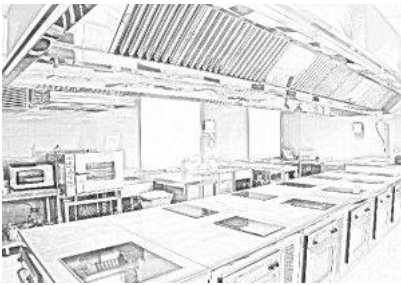




TRATAMIENTO DE OZONO PARA RESTAURANTES Y BARES



1.- Cocina

Las variedades de preparación de alimentos y las actividades de cocina en la cocina hacen de esta zona más susceptible de generar y retener olores.

El sabor de los alimentos de las comidas exóticas, moldes de platos caducados, y el hedor rancio de la basura son ejemplos de los olores en la cocina.

Además los olores penetran en los conductos del sistema de refrigeración.

- Generador de ozono crea un ambiente sanitario para preparar la comida.
- El OZONO **elimina los olores de los alimentos.**
- El OZONO **elimina los olores de la cocina** obsoletos o desagradables.
- El OZONO **elimina los olores de basura.**
- El OZONO **elimina el humo y el olor a quemado.**
- Generador de OZONO **destruye las bacterias, hongos, polen, moho, gérmenes y otros contaminantes** en el aire.



- El OZONO en el **interior de las neveras y congeladores**, absorbe los **olores desagradables de pescado o ajo, etc.**; que no se pueden limpiar con detergentes.
- **El OZONO penetra en todas las superficies que se tratan**, así destruye los olores dentro del refrigerador o congelador, incluso en las grietas y rincones que los métodos de limpieza convencionales no pueden alcanzar.
- El ozono hace que **los alimentos perecederos duren más tiempo en la despensa o en la nevera**, manteniendo sus **calidades** la carne, pescado, huevos, frutas, verduras,
- El OZONO **mata y elimina a los insectos**, como las cucarachas y las moscas.
- El OZONO **en los baños y vestuarios del personal**, es prevención de la ropa contaminada y de bacterias en la cocina.

2.- Barra y Restaurante



Bares y Restaurantes son invadidos por los desagradables olores como:

- Humo,
- Alcohol,



- Cocina,
- Derrames de líquidos,
- Corporal
- Fragancias,
- Partículas de grasa,
- Bacterias,
- Moho,
- Hongos,etc.

Desafortunadamente, la mayoría de los sistemas de ventilación sólo recirculan el aire, regulando la temperatura y un poco eliminación de la suciedad, el polvo y la pelusa. Pero **los olores del restaurante y el bar están libres para recircular en el aire que usted respira y los olores desagradables aumentan su concentración con el tiempo.**

Debido a la exposición constante a estos olores, llega a ser una experiencia insoportable entrar y permanecer aquí.

El aire contaminado también se desplaza a otras zonas como las escaleras, cuartos de baño u otras salas. Además, los olores del restaurante se incrustan en la decoración y el mobiliario de todo el restaurante y son difíciles de eliminar por completo en las fibras de materiales tales como alfombras y cortinas.

Es obligatorio tratar el aire, aunque muchos restaurantes y hoteles utilizan los ambientadores lo único que están haciendo es enmascarar los olores con productos químicos, que generan un aire más viciado y nada sano para la salud de los clientes.

Mantener el Aire limpio y control de los olores que se producen en el restaurante y barras, sólo se consigue con el OZONO.

- El OZONO es el desinfectante más potente tratamiento deja esta zona libre de olores, para mantener un ambiente agradable para los clientes.



- El OZONO tiene fuertes propiedades oxidantes más que cualquier otro tipo de desinfectante y es capaz de neutralizar los microorganismos, incluidos los virus.
- El OZONO elimina la acumulación de grasa.
- Hay muchas ventajas al usar el tratamiento con ozono en conductos de ventilación de restaurantes, que no sólo puede mejorar la calidad del aire interior, sino también como resultado un ahorro económico enorme.
- **Los huéspedes podrán disfrutar de su comida sin ninguna queja o descontento.**
- Por la desodorización el ambiente más saludable para los clientes, el personal, los fumadores y no fumadores.