



EQUIPOS ESPECIALIZADOS DEL ATLANTICO SA de CV

FS2180 & FS1420



En Equipos Especializados del Atlántico S.A. de C.V. nos dedicamos a proporcionar tecnología para la desinfección de agua y aire.

Tenemos el gusto de presentarles nuestro nuevo equipo ozonizador exclusivo para restaurantes Element Ozone. Este sistema es perfecto para diferentes aplicaciones como lavar la fruta, verdura, pescado, sanitizar utensilios de cocina y lavar las mesas de trabajo. Donde se requiere agua limpia, pura y una buena sanitización, se encuentra Element Ozone.

Durante años se ha innovado y perfeccionado ésta tecnología. El Element Ozone es un ozonizador compacto, con sistema sencillo y muy eficiente al momento de proporcionar ozono de manera constante. Es lo último en tecnología para eliminar bacterias, oxidar contaminantes orgánicos, decolorar y desodorizar el agua.

El ozono es un descontaminante único, siendo dos mil veces más efectivo que la desinfección con cloro y lo más importante, no causa daño al medio ambiente pues la descomposición de su vida útil sólo dura algunos minutos. Está certificado por la FDA (Food and Drug Administration) del Departamento de Estados Unidos de Salud y Servicios Humanos, su uso es aprobado por la EPA (Environmental Protection Agency) de Estados Unidos como seguro y fácil de operar.

Agradezco de Antemano su interés y estamos a su disposición para cualquier pregunta sobre nuestro producto y su aplicación.

Atentamente

Marte Alvarez Eguía
Gerente General





Cómo funciona el ozono

El ozono es el más potente agente antimicrobiano disponible de grado alimenticio, eficaz contra la E. Coli O157:H7, Salmonella, y todas las bacterias y virus conocidos, levaduras, hongos y moho. El ozono es más efectivo que el cloro y actúa más rápido para eliminar los microbios.

Pero ¿qué es químicamente? El ozono no es nada más que tres átomos de oxígeno - La forma triatómica del oxígeno. A diferencia del oxígeno (O2) que respiramos, el ozono es inestable y muy propenso a reaccionar contra gérmenes, virus, una serie de microbios que se sabe que causan enfermedades, y algunos otros contaminantes.

El ozono es generado naturalmente del oxígeno en el aire por descargas eléctricas, como el relámpago y por los rayos ultravioleta del Sol. Sin embargo, para aprovechar este agente natural de limpieza para usos comerciales, el ozono debe ser producido en el lugar y en la cantidad que se necesita. El ozono es generado cuando el oxígeno (O2) es cargado de electricidad separándolo y permitiendo la formación de ozono (O3). El ozono no puede comprarse por galón o por libra. Esto se debe a que el ozono dura un corto periodo de tiempo en el agua, y menos si los contaminantes están presentes.

Una vez que el ozono ha hecho su trabajo sobre las impurezas y contaminantes, vuelve naturalmente a O2, o oxígeno estable. Es evidente que es el más poderoso desinfectante y oxidante disponible en la Tierra, sin los peligros de los residuos cancerígenos que se derivan de otros productos químicos.

Ahora Element Ozone aprovecha este agente antimicrobiano y natural, y lo produce en el lugar, cuando y donde sea necesario para su uso comercial.

El ozono es notable por su simplicidad. En este aprovechamiento de las ciencias naturales, Element Ozone efectivamente hace el trabajo antes realizado por productos cáusticos y detergentes químicos, con lo que sólo sobran los subproductos de agua y oxígeno. Más fuerte y más limpio que los métodos convencionales, el ozono es la siguiente evolución en la seguridad alimenticia.

eficacia

microbio	tiempo de exposición	tiempo de reducción
E. coli O157:H7	5 sec.	99.9%
Salmonella	5 sec.	99.9%
Pseudomonas aeruginosa	5 sec.	99.999%
Staphylococcus aureus	5 sec.	99.999%
Candida albicans	5 sec.	99.999%

Datos obtenidos por SGS' Life Science Services, Líderes en pruebas de control de calidad Microbiológica de los Estados Unidos de Norteamérica









Saneamiento de manos

Cada plan HACCP destaca el lavado de las manos como un punto crítico de control. Los encargados (gerentes) en todos los ámbitos de la industria alimenticia, desde los productores y procesadores hasta los restaurantes y el comercio de alimentos, entienden que el lavado de manos es la primera línea de defensa contra las enfermedades de transmisión alimenticia.




