



Uso del ozono lavado de botellas y sistema CIP

El ozono se ha convertido en una poderosa herramienta de higienización y optimización de sistemas CIP (Clean-in-place) en todo tipo de industrias alimentarias y embotelladoras. El ozono es poderoso desinfectante que elimina todo tipo de patógeno y el biofilm de las conducciones. Sin embargo, su verdadera ventaja reside en los ahorros que provoca, reduce el consumo de químicos, de agua caliente, reduce los tiempos y número de enjuagues, disminuye la cantidad y nivel de contaminación de los vertidos.

No deja residuos que puedan alterar sus recetas o productos, lo que supone una tranquilidad extra para los clientes. Además el ozono se genera in-situ, por lo que no necesita transportarlo, almacenarlo ni manipularlo. El sistema funciona totalmente automático y no necesita mano de obra. Con el ozono tiene una garantía de desinfección, con mediciones a tiempo real, pero con un ahorro considerable comparado con los sistemas tradicionales.

Desinfecta con agua ozonizada tu tren de embotellado y reduce químicos, agua caliente, enjuagues, y vertidos



El ozono reduce el consumo de detergentes, agua fría, caliente y energía



El ozono se genera in-situ, no necesita almacenar ni transportar químicos



El ozono no deja residuos, no altera su receta y reduce los vertidos



El sistema está automatizado, no necesita mano de obra para aplicarlo

¿Por qué usar el ozono para limpiar y desinfectar el tren de embotellado?

- ¿Quieres reducir el consumo de químicos en la embotelladora?
- ¿Quieres reducir el número de enjuagues del CIP?
- ¿Quieres consumir menos agua caliente a la hora limpiar?
- ¿Quieres que tu CIP contamine menos el medio ambiente?
- ¿Quieres reducir y mejorar el agua de vertido?
- ¿Quieres disminuir los tiempos de limpieza y desinfección?
- ¿Quieres ahorrar tiempo y dinero en tu línea de embotellado?

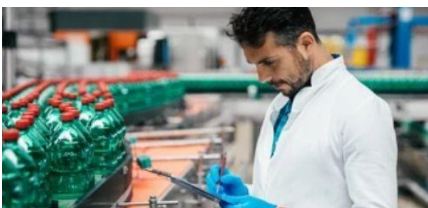


Ventajas de usar el ozono en un sistema CIP Clean-in-Place



Desinfecta y elimina biofilm

El ozono es un poderoso oxidante, y al disolverlo en el agua elimina rápidamente todo tipo de patógenos, con nivel de eficacia superior a los sistemas convencionales. Además a su paso elimina el biofilm de las tuberías, depósitos y canalizaciones.



Sin residuos, sin alterar tu receta

El ozono tiene un potencial de desinfección muy alto, pero tiene efecto residual bajo, es decir, no perdura en el tiempo. Se transforma en oxígeno pasado unos minutos y evita que tu receta pueda verse alterada.



Ahorra agua, energía y químicos

Usted puede desinfectar su línea de embotellado, reduciendo los químicos y el uso de agua caliente, gracias a la alta eficacia del ozono para limpiar y desinfectar tuberías sin dejar residuos. Conseguirá disminuir el consumo de energía, agua y químicos.



Más rentable y menos riesgos

Si ahorras químicos, agua, tiempo y energía cada día, estás reduciendo tus costes de explotación. Serás más rentable. Además si reduces los riesgos de que tus productos se vean contaminados por los químicos, tu



tu sistema será más fiable y tus clientes lo agradecerán.

Ejemplo de equipos de ozono en sistemas CIP

