantità di sporco (dal 3% al 5%) svolge un'efficace azione sgrassante nelle superfici, attrezzature, piani di lavoro, forni ecc. E' sufficiente nebulizzare **Degreaser Strong A-84** sulle superfici, lasciare agire per almeno 5 -15 min. e risciacquare abbondantemente con un getto di acqua, 20°-25°C, consigliato max 50° solo in ambienti a lavorazione della carne suina. Viene usato anche nei programmi di pulizia secondo il sistema H.a.c.c.p. per la manutenzione giornaliera in aree adiacenti a quelle di preparazione alimentare.

Prodotto idoneo ai piani a norma H.A.C.C.P.



P.I.P. Srls

S.L. Via D. Alighieri n.38 - 35013 - Cittadella (PD) Italy
S.O. Via G. Marconi n.24 - 35010 S. Giustina in Colle (PD)
P.Iva e C.F. 05311400286 Rea PD 459219
Sdi 2LCMINU Pec: p.i.p.srls@pecimpres.it
Cell +393714545723 - Tel. 0497336848
E-mail info@pipsoluzioni.it
Store www.pipsoluzioni.it
Sito www.pipsoluzioni.com

SCHEDA TECNICA

DETERGENTE MULTIUSO SGRASSATORE CONCENTRATO



Caratteristiche:

Pip Detergente Multiuso sgrassatore concentrato liquido, è sviluppato per la pulizia di tutte le superfici dure presenti nei luoghi di lavoro nel settore alimentare e no - food. Il prodotto concentrato permette un notevole risparmio in quanto si può dosare a seconda dello sporco, su superfici dure e su superfici come vetri, specchi, cristalli, banchi frigo, bilance, affettatrici, strutture in leghe miste e leggere come l'alluminio, inox, mobili, skaj, e tutte le superfici lavabili. Prodotto a veloce asciugatura.

Prodotto idoneo all'impiego nei piani H.A.C.C.P.

Istruzioni per l'uso:

Diluire il prodotto nel rapporto del 5% con acqua.
La soluzione ottenuta è da usarsi per la pulizia delle superfici dure.
Spruzzare sulla parte da pulire, passare con uno straccio per asciugare.
Composizione ricca di materie prime scelte tra le migliori in commercio fanno di questo prodotto un ottimo risultato.



P.I.P. Srls

S.L. Via D. Alighieri n.38 - 35013 - Cittadella (PD) Italy
S.O. Via G. Marconi n.24 - 35010 S. Giustina in Colle (PD)
P.Iva e C.F. 05311400286 Rea PD 459219
Sdi 2LCMINU Pec: p.i.p.srls@pecimpres.it
Cell +393714545723 - Tel. 0497336848
E-mail info@pipsoluzioni.it
Store www.pipsoluzioni.it
Sito www.pipsoluzioni.com

Scheda Tecnica

PIP BIO FOODSAN SANIFICANTE



Caratteristiche

Pip Bio FoodSan Sanificante è una soluzione acquosa concentrata, studiata e provata per la sanificazione delle superfici di qualsiasi tipo, attrezzature, piani di lavoro, e impianti Cip. **Pip Bio FoodSan Sanificante** elimina tutti i microrganismi dalle superfici, non lascia nessun residuo e non richiede risciacquo. Viene utilizzato principalmente nei programmi di pulizia secondo il sistema H.A.C.C.P. per la manutenzione giornaliera nella preparazione dell'industria alimentare, agroalimentare, conserviera e beverage.

Pip Bio FoodSan Sanificante è stato concepito per l'abbattimento della carica batterica ed elimina il Bio Film formatosi nelle superfici.

Prodotto consigliato all'impiego nei piani H.a.c.c.p

Modalità d'uso

La soluzione per l'impiego viene diluita con acqua, ancor meglio con acqua ozonizzata a seconda della quantità delle esigenze, consigliato (dal 3% al 6%) E' sufficiente nebulizzare **Pip Bio FoodSan sanificante** sulle superfici e in tutte le attrezzature, **non lascia residuo e non richiede risciacquo.**

Consigliato per sterilizzare i coltelli, seghe e guanti in acciaio alla medesima concentrazione nei contenitori per la sterilizzazione. (dal 3% al 6%)

I tempi di azione variano dai 3 minuti (Rif. scheda)

La soluzione diluita può essere attiva fino a 6 GG.