El ozono es el más potente agente antimicrobial disponible de grado alimenticio, eficaz contra la E. Coli 0157:H7, Salmonella, y todas las bacterias y virus conocidos, levaduras, hongos y moho. El ozono es 50 veces más eficaz que el cloro y entonces como una bonificación para las manos de los empleados, el subproducto natural del ozono es el oxígeno.

Los Element Ozone series FS están diseñados para activarse con el movimiento de una mano, dispensando automáticamente un flujo de agua ozonada por 20 segundos para un efectivo y conveniente saneamiento de las manos.

Beneficios:

-  Eficaz contra la E. Coli 0157:H7, Salmonella, y todas las bacterias y virus conocidos, levaduras, hongos y moho.
-  Aprobado por la FDA.
-  Conveniente y eficaz para esterilización de manos.
-  Sensor de movimiento con activación manos libres y apagado automático.

Para la esterilización de manos:

-  Coloque la mano delante del sensor por 0,5 segundos (escuchará un "Bip") (Su mano debe estar entre 2 y 5 pulgadas del sensor).
-  El FS2180/FS1420 dispensará un flujo de agua ozonada por 20 segundos, cortándose el suministro automáticamente.
-  Frote las manos bajo el agua ozonada continuamente por 20 segundos, asegúrese de lavarse adelante y atrás de las manos, muñecas, uñas y entre los dedos.










Productos






A pesar de los mejores esfuerzos de los encargados (gerentes) en los restaurantes y en las Industrias de la transformación de alimentos, las enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas con productos frescos siguen en los titulares de todo el mundo, acentuado la conciencia de los consumidores. A diferencia de las carnes, la mayoría de las veces los productos se sirven crudos y no pueden ser desinfectados por medio de altas temperaturas.

El ozono es aprobado por la FDA como un agente antimicrobial para el contacto directo con alimentos, y es un desinfectante extremadamente eficaz. Con un flujo continuo de concentración alta de agua ozonada, los equipos de la serie Element FS son específicamente diseñados para satisfacer las necesidades de las empresas buscando una barrera más eficaz contra la contaminación.

Beneficios:

-  Es aprobado por la FDA para el contacto directo con alimentos como agente antimicrobial.
-  Es eficaz contra la E. Coli 0157:H7, Salmonella, y todas las bacterias y virus conocidos, levaduras, hongos y moho.
-  Prolonga la caducidad de los productos.
-  No deja residuos.
-  Aprobado para orgánicos.

Proporciona un flujo continuo de agua ozonada:

-  Al colocar la mano delante de los sensores por 2 segundos (se oye dos "Bips") (Su mano debe encontrarse a una distancia de 2 a 5 pulgadas del sensor).
-  El FS2180/FS1420 dispensará un flujo continuo de agua ozonada, apagándose automáticamente después de 5 minutos.
-  Es posible el agua llegue a sus manos después de colocar nuevamente su mano delante del sensor por 0.5 segundos.
-  Para activar manualmente el sistema presione el botón de "Sistema de activación" por 0.5 segundos para proporcionar un flujo continuo de agua ozonada.
-  Apague la unidad pulsando el botón por 0.2 segundos.

El agua ozonada al 2.0 ppm ha mostrado lograr una reducción de 5 log con 30 segundos de tiempo de contacto.





