

EnozoPRO™ AO Avantages



Enozo₃

Flacon pulvérisateur d'ozone aqueux de qualité professionnelle

EnozoPRO vous offre la puissance de désinfection et de nettoyage de qualité industrielle dont vous avez besoin pour assurer le bon fonctionnement de votre entreprise en toute sécurité en ces temps incertains. Notre Ozone Aqueux (AO) à la demande, présenté par nos scientifiques et ingénieurs du MIT, remplace les nettoyants traditionnels et désinfectants chimiques. Résolez vos problèmes de livraison et d'inventaire avec de l'eau et le système breveté Enozo Technologies, Inc.

Remplace les nettoyants et désinfectants traditionnels

- Enozo AO nettoie et désinfecte les surfaces d'un restaurant, d'un établissement de soins spécialisés, d'une école, d'un hôtel ou d'un commerce de détail.
- Aucun résidu nocif, il suffit de vaporiser et d'essuyer ou de vaporiser et de laisser sécher ; L'AO revient à l'eau et à l'air après avoir tué les agents pathogènes.
- Le vaporisateur léger et durable ne perd jamais sa force désinfectante.
- Finies les préoccupations concernant les pénuries de livraison de produits chimiques ou les confusions.
- Idéal pour les zones de contact alimentaire (GRAS), également efficace comme nettoyant pour l'inox et le verre, dégraissant léger, nettoyant pour toilettes, désodorisant, et pour les taches sur les tapis et les tissus d'ameublement. Elimine les champignons (moisissure, mildiou, ...) ; n'endommage pas les surfaces en pierre ou en inox.

Désinfection à la demande rapide et efficace

- Nettoie et désinfecte tout votre espace
 - En 30 secondes, tue **99,9 % du substitut du coronavirus humain SARS-CoV-2*** (le virus qui cause la maladie CoVid-19) - (Tue rapidement les agents pathogènes)
 - En 30 sec, tue **99,9% des E. coli, Staph a., Salmonelle, Klebsiella pneumoniae et Enterobacter aerogenes**
 - En 30 sec, tue **99,999% des E. coli et Staph a.** sur la surface en contact avec les aliments
 - Tue les bactéries qui causent les odeurs

Léger, durable et simple à utiliser

- Enozo AO à la demande, il suffit de remplir et d'appuyer doucement sur la gâchette pour aspirer l'eau à travers l'électrolyte breveté, cellule de diamant
- La petite pompe activée par la gâchette aspire l'eau du robinet à travers une cellule électrolytique en diamant brevetée pour créer Enozo AO
- Les LED indiquent qu'il fait AO ou quand charger la batterie

Gain de temps et d'argent

- EnozoPRO produit de l'AO désinfectant à la demande - aucun produit chimique nocif à verser ou à tester ; pas de paquets à mélanger ; pas d'«extras» spéciaux ou de stabilisateurs
- Utilisation dans toute une installation - pas de changement de produits
- Environ 379 ml de solution désinfectante par charge de batterie
- Jusqu'à 500 recharges de 379 ml à partir d'une bouteille ; environ 2063 l de désinfectant remplacent des centaines de bouteilles de produits chimiques traditionnels.

- Enozo AO nettoie et désinfecte les surfaces des restaurants, établissements de soins spécialisés, écoles, hôtels ou commerces • Aucun résidu nocif, il suffit de vaporiser et d'essuyer ou de vaporiser et de laisser sécher ; L'AO revient à l'eau et à l'air après avoir tué les agents pathogènes
- Le vaporisateur léger et durable ne perd jamais son haut pouvoir désinfectant
- Résolution des difficultés liées à la livraison et au stockage de produits chimiques



Nettoyer et désinfecter à la demande

- Restaurants et Services alimentaires**
- Façades ; zones de préparation des aliments ; salles à manger ; menus ; poste de boissons ; surfaces et ustensiles
 - Les produits et la viande restent frais plus longtemps ; Agréé GRAS et alimentation biologique
 - Réduit la moisissure sur les surfaces extérieures

- Soins spécialisés, médicaux et dentaires**
- Surfaces d'accueil/réception
 - Rails d'aide à la mobilité ; Bancs publics
 - Surfaces de salle à manger et de commodité
 - Salles d'attente et espaces de vie
 - Chambres et toilettes des patients, infirmières et postes d'observation.