Pulizia Industria Carni



Bio FoodSan

Igienizzante con Antibatterico

Soluzione superconcentrata
a base di conservanti naturali
per l'igienizzazione
delle superfice ed
attrezzature nel
settore alimentare



Pulizia e Sanificazione delle Affettatrici



Pulizia Industria alimentare



Prodotti Innovativi Professionali per la Ristorazione

Forni CPC Detergente

Detergente professionale per pulizia di Forni Autopulenti

Forni CPC Brillantante

Detergente professionale Brillantante per pulizia Forni Autopulenti

Stovilmatic S/ Cloro

Detergente professionale per macchine lavastoviglie

Detergente alcalino igienizzante per lavastoviglie industriali. **NON CONTIENE CLORO**

Stovilmatic

Detergente professionale per lavastoviglie

Alcalino igienizzante, completo, concentrato studiato per una pulizia a fondo di pentole, bicchieri, piatti, stoviglie, utensili da cucina ecc.

Bar Brillantante

DETERGENTE PROFESSIONALE PER LAVA BICCHIERI E LAVASTOVIGLIE

Forni CPC Detergente

Detergente professionale per pulizia di Forni

Caratteristiche: PIP Forni CPC è un detergente alcalino sgrassante per forni autopulenti. PIP Forni CPC, è un detergente sgrassante alcalino superconcentrato per la pulizia dei forni dotati di sistema integrato di autolavaggio e rimuove efficacemente i residui di cottura e grassi carbonizzati. È l'unico nel suo genere in grado di adattare il detergente sgrassante per forni a qualsiasi tipologia di forno autopulente. La formula concentrata di questo efficiente prodotto permette di evitare l'uso di determinate azioni meccaniche, garantendo comunque un'azione sanificante. Elimina incrostazioni e sporco carbonizzato. Prodotto idoneo all'impiego nei piani HACCP.

Modalità d'uso: Versare il prodotto puro nell'apposito serbatoio del lavaggio integrato o inserire direttamente la canna di pescaggio nella tanica. Per l'utilizzo nei sistemi integrati attenersi alle indicazioni delle case costruttrici. DOSAGGIO: pronto all'uso.

Composizione chimica: (C.E. 453/2010)-Inferiore a 5% tensioattivi cat anionici. Tra 5 e 15% idrossido di potassio - Altri componenti: antischiuma; conservanti. Acqua a 100 q.b. - biodegradabile oltre 90%.

Precauzioni per l'uso: conservare fuori dalla portata dei bambini. In caso di contatto con gli occhi e la pelle lavarsi immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico.

Si consiglia di tenere in recipienti ben chiusi.

Forni CPC Brillantante

Detergente professionale Brillantante per pulizia Forni Autopulenti

Caratteristiche: PIP Forni CPC Brill è un detergente brillantante per forni autopulenti a lavaggio automatico, facilita l'asciugatura e snifica le superfici rendendole lucide e brillanti viene utilizzato nella fase di risciacquo, mediante l'apposito dosatore automatico. Si tratta di un detergente brillantante dalle grandi potenzialità sanificanti adatto per forni autopulenti, il quale conta di apposito impianto di dosaggio. Tale componente agevola l'uso del prodotto, facilitando la pulizia periodica di tutti quei forni che dispongono di un sistema di lavaggio automatico integrato. Prodotto idoneo all'impiego nei piani HACCP.

Modalità d'uso: Versare il prodotto puro nell'apposito serbatoio del lavaggio integrato o inserire direttamente la canna di pescaggio nella tanica. Per l'utilizzo nei sistemi integrati attenersi alle indicazioni delle case costruttrici. DOSAGGIO: pronto all'uso.

Composizione chimica: (C.E. 453/2010) Inferiore a 5% acido tricarbossilico; alcali. Altri componenti: conservanti. Acqua a 100 q.b.

Precauzioni per l'uso: conservare fuori dalla portata dei bambini. In caso di contatto con gli occhi e la pelle lavarsi immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. Si consiglia di tenere in recipienti ben chiusi.

Stovilmatic S/ Cloro

Detergente professionale per macchine lavastoviglie

Caratteristiche: Detergente alcalino igienizzante per lavastoviglie industriali con sistema di dosaggio automatico. Detergente sintetico, completo, concentrato studiato per una pulizia a fondo di qualsiasi tipo di grasso su pentole, bicchieri, piatti, stoviglie, utensili da cucina ecc. La sua formula speciale permette un ottimo risultato con qualsiasi tipo di acqua anche dura e con qualunque tipo di lavastoviglie. Eccellente potere sgrassante e dispendente di amido, grasso e residui di cibo. Non macchia assolutamente gli eventuali fregi o decorazioni dei piatti o bicchieri. La sua formula ricca di sequestranti previene la formazione di aloni e calcare sulle stoviglie e sulla macchina. Per una forte azione detergente si consiglia di usare acqua ad una temperatura minima di 80°C. Prodotto ad uso professionale. Prodotto a norma HACCP.

Modalità d'uso: diluire il prodotto a seconda della durezza dell'acqua secondo il seguente schema:

DUREZZA dell'acqua	DOLCE 0°-15° F	MEDIA 15°-25° F	DURA oltre 25° F
LAVAGGIO (bicchieri ogni litro d'acqua)	1	2	3

Dosaggio medio: 2 gr ogni litro d'acqua.

