

## مزایای شستشو و ضدعفونی سطوح با آب ازن دار در صنایع غذایی، لبنی، گوشتی و ....

- ۱- قدرت موثر در ضدعفونی محیط و سطوح به طور همزمان
- ۲- کاهش قابل توجه میزان رنگ، بو و عدم ایجاد ترکیبات جانبی سرطان زا مانند تری هالومتان ها، کلروآمین ها و ...
- ۳- از بین بردن کلیه میکروارگانیسم ها شامل انواع باکتری های بیماری زا، ویروس ها، جلبک ها، اسپورها و مخمرها که با روش های متعارف گندزدایی غیرممکن می باشد
- ۴- سرعت زیاد عملکرد
- ۵- رفع موثر آلودگی میکروبی در مکان هایی که بار آلودگی بالایی دارند
- ۶- افزایش طول عمر نگهداری محصولات یا تسهیل در شرایط نگهداری
- ۷- کاهش سموم مختلف مانند فنولا، شوینده های باقی مانده روی سطوح، سموم کشاورزی، نیترات ها و ...
- ۸- عدم تخریب محیط زیست
- ۹- هزینه کم جهت راه اندازی و نگهداری بدون نیاز به ماده مصرفی
- ۱۰- قابلیت پوشش دهی سطح وسیعی از مکان مورد نظر
- ۱۱- ایمنی کامل و بدون عوارض شیمیایی
- ۱۲- مازاد ازن تزیق شده به دلیل ناپایداری گاز ازن به سرعت به صورت اکسیژن آزاد شده و با افزایش O<sub>2</sub> محیط ضدعفونی بسیار دلپذیر و مطبوع می گردد.

برای دریافت اطلاعات بیشتر با شماره های ذیل به کارشناسان مربوطه تماس حاصل فرمایید

۰۹۱۰۲۹۰۲۹۰۷ (داخلی ۱۰۵ و ۱۰۶) ۶-۴۶۳۴-۶۶۵۹۴۶۳۴-۲۱