



BR-D070 OZONLU DEZENFEKSİYON CİHAZI

Cihaz, sebze ve meyve ozonlu dezenfeksiyonu için yüksek verimli bir makinedir. Paslanmaz çelikten yapılmış, toksin içermeyen ve kaynaqsız hazne tasarımıyla gıda güvenliğine uygun bir yapıya sahiptir. Ozonlu su kullanarak zararlı mikroorganizmaları ve kimyasal maddeleri etkili bir şekilde ortadan kaldırır. Dijital ekranı, programlanabilir yıkama süreleri ve 5 farklı modda dezenfeksiyon seçeneği sunar. Otomatik seviye sensörleri ve sesli uyarı sistemi sayesinde kullanıcı dostudur.

Ozonlu dezenfeksiyon, sebze ve meyvelerde bulunan virüsler, bakteriler ve diğer patojenlerin öldürülmesi için kullanılan ve mikrobiyal yükünü %99 oranında azaltırken, raf ömrünü de uzatmaktadır. Ayrıca, bu sistem klorlu maddeler üretmediği için daha güvenli ve sağlıklı bir dezenfeksiyon sağlar.



Genel Bilgiler

- Model: BR-D070
- Üretim Yeri: Türkiye (TR)
- Üretim Referans No: TRM-24-2232/01
- Üretim Standartları:
 - EN ISO 12100:2010
 - EN 60204-1:2018
 - FDA Standart No: 21 CFR 173.368
 - EU Standart No: 852/2004
- Teknik Doküman Onayı: TRM-21-2232/01
- Hazne Tipi: Pres baskı
- Konstrüksiyon: 304 kalite paslanmaz çelik
- Ürün Ağırlığı: 40 kg
- Boyutlar (LxWxH): 700 x 700 x 850/910 mm
- Hazne Ölçüsü: 500 x 500 x 400 mm

- Hazne Kapasitesi : 100 Lt.
- Ses Seviyesi: 45-65 dB
- Kontrol Ekranı: Dijital ekran
- Sesli Uyarı: Standart
- Hazne İç Tasarım: Özel eğimli, kaynaqsız ve tek parça birleşimli
- Dezenfeksiyon Kademesi: 5 farklı mod
- Dezenfeksiyon Zamanlayıcı: Programlanabilir
- Dezenfeksiyon Sonlandırma: Otomatik sesli uyarı sistemi
- Konstrüksiyon Tipi: Taban Rafli
- Su Sıcaklığı: 24°C su sıcaklığı önerilir.
- Su pH Değeri: 6-8
- Su Ozon Konsantrasyonu: 0.5 - 2 mg/L (ppm)
- Hava Ozon Konsantrasyonu: 0 - 0.2 ppm
- Filtre Sistemi: Delikli paslanmaz çelik taban filtreleri

Dezenfeksiyon Süreleri ve Kapasiteleri

- | | | |
|--|---|----------------------|
| • Düşük Kirletic Sebze ve Meyveler / 10 -12 Dk Dezenfeksiyon Süresi | / | 180 kg/saat kapasite |
| Elma, Limon, Portakal, Fasulye, Domates, Salatalık, Brüksel Lahanası | | |
| • Orta Kirletic Sebze ve Meyveler / 12-20 Dk Dezenfeksiyon Süresi | / | 120 kg/saat kapasite |
| Pırasa, Soğan, Sarımsak, Mısır, Erik, Üzüm, Kayısı | | |
| • Yüksek Kirletic Sebze ve Meyveler / 20-25 Dk Dezenfeksiyon Süresi | / | 100 kg/saat kapasite |
| Patates, Pancar, Turp, Marul, Yer Elması, Kereviz, Çilek | | |

Tesisat Bilgileri

- Su Giriş: 3/4 inç
- Su Çıkış: Q50
- Şehir Su Basıncı: 2-5 Bar
- Hazne Dolum Süresi: 10 dakika
- Su Drenaj Sistemi: 2 farklı gider sistemi (Opsiyonel drenaj pompası)
- Su Seviyesi Sensörü: Standart
- Su Dönüşüm Sistemi: Checkvalve (geri akış engelleyici)
- Elektrik Gerilimi: 220V, 50Hz
- Güç: 550W
- Elektrik Tesisi Yüksekliği: 50 mm
- Koruma: Aşırı yük korumalı şalter