Composizione chimica: (C.E. 453/2010) Inferiore a 5% EDTA. Tra 5 e 15% fosfati potassici, silicati di sodio. Tra 15 e 30% idrossido di potassio. Altri componenti: glucanici di sodio. Acqua a 100 q.b. NON CONTIENE TENSIOATTIVI - NON SOGGETTO ALL'ECCE 264/89 n. 136, biodegradabile oltre 90%. **Proprietà chimica del prodotto:** prodotto coadiuvante del lavaggio. Prodotto leggermente alcalino. Colore: blu - profumo: caratteristico - pH: 4 - peso specifico: 980 g/l.

Avvertenze: conservare fuori dalla portata dei bambini. In caso di ingestione consultare immediatamente il medico e mostrarli il contenitore o l'etichetta. Non disperdere nell'ambiente. Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle.

Stovilmatic

Detergente professionale per lavastoviglie

Caratteristiche: Detergente alcalino igienizzante per lavastoviglie industriali con sistema di dosaggio automatico. Detergente sintetico, completo, concentrato studiato per una pulizia a fondo di qualsiasi tipo di grasso su pentole, bicchieri, piatti, stoviglie, utensili da cucina ecc. La sua formula speciale permette un ottimo risultato con qualsiasi tipo di acqua anche dura e con qualunque tipo di lavastoviglie. Eccellente potere sgrassante e dispendente di amido, grasso e residui di cibo. Non macchia assolutamente gli eventuali fregi o decorazioni dei piatti o bicchieri. La sua formula ricca di sequestranti previene la formazione di aloni e calcare sulle stoviglie e sulla macchina. Per una forte azione detergente si consiglia di usare acqua ad una temperatura minima di 80°C. Prodotto ad uso professionale. Prodotto a norma HACCP.

Modalità d'uso: diluire il prodotto a seconda della durezza dell'acqua secondo il seguente schema:

DUREZZA dell'acqua	DOLCE 0°-15° F	MEDIA 15°-25° F	DURA oltre 25° F
LAVAGGIO (bicchieri ogni litro d'acqua)	1	2	3

Dosaggio medio: 2 gr ogni litro d'acqua.

Composizione chimica: (C.E. 453/2010) Inferiore a 5% EDTA. Tra 5 e 15% fosfati potassici, silicati di sodio. Tra 15 e 30% idrossido di potassio. Altri componenti: glucanici di sodio. Acqua a 100 q.b. NON CONTIENE TENSIOATTIVI - NON SOGGETTO ALL'ECCE 264/89 n. 136, biodegradabile oltre 90%. **Avvertenze:** conservare fuori dalla portata dei bambini. In caso di ingestione consultare immediatamente il medico e mostrarli il contenitore o l'etichetta. Non disperdere nell'ambiente. Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle.

Brillantante Stoviglie

Detergente professionale per lava bicchieri e lavastoviglie

Caratteristiche: Prodotto coadiuvante del lavaggio che si pone sul mercato in modo innovativo, il prodotto è esente da fosfati o fosfonati. PIP BAR BRILLANTE è indicato su qualsiasi lavastoviglie e tipo di durezza d'acqua. Prodotto a norma HACCP.

Modalità d'uso: il prodotto è indicato su qualsiasi tipo di lavastoviglie

DUREZZA dell'acqua	DOLCE 0°-15° F	MEDIA 15°-25° F	DURA oltre 25° F
LAVAGGIO (bicchieri ogni litro d'acqua)	1	1.5	2

Dosaggio medio: 2 gr ogni litro d'acqua.

Composizione chimica: (C.E. 443/2010) Inferiore a 5% acido tricarbossilico; alcali. Tra 5 e 15% miscela di glicol-eteri; tensioattivo cat. non ionici. Altri componenti: coloranti. Acqua a 100 q.b.

Proprietà chimica del prodotto: prodotto coadiuvante del lavaggio. Prodotto leggermente alcalino. Colore: blu - profumo: caratteristico - pH: 4 - peso specifico: 980 g/l.

Avvertenze: conservare fuori dalla portata dei bambini. In caso di contatto con gli occhi e la pelle lavarsi immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. Si consiglia di tenere in recipienti ben chiusi.



P.I.P. Srls

S.L. Via D. Alighieri n.38 - 35013 - Cittadella (PD) Italy

S.O. Via G. Marconi n.24 - 35010 S. Giustina in Colle (PD)

P.Iva e C.F. 05311400286 Rea PD 459219

Sdi 2LCMINU Pec: p.i.p.srls@pecimprese.it

Cell +393714545723 - Tel. 0497336848

E-mail: info@pipsoluzioni.com

Store: www.pipsoluzioni.it

Sito: www.ozonizzatoriprofessionali.it