



# INTEROZONO

Fabricante Equipos  
Generadores de Ozono  
Industriales , desde 1.982

Desinfección  
y Desodorización  
Aire y Aguas  
Naturalmente  
“ sin químicos “

DOSSIER :



Industria  
Alimentaria

[www.interozono.com](http://www.interozono.com)

[info@interozono.com](mailto:info@interozono.com)

Tel.Cel./WhatsApp: +34 656880849

**Interozono**, empresa con más de 40 años de experiencia y experiencias, ofrece al mercado soluciones técnicas medio ambientales efectivas, ecológicas y económicas, diseñando y fabricando plantas/equipos generadores de ozono y equipos ultravioleta para el tratamiento de AIRE y AGUA para todos los sectores e industrias.

Empresa dinámica, en constante evolución, que ofrece los últimos avances y mejoras tecnológicas, de manera ecológica y natural, garantizando calidad y resultados.

Nuestra inversión en I+D y la comercialización de los equipos bajo nuestra estricta supervisión técnica desde fábrica, dan fe de ello. Ofrecemos servicio técnico, distribución, proyectos, certificación, control y medición, a nivel nacional e internacional.

## APLICACIONES EN AIRE Y AGUA

La tecnología desarrollada por nuestra marca para el tratamiento y depuración del aire y el agua se aplica a 3 grupos:

GAMA DOMÉSTICA

GAMA SEMI-INDUSTRIAL

GAMA INDUSTRIAL

Nuestros equipos y nuestra avanzada tecnología nos permiten garantizar soluciones 100% efectivas, económicas, ecológicas y naturales para diferentes sectores:

### AIRE

- Eliminación de Olores
- Control de Vertido
- Eliminación de Gases
- Esterilización y Control Ambiental
- Oxigenación y saneamiento
- Desinfección
- Eliminación Hongos y Mohos

### AGUA

- Reutilización
- Desinfección
- Control de Vertido
- Reducción DQO y DBO
- Control Legionella
- Regeneración y Calidad
- Oxigenación

Interozono ofrece las soluciones más económicas, eficaces y ecológicas del mercado, sin utilizar químicos ni ambientadores. La aplicación de las tecnologías del ozono y ultravioleta son consideradas un beneficio para el medio ambiente.

SIN QUÍMICOS

SIN CONSUMIBLES

SIN RECARGAS

## AHORRO DE COSTES



# HOMOLOGACIONES

- Interozono Empresa Registrada en Sanidad  
Listado empresas Biocidas : R.O.E.S.B. Núm. 0301 - CAC - LEG
- OZONO = BIOCIDA autorizado por la Unión Europea UE 2023/1078 +  
UE 528/2012
- Norma AENOR UNE 400-201-94  
(Normativa Fabricación Generadores de ozono)
- E.C.H.A. Europa - BPR - Biocidas
- R.D. 1620/2007 - Reutilización aguas depuradas para riego Ozono garantiza:  
E. Colli Menos de 200UFC/100 ml  
Nematodos Menos de 1 huevo/10 L  
Legionella Menos de 100 UFC/L
- R.D. Prevención Legionella 865/2003
- R.D. 140/2003 - Agua de consumo humano  
Ozono desinfectante autorizado UNE-EN 1278 CAS-10028-5-6
- Registro Sanitario nº 31.01359/GC (Desinfección Bacteriológica)
- Norma AENOR UNE - EN 1278:1999  
(Normativa Productos autorizados para Desinfección Bacteriológica)
- Piscinas R.D. 742/2013 Condiciones higiénico-sanitarias
- R.I.T.E. Climatización (Reglamento para instalación en Frío/Calor)
- Norma AENOR UNE 100030:2001 IN  
(Normativa Tratamiento y Prevención Legionella)
- Certificación ISO 9001: 2000
- Etiquetado CE

**PROTEGE TU SALUD  
PROTEGE TU ENTORNO  
AHORRA COSTES**



# OZONO SECTOR ALIMENTACIÓN

Los equipos de frío para conservación de los productos en todas las industrias o establecimientos que posean, almacenen, manipulen o comercialicen cualquier tipo de alimento son indispensables. Muchos microorganismos nocivos permanecen inactivos dentro de las cámaras, pero vuelven a ser un peligro una vez los alimentos recuperan la temperatura ambiente.