Sushi y mariscos

Los procesadores de mariscos están utilizando ozono como desinfectante principal gracias a la larga lista de beneficios que aporta a sus operaciones. Aumenta la caducidad, elimina olores y es altamente eficaz en la desinfección sin dejar sabores residuales.

Con los productos de la serie Element FS, este saneamiento industrial y desinfección tecnológica se logra con aplicaciones en un punto específico como en el servicio de alimentos y farmacias.

El Ozono añade una barrera eficaz contra la contaminación, al mismo tiempo protege a los clientes y mejora la calidad del marisco.

Beneficios:

- Es aprobado por la FDA para el contacto directo con alimentos como agente antimicrobial.
- Es eficaz contra la E. Coli 0157:H7, Salmonella, y todas las bacterias y virus conocidos, levaduras, hongos y moho.
- Prolonga la caducidad.
- Elimina olores.
- No deja residuos.

Proporciona un flujo continuo de agua ozonada:

- Al colocar la mano delante de los sensores por 2 segundos (se oye dos "Bips") (Su mano debe encontrarse a una distancia de 2 a 5 pulgadas del sensor).
- El FS2180/FS1420 dispensará un flujo continuo de agua ozonada, apagándose automáticamente después de 5 minutos.
- Es posible el agua llegue a sus manos después de la colocar nuevamente su mano delante del sensor por 0.5 segundos.
- Para activar manualmente el sistema de presione el botón de "Sistema de activación" por 0.5 segundos para proporcionar un flujo continuo de agua ozonada.
- Apague la unidad pulsando el botón por 0.2 segundos.

El agua ozonada al 2.0 ppm ha mostrado lograr una reducción de 5 log con 30 segundos de tiempo de contacto.





Saneamiento de la superficie de trabajo

El ozono es el agente más potente de control microbiológico disponible. Cincuenta veces más efectivo que el cloro y 3100 veces más rápido en matar las bacterias, el ozono es altamente adaptable a cualquier solución para el saneamiento de la superficie. Esto ocurre naturalmente, sólo con el agua y el oxígeno como subproductos, el ozono hace un saneamiento altamente efectivo y saludable para cocinas comerciales y áreas de servicio de alimentos.

Las series Element FS producen agua ozonada en sitio como usted la necesita y está lista para el saneamiento más duro y trabajos de desinfección. Use el FS2180 para el lavado de manos, esterilización de tablas de corte, limpieza de superficies de trabajo, chuchillos y desinfección de todos sus utensilios de cocina.

Beneficios:

- El ozono es 50X más efectivo que el cloro.
- El ozono mata las bacterias 3100 veces más rápido que el cloro.
- Eficaces contra la E. Coli O157: H7, Salmonella, y de todos conocidas bacterias, virus, levaduras, hongos y moho.
- El ozono es producido in situ que sean necesarios; No se almacenen y no requiere costos de los envíos efectuados.

Proporciona un flujo continuo de agua ozonada:

- Al colocar la mano delante de los sensores por 2 segundos (se oye dos "Bips") (Su mano debe encontrarse a una distancia de 2 a 5 pulgadas del sensor).
- El FS2180/FS1420 dispensará un flujo continuo de agua ozonada, apagándose automáticamente después de 5 minutos.
- Es posible el agua llegue a sus manos después de la colocar nuevamente su mano delante del sensor por 0.5 segundos.
- Para activar manualmente el sistema de presione el botón de "Sistema de activación" por 0.5 segundos para proporcionar un flujo continuo de agua ozonada.
- Apague la unidad pulsando el botón por 0.2 segundos.

El agua ozonada al 2.0 ppm ha mostrado lograr una reducción de 5 log con 30 segundos de tiempo de contacto.





EQUIPOS ESPECIALIZADOS DEL ATLANTICO SA de CV

(833) 227.1150

(833) 227.1800

Paseo lomas de rosales #307 col. Lomas de rosales
C.P. 89100 Tampico, Tam. México

marte.alvarez@atlantico.com

martealvarez@hotmail.com

skype: martealvarez

www.eatlantico.com