- Ecoles**
- Bureaux et tables de classe et de bibliothèque; tableaux effaçables à sec
 - Écrans et claviers partagés
 - Murs et sols du couloir ; portes, boutons et casiers; toilettes
 - Aires de préparation et de service de la cafétéria; sièges et tables
 - Équipements de jeux et aquariums

- Magasins, boutiques**
- Comptoirs ; téléphones et radios ; caisse ; vitrines alimentaires, cabines d'essayage ; vitrines

- Hôtels, Salles de sport, Transports en commun**
- Espaces de réception, sièges, salles de réunion, espaces de conférence et bureaux
 - Écrans et claviers, téléphones, poignées de porte, serrures, fenêtres et miroirs
 - Tapis de sol, équipements, poids libres, casiers, etc.
 - Sièges, tables, ceintures de sécurité, sanitaires et portes

Spécifications

- Pour nettoyer : vaporiser et essuyer.
Pour désinfecter : pulvériser à nouveau et laisser reposer pendant 30 secondes puis sécher à l'air ou essuyer avec un chiffon propre et sec.
- Distribue environ 400 ml de solution désinfectante par charge de batterie (10 remplissages du réservoir d'eau) ; 1893 l par durée de vie de la batterie (égal à 5000 recharges).
- La LED indique que le vaporisateur produit de l'ozone aqueux ou doit être chargé
- Poids : 0,9 kg
- Dimensions : 10 cm x 10 cm x 25 cm
- Capacité du réservoir d'eau : 400 ml
- Température de l'eau : 4 °C / 40 °C
- Batterie rechargeable : lithium-ion 7,4 V 1,8 A-h ; Chargeur de batterie : 100-240 AC - 50/60 Hz
- Garantie : 2 ans
- Certifications et normes :
 - UL/CSA ; FCC ; ROHS
 - USEPA Est. N° 09373-MA-001
 - Certifié Green Seal® GS-37, GS-53
 - Niveaux d'exposition à l'ozone inférieurs à OSHA PEL et STEL lorsqu'il est utilisé selon les instructions.

Respectueux de l'environnement Certifié Green Seal®

- Pratique de désinfection plus sûre et plus écoresponsable
- Remplace les produits chimiques synthétiques ; aide à éviter les mélanges nocifs
- Enozo AO produit à partir de l'eau du robinet et de l'électricité – Utilisable sur toutes les surfaces lavables

Conformité aux normes de contact alimentaire

L'ozone est un additif alimentaire antimicrobien approuvé par la FDA, l'USDA et l'USDA Organic. L'ozone aqueux est communément considéré comme sûr (GRAS) par l'EPA et peut être utilisé en toute sécurité dans le traitement, le stockage et la transformation des aliments, y compris la viande et la volaille, comme décrit dans USDA 21 CFR § 173.368. L'AO produit par le dispositif EnozoPro peut être utilisé comme antimicrobien.

Le flacon pulvérisateur EnozoPRO AO est conforme au code alimentaire américain 2017 de la FDA pour une utilisation en tant que désinfectant de surface en contact avec les aliments sans rinçage. L'appareil est conforme aux exigences de prise en charge de l'EPA sous OCSPP 810.2300 en utilisant le protocole AOAC 960.09 modifié lorsqu'il est utilisé conformément aux instructions.

www.enozo.com/S3157_Enozo_USDA_Declaration_of_Conformit

www.enozo.com/S3158_Enozo_Food_Code_Declaration_of_Conformity



Pour en savoir plus sur la gamme de produits d'ozone aqueux Enozo, visitez-nous sur :

www.sanzonate-nettoyage.fr/

ou contactez le partenaire distributeur de votre région.