

OZONE MASTER

Za razliku od drugih malih uređaja za ozon, Ozone Master pruža pogodnosti na većim površinama (200 - 500 m²). Razvijen je posebno za industrijsku upotrebu.

NAMENA

U stočarskim objektima, uz povećanje kvaliteta udisanog vazduha, obezbeđuje uništavanje klica i bakterija u vazduhu. Stoga smanjuje rizik od infekcije. Podržava zdraviju ishranu životinja. Smanjuje rizik od bolesti i smanjuje rizik za životinje.

Preporučuje se korišćenje istih funkcija u pakovanju životinjskih proizvoda tokom hladnog skladištenja.

Uz Ozone Master, ozonizovana voda takođe nudi odlično rešenje za sterilizaciju komora.

Takođe se koristi u hotelima i sličnim objektima za obezbeđivanje ambijentalne sterilizacije.

Osigurani su miris cigareta, miris tepiha i slični mirisi. Ubija sve bakterije, klice i gljivične spore u vazduhu. Koristi se u čišćenju i sterilizaciji hotelskih soba, a koristi se i u restoranima, odličan je proizvod za uklanjanje teških mirisa hrane u kuhinji i za poboljšanje kvaliteta vazduha koji se udiše, kao i uopšteno za sterilizaciju spoljnog vazduha.

DODATNE FUNKCIJE

FUNKCIJA TAJMERA omogućava podešavanje radnog vremena. U toku prečišćavanja vazduha u vašoj kući ili kancelariji kada napustite prostoriju, aparat će se automatski isključiti po završetku.

NAPOMENA

Metoda čišćenja vazduha ozonskom tehnologijom ne ostavlja nikakve ostatke i efekat je organske reakcije. Međutim, kako ozon proizведен procesom čišćenja nije pogodan za direktno disanje, nije preporučljivo da ostanete u okruženju dok uređaj radi.