El ozono destruye por completo todas las bacterias, hongos, mohos, esporas y microorganismos que se van incorporando en los productos durante los distintos procesos de producción. De esta manera, con la aplicación de ozono se obtendrán alimentos seguros y exentos de toda contaminación.

Nuestra tecnología dosifica en el aire ambiente las concentraciones adecuadas de ozono (atmosfera controlada) o lugar donde se estén procesando o almacenando productos. La concentración idónea recomendada por nuestra empresa puede variar de 0,5 a 3 ppm, lo que garantiza los siguientes resultados:

- Alimentos más tiernos, ya que el ozono estimula la acción digestiva de las enzimas.
- Inocuidad de los productos.
- Aumento de entre un 20 y un 30 % del tiempo de almacenamiento, alargando la vida útil.
- Disminución de las pérdidas de peso/mermas.
- Mejoría del aspecto visual del producto.
- Eliminación de olores desagradables en las cámaras frigoríficas.
- Eliminación del riesgo de contagio de olores y sabores entre productos.

## EJEMPLOS DE INSTALACIONES



# COMPARACIÓN CÁMARAS FRIGORÍFICAS

SIN OZONO	CON OZONO
Presencia de hongos	Ausencia de hongos
Aspecto envejecido	Productos tersos y limpios
Coloración ennegrecida	Color natural
Aumento del PH	Estabilización del PH
Presencia de olor	Ausencia de olores
Menor tiempo de conservación	Mayor duración en la conservación
Crecimiento bacteriano en aumento	Inhibición del crecimiento bacteriano

# HOMOLOGACIONES

- Interozono Empresa Registrada en Sanidad  
Listado empresas Biocidas : R.O.E.S.B. Núm. 0301 - CAC - LEG
- OZONO = BIOCIDA autorizado por la Unión Europea UE 2023/1078 + UE 528/2012
- Norma AENOR UNE 400-201-94 (Normativa Fabricación Generadores de ozono)
- E.C.H.A. Europa - BPR - Biocidas
- R.D. 1620/2007 - Reutilización aguas depuradas para riego Ozono garantiza:
  - E. Colli Menos de 200UFC/100 ml
  - Nematodos Menos de 1 huevo/10 L
  - Legionella Menos de 100 UFC/L
- R.D. Prevención Legionella 865/2003
- R.D. 140/2003 - Agua de consumo humano  
Ozono desinfectante autorizado UNE-EN 1278 CAS-10028-5-6
- Registro Sanitario nº 31.01359/GC (Desinfección Bacteriológica)
- Norma AENOR UNE - EN 1278:1999  
(Normativa Productos autorizados para Desinfección Bacteriológica)
- Piscinas R.D. 742/2013 Condiciones higiénico-sanitarias
- R.I.T.E. Climatización (Reglamento para instalación en Frío/Calor)
- Norma AENOR UNE 100030:2001 IN  
(Normativa Tratamiento y Prevención Legionella)
- Certificación ISO 9001: 2000
- Etiquetado CE

**PROTEGE TU SALUD  
PROTEGE TU  
ENTORNO AHORRA  
COSTES**



## FÁBRICAS Y OFICINAS

TEL. CEL. / WhatsApp : +34 656880849

[info@interozono.com](mailto:info@interozono.com)

[www.interozono.com](http://www.interozono.com)



Empresa registrada en Sanidad. Lista empresas Biocidas  
R.O.E.S.B. Nº 301-CAC-LEG