



NOVEL TÉCNICA

AGREGAMOS VALOR A TU EMPRESA

OZONO EN AMBIENTES Y MADURACIÓN DE QUESOS

Cuando se maduran quesos en cámaras, es un problema clásico el desarrollo de hongos en la superficie de los quesos, lo que obliga a hacer limpiezas periódicas de los quesos mediante lavado y raspado, lo implica mano de obra y pérdida de material.

Del mismo modo, los niveles de hongos, levaduras y bacterias en los ambientes de elaboración resultan un problema serio que afecta la carga microbiológica y la durabilidad de los productos elaborados.



El ozono en este caso constituye una herramienta insustituible para poder controlar éstos problemas, siendo además una alternativa completamente ecológica ya que no genera residuos de ningún tipo, ni en los productos elaborados ni en el ambiente. Permite tratar de modo igualmente eficiente superficies y ambientes.

También puede usarse en la desinfección de salmueras, eliminando así el uso de otros desinfectantes como ácido peracético o hipoclorito de sodio.

Se genera en el lugar y momento de ser utilizado, por lo que su uso no implica almacenamiento stocks ni logística.

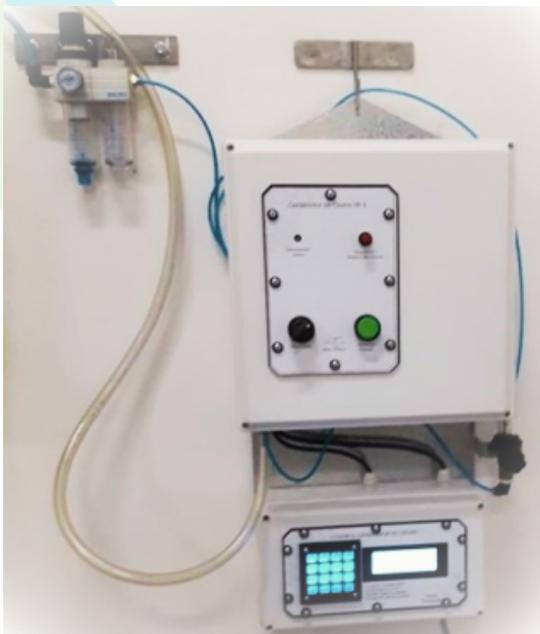


El ozono ha sido aprobado por la FDA entre otros entes reguladores de otros países para uso en contacto directo con alimentos. (21 CFR Ch. I (4-1-02 Edition) - § 173.368) Incluso se le da la categoría de aditivo.

El ozono también es muy efectivo en tratamiento de efluentes (reducción de DBO y DQO) y tratamiento de olores

INSTALACIÓN Y FORMA DE APLICACIÓN

El ozono, por el hecho de ser inestable y descomponerse muy rápidamente, debe generarse en el lugar y momento de ser utilizado. Se dosifica directamente como gas en el ambiente a tratar mezclándolo mediante algún forzador de aire con el resto del ambiente.

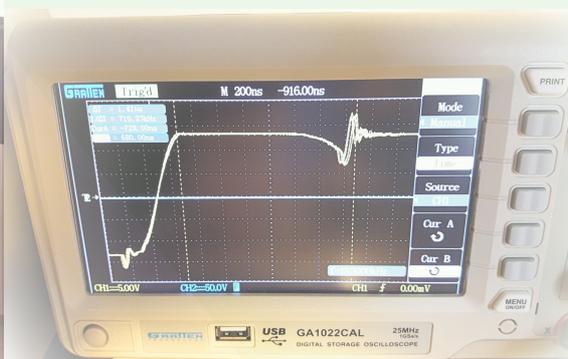
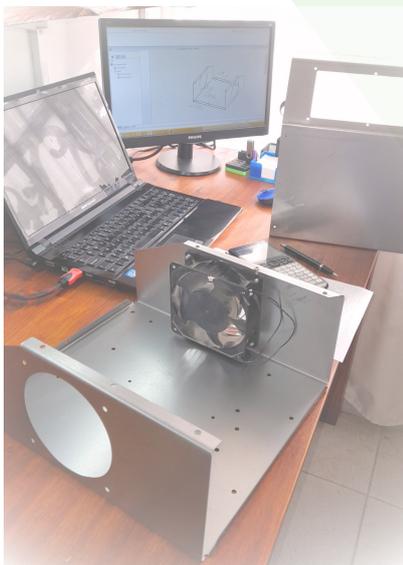


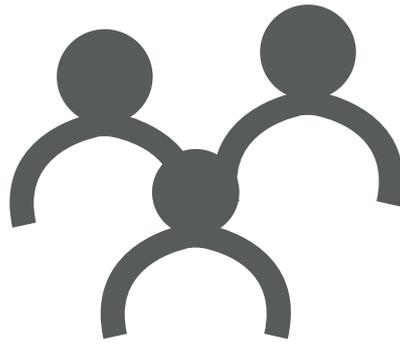
Se lo genera en el momento y lugar de uso mediante aire comprimido y energía eléctrica de forma muy simple y con equipamiento automatizado.

