

OZON-FOGGER



EIGENSCHAFTEN

Ozonerzeugung aus Sauerstoff mit der UV-Strahlung der Sonne: Das von der Natur zur Reinigung von Regen und Umgebungsluft erdachte System besticht durch Vollkommenheit: Der anhaltende Erfolg dieses Prinzips reicht bereits Millionen von Jahren zurück.

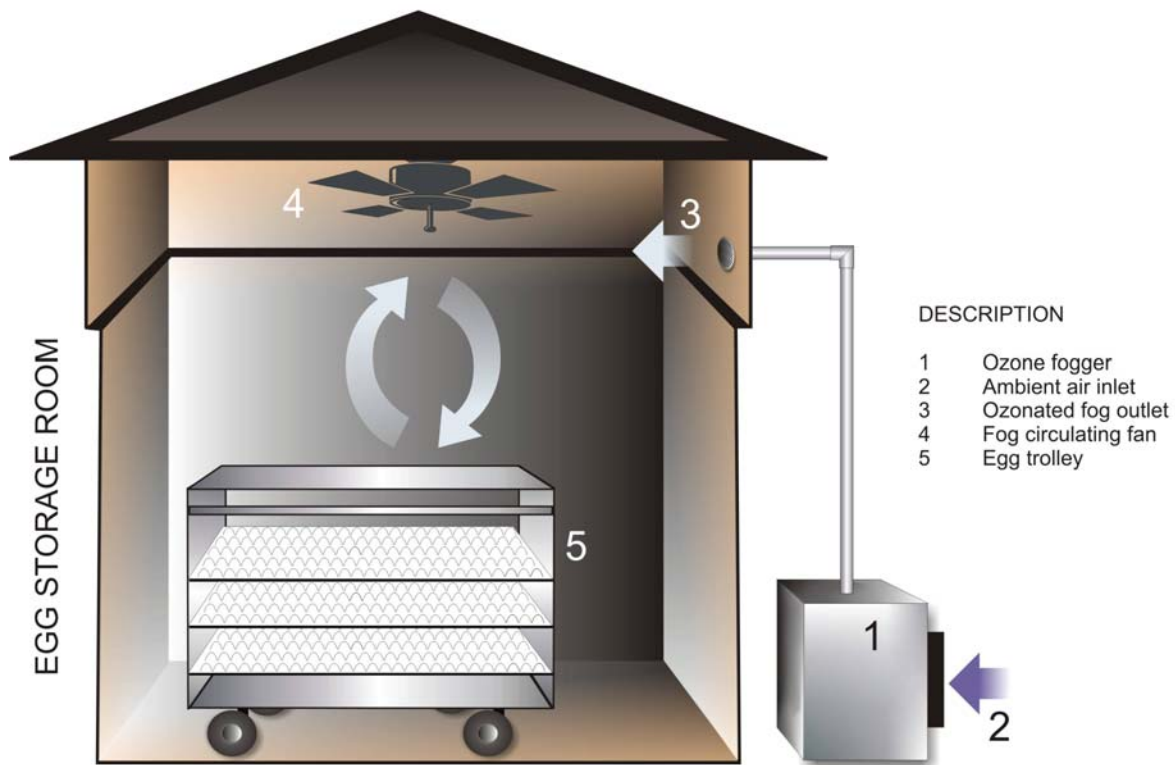
Befeuchtungssysteme, die Ozon anwenden, sind inzwischen auch technisch realisierbar. So entwickelte Anseros einen Ozonenebelerzeuger zur Sterilisation von Eiern und Geflügelfleisch sowie ganzer Arbeitsplätze in fleischverarbeitenden Betrieben. Dabei wird Ozon zusammen mit dem Aerosol über Eier und Fleisch gesprüht. Derlei Klimabeeinflussung sorgt für dauerhaft frische Luft in Behältnissen zur Lebensmittellagerung. In Supermärkten und Lebensmittelgeschäften macht es der Ozon-Fogger möglich, dass Frischware in der Verkaufspräsentation den Höchststand ihrer Frische behält. Der Ozon-Fogger ist auch in der Nahrungsmittel- und Verpackungsindustrie sowie gleichermaßen in der Landwirtschaft einsetzbar.

ANWENDUNGEN

- BRANDGERUCHSBESEITIGUNG
- LAGERRÄUME FÜR EIER
- BRUTAPPARATE
- SCHLACHTHÄUSER
- ARBEITSPLÄTZE IN DER FLEISCHVERARBEITUNG
- LAGERRÄUME FÜR OBST UND GEMÜSE

Weitere Anwendungen sind den ANSEROS-Anwendungshinweisen zu entnehmen.

ANWENDUNGSBEISPIEL



Anseros Ozon-Fogger, Anwendungsbeispiel Lebensmittellagerung

AGENTUR:

HERSTELLER:



ANSEROS

ANSEROS KLAUS NONNENMACHER GMBH
D-72070 TÜBINGEN · DISCHINGERWEG 11
PHONE +49.7071-7995-0 · FAX +49.7071-7995-95
INFO@ANSEROS.DE · WWW.ANSEROS.DE

WICHTIGER HINWEIS: Die Informationen in diesem Dokument sind geistiges Eigentum und urheberrechtlich geschützt von Anseros Klaus Nonnenmacher GmbH. Ohne deren schriftliche Einwilligung darf das Dokument nur unverändert und vollständig weitergegeben und nicht auf einer Website veröffentlicht werden. Abgebildete Geräte können Optionen umfassen. Anseros behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen, die dem technischen Fortschritt dienen. © Copyright ANSEROS