



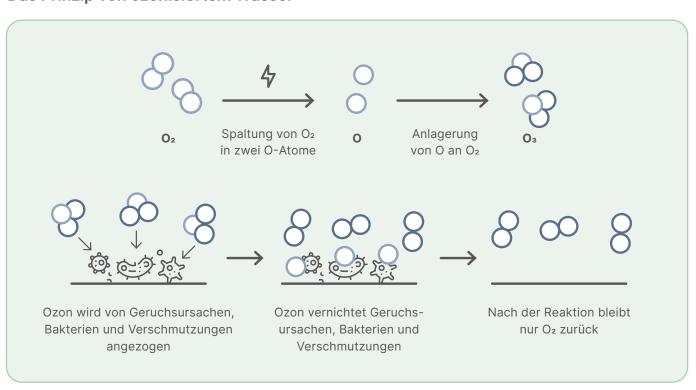


Die Natur als Vorbild – ozonisiertes Wasser (O₃)

Ozonisiertes Wasser wird zur chemiefreien Reinigung und Desinfektion verwendet. Ein Generator erzeugt durch Elektrolyse O_3 , das im Wasser gebunden ist. So entsteht gebrauchsfertiges ozonisiertes Wasser. Ozonisiertes Wasser greift wirksam Bakterien, Hefepilze, Schimmelpilze, Viren und auch Schmutz an, die in feine Partikel zersetzt werden.

Nach dem Einsatz zerfällt ozonisertes Wasser wieder zu Wasser und Sauerstoff. Ozonisiertes Wasser kann vor Ort erzeugt werden und spart Zeit und Kosten.

Das Prinzip von ozonisiertem Wasser







ÖKONOMISCHE VORTEILE

- Neuste Elektrolyse-Technik für höchste Arbeitssicherheit und Effektivität
- Permanent verfügbar, Nachbeschaffung von Chemikalien entfällt
- Effiziente Prozesse durch einfachste Handhabung und Anwendung
- Keine Lagerhaltungs-, Transport- und Entsorgungskosten
- Hohes Einsparpotenzial bei Chemikalien und Energie
- Geringe Investitions- und Unterhaltungskosten



ÖKOLOGISCHE VORTEILE

- 100 % Leitungswasser ohne Zugabe von Chemikalien oder anderen Zusatzstoffen
- Einsparung von Emissionen, da keine Chemikalien hergestellt bzw. transportiert werden müssen
- Kein Abfall
- Energieeinsparung, da mit kaltem Wasser hygienisch gewaschen werden kann
- Keine Rückstände von Chemikalien im Wasser



ZERTIFIZIERUNGEN UND STANDARDS

UNE-EN 14476:2019+A2

Viruzide Aktivität von Desinfektionsmitteln und Antiseptika im medizinischen Bereich (Quantitativer Suspensionsversuch)

UNE-EN 16777:2019

Viruzide Aktivität von Desinfektionsmitteln auf nicht porösen Oberflächen im medizinischen Bereich (Quantitativer Test ohne mechanische Einwirkung)

UNE-EN 13727:2012+A2:2015

Bakterizide Aktivität von Desinfektionsmitteln im medizinischen Bereich (Quantitativer Suspensionsversuch)

UNE-EN 13624:2022

Fungizide oder hefepilzabtötende Wirkung von Desinfektionsmitteln (Quantitativer Suspensionsversuch in Arzneimitteln)

UNE-EN 13697:2015+A1:2020

Bakterizide und/oder fungizide Wirkung von Desinfektionsmitteln auf nicht porösen Oberflächen in verschiedenen Bereichen (Quantitativer Test)

















Die Normen UNE-EN 13727:2012+A2:2015 und UNE-EN 13697:2015+A1:2020 umfassen auch Salmonellen und Listeria monocytogenes, die für die Lebensmittelindustrie relevant sind.

Übersicht der Anwendungsbereiche



Raumhygiene und Geruchskontrolle



Wäscherei



Lebensmittelsicherheit



Brauerei und Weinkellerei



Eis und Getränke



Vorbeugende Wartung Wasserleitungen



Lebensmittelgeschäfte



Landwirtschaft und Bewässerung



Lebensmittelverarbeitung



Gesundheitspflege



Artikelbezeichnung	EOS7161 ClaraClean® click! 150	EOS7211-BX WDS1200X	EOS7177-PQX WDS3000X	EOS7178-PQX WDS6000X
		Democracy System		O THE WINDSOOK
Durchflussmenge		Min. 1 Liter/Minute Max. 24 Liter/Minute	Min. 1 Liter/Minute Max. 38 Liter/Minute	Min. 1.6 Liter/Minute Max. 66 Liter/Minute
Druck		Min. 0,5 bar (8 psi) Max. 6,8 bar (100psi)	Min. 0,5 bar (8 psi) Max. 6,8 bar (100 psi)	Min. 0,5 bar (8 psi) Max. 6,8 bar (100 psi)
Wechselintervall Generator	Nach 10'800 clicks!	Nach 1'000 Stunden, ca. 1,4 Mio Liter Wasser*	Nach 1'000 Stunden, ca. 2,3 Mio Liter Wasser*	Nach 1'000 Stunden, ca. 4 Mio Liter Wasser*
Empfohlene Verwendung	 Reinigung und Hygienisierung von wasserfesten Oberflächen Händedesinfektion 	 Befüllen von Reinigungsmaschinen Befüllen von Eimern/Flaschen Anschluss an kleine Waschmaschinen Anschluss an kleine Geschirr- spülmaschinen 	 Befüllen von grossen Reinigungs- maschinen Anschluss an mittel- grosse oder mehrere Waschmaschinen Anschluss an Geschirrspülmaschinen 	 Für grosse oder mehrere mittelgrosse Waschmaschinen Anschluss an grosse Geschirrspülmaschinen
Artikelnummer	4.400.244	4.400.233	4.400.234	4.400.235

* bei maximaler Durchflussmenge