También puede disolverse en agua, generando así una solución con un alto poder desinfectante que resulta muy práctica para desinfectar equipos mediante sistemas CIP como también todo tipo de superficies. Esta forma de trabajo, además de no requerir almacenamiento de productos, ya que la solución desinfectante se genera a partir de agua, aire comprimido y energía eléctrica, no requiere enjuague, ya que luego de un breve tiempo, el ozono se descompone dejando solo oxígeno como residuo, y sin haber generado compuestos organoclorados.

En NOVEL TÉCNICA le ofrecemos:

- ✓ Tecnología propia lo que garantiza abastecimiento de equipamiento y repuestos a todos nuestros clientes.
- ✓ Equipos confiables y robustos testeados en condiciones extremas.
- ✓ Responsabilidad y compromiso con el cliente brindando el mejor servicio postventa.





Experiencia del cliente

Con quienes nos contratan, esto es lo que hacemos:

Analizamos el problema

Proponemos la solución

Proveemos y ponemos en marcha la instalación

Ajustamos y optimizamos la solución propuesta

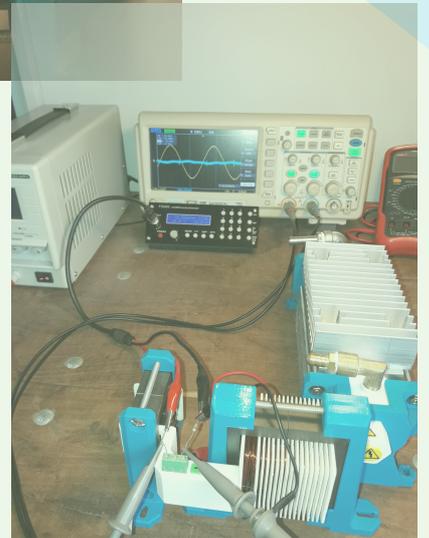
Realizamos mantenimiento preventivo y actualización de la instalación

NO VENDEMOS EQUIPOS,
VENDEMOS SOLUCIONES



Tecnología validada

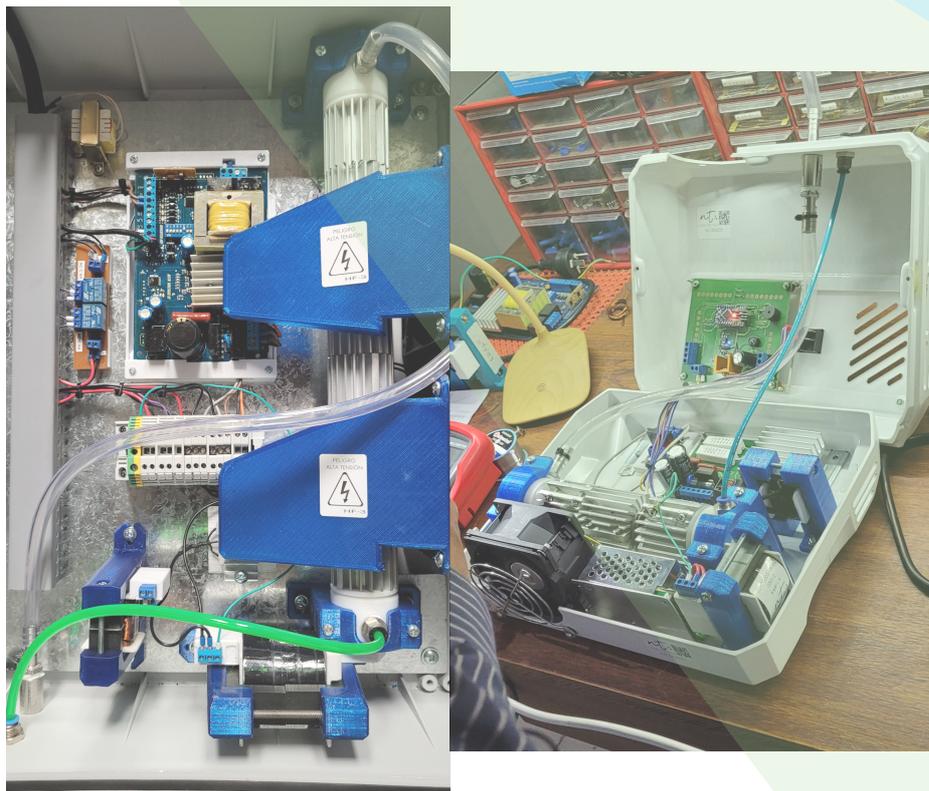
- ✓ Más de veinte instalaciones con equipos testeados y clientes satisfechos.
- ✓ Ensayos con muestreo de laboratorio para validar resultados.
- ✓ Nuestros clientes valoran no solo los equipos sino la atención post venta





¿Por qué elegirnos?

Somos una empresa dedicada a brindar la mejor solución para su proceso, de forma seria y responsable. Para ello, contamos con un equipo de profesionales de la ingeniería química, electrónica e industrial con amplia experiencia en las diferentes áreas de trabajo.





NOVEL TÉCNICA

¡LISTOS PARA AYUDARLOS
A CRECER!

