BORASCO
İleri Ekolojik Sistemler

OZONLU DEZENFEKSİYON CİHAZI / OZONE DISINFECTION UNIT

MODEL BR-T180



Sebze ve meyve için ozonlu su ile dezenfeksiyon çözümü
Ozonated-water disinfection solution for fruits and vegetables

Cihaz, sebze ve meyvelerin ozonlu su ile dezenfeksiyonu için tasarlanmış yüksek verimli bir makinedir. Ozonlu su; virüs, bakteri ve diğer patojenleri etkisiz hale getirerek mikrobiyal yükü %99 oranında azaltır ve raf ömrünü uzatır. Klorlu madde üretmediği için daha güvenli ve sağlıklı bir dezenfeksiyon sağlar. Paslanmaz çelik, toksin içermeyen ve kaynaksız hazne yapısı gıda güvenliğine uygundur.

A high-efficiency unit designed for disinfecting fruits and vegetables with ozonated water. Ozonated water inactivates viruses, bacteria and other pathogens, reducing microbial load by 99% and extending shelf life. As it produces no chlorinated compounds, it provides safer and healthier disinfection. The non-toxic, weld-free stainless steel tank complies with food-safety requirements.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ / PRODUCT FEATURES

- 304 kalite paslanmaz çelik gövde, pres baskı hazne.
  AISI 304 stainless steel body, press-formed tank.
- 0-5 g ayarlanabilir ozon, difüzörle homojen dağılım, otomatik dozaj.
  Adjustable 0-5 g ozone, diffuser for even distribution, automatic dosing.
- Ozonlu su ile mikrobiyal yükte %99 azalma, klorlu yan ürün yok.
  99% microbial load reduction with ozonated water, no chlorinated by-products.
- Dijital ekran ve programlanabilir dezenfeksiyon zamanlayıcısı.
  Digital display and programmable disinfection timer.
- 5 farklı dezenfeksiyon modu.
  5 disinfection modes.
- Otomatik seviye sensörü, sesli uyarı ve arıza ışığı.
  Automatic level sensor, audible alarm and fault light.

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Özellik / Specification	Değer / Value
Model / Model	BR-T180
Üretim yeri / Origin	Türkiye / Turkey
Üretim referans no / Production ref. no	TRM-24-2232/01
Teknik doküman onayı / Tech. document approval	TRM-21-2232/01
Üretim standartları / Standards	EN ISO 12100:2010 · EN 60204-1:2018 · FDA 21 CFR 173.368 · EU 852/2004
Dış ölçüler (LxWxH) / Dimensions	1800 x 700 x 850/910 mm
Hazne ölçüsü / Tank dimensions	1600 x 510 x 400 mm
Hazne kapasitesi / Tank capacity	325 L
Ürün ağırlığı / Weight	77 kg
Konstrüksiyon / Construction	304 paslanmaz çelik, taban raflı / AISI 304, bottom shelf
Hazne yapısı / Tank	Pres baskı, eğimli, kaynaksız, tek parça / Press-formed, sloped, weld-free
Kontrol / Control	Dijital ekran, programlanabilir zamanlayıcı / Digital, programmable timer
Dezenfeksiyon kademesi / Disinfection modes	5 farklı mod / 5 modes

Özellik / Specification	Değer / Value
Sonlandırma / uyarı / Cycle end / alarm	Otomatik sesli uyarı (standart) / Automatic audible alarm
Filtre sistemi / Filter	Delikli paslanmaz taban filtreleri / Perforated stainless filters
Seviye şamandırası / Level float	Paslanmaz çelik, dayanıklı / Stainless steel, durable
Su sıcaklığı / Water temp.	24 °C önerilir / recommended
Su pH değeri / Water pH	6-8
Su ozon konsantrasyonu / Ozone in water	0,5-2 mg/L (ppm)
Hava ozon konsantrasyonu / Ozone in air	0-0,2 ppm
Ozon üretimi / Ozone output	0-5 g, ayarlanabilir / 0-5 g, adjustable
Ozon homojenleştirme / Ozone homogenization	Difüzör / Diffuser
Ozon dozajlama / Ozone dosing	Otomatik / Automatic
Arıza ışığı / Fault indicator light	Standart / Standard
Ses seviyesi / Noise level	45-65 dB

TESİSAT BİLGİLERİ / INSTALLATION DATA

Özellik / Specification	Değer / Value
Su girişi / çıkışı / Water inlet / outlet	3/4" / Ø50 mm
Şehir suyu basıncı / Mains pressure	2-5 bar
Hazne dolum süresi / Filling time	10 dk / 10 min
Su drenaj sistemi / Drain	2 gider (ops. drenaj pompası) / 2 outlets (opt. pump)

Özellik / Specification	Değer / Value
Seviye sensörü / geri akış / Level sensor / backflow	Standart / çek valf / Standard / check valve
Besleme / güç / Supply / power	220 V, 50 Hz / 550 W
Elektrik tesisat yüksekliği / Electrical conn. height	50 mm
Koruma / Protection	Aşırı yük korumalı şalter / Overload switch

DEZENFEKSİYON SÜRELERİ VE KAPASİTELERİ / DISINFECTION TIMES AND CAPACITIES

Grup / Group	Örnek ürünler / Examples	Dezenfeksiyon süresi / Disinfection time	Kapasite / Capacity
Düşük kirletici / Low soil	Elma, Limon, Portakal, Fasulye, Domates, Salatalık, Brüksel Lahanası Apple, lemon, orange, beans, tomato, cucumber, Brussels sprouts	10-12 dk / min	550-620 kg/saat / kg/h
Orta kirletici / Medium soil	Pırasa, Soğan, Sarımsak, Mısır, Erik, Üzüm, Kayısı Leek, onion, garlic, corn, plum, grape, apricot	12-20 dk / min	350-400 kg/saat / kg/h
Yüksek kirletici / High soil	Patates, Pancar, Turp, Marul, Yer Elması, Kereviz, Çilek Potato, beet, radish, lettuce, Jerusalem artichoke, celery, strawberry	20-25 dk / min	300-350 kg/saat / kg/h