



MODELE BIO3GEN PRO



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	BIO3GEN PROFESSIONNEL	Production d'ozone	2 ppm/m ³
Taille	MOD «A» 20x31x15 cm MOD «B» 25x20x22 cm	Poids net	4 Kg
Puissance	230 V, 50-60Hz	Consommation	1W/250W
Volume d'air traité	120 m ³ /h	Durée de travail	Illimité



Ozone and Olfactory Branding Experts
231 rue Saint Honoré
75001 PARIS
T: +33 1 46 37 18 32,
Commercial@o3life.fr
www.o3life.fr



CERTIFICATION ET AUTORISATION POUR L'OZONE



Pour la désinfection et la désinfestation



En Europe, l'utilisation de l'ozone à des fins alimentaires a été introduite en 2003 pour la désinfection et la stérilisation lors du processus de mise en bouteilles de l'eau.

La Directive 2003/40/CE, publiée par la Commission de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments le 16 mai 2003, définit la liste, les limites de concentration et la réglementation en matière d'étiquetage des composants des eaux de source et des eaux minérales.

L'article 4 (paragraphe 1, lettre b) de la directive 80/777/CEE modifiée dispose notamment: "la possibilité de séparer le fer, le manganèse, le soufre et l'arsenic de certaines eaux minérales en les traitant à l'air enrichi en ozone, en assignant l'évaluation de ce traitement au comité scientifique de l'alimentation humaine et de l'adoption des conditions d'utilisation au comité de pilotage de la chaîne alimentaire et de la santé animale ».



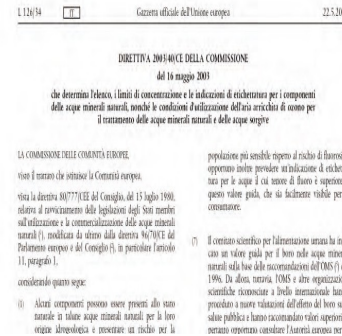
Ozone and Olfactory Branding Experts
231 rue Saint Honoré
75001 PARIS
T: +33 1 46 37 18 32,
Commercial@o3life.fr
www.o3life.fr



CERTIFICATION ET AUTORISATION POUR L'OZONE



Pour la désinfection et la désinfestation



Le ministère italien de la Santé a reconnu, par le protocole n°24482 du 31 juillet 1996, utilisation de l'ozone pour le traitement de l'air et de l'eau en tant que système naturel de stérilisation d'environnements contaminés par des bactéries, des virus, des spores, des moisissures et des acariens.

Cette directive est explicitement mentionnée dans l'avis du CNSA (Comité national de la sécurité alimentaire) concernant le traitement de l'air à l'ozone dans les zones consacrées à l'affinage du fromage.



Ozone and Olfactory Branding Experts
231 rue Saint Honoré
75001 PARIS
T: +33 1 46 37 18 32,
Commercial@o3life.fr
www.o3life.fr



CERTIFICATION ET AUTORISATION POUR L'OZONE



Pour la désinfection et la désinfestation



Aux États-Unis, la FDA (Food and Drug Administration) a vérifié la compatibilité de l'ozone avec les activités humaines et autorisé l'utilisation de l'ozone en tant qu'agent antimicrobien sous forme de gaz ou sous forme aqueuse pour la production d'aliments tels que la viande, les œufs, le poisson, fromage, fruits et légumes. En particulier, l'ozone est utilisé comme additif alimentaire secondaire considéré comme étant sans danger pour la santé humaine.



Le National Organic Program (NOP - nouvelle réglementation des États-Unis sur l'agriculture biologique) publié par l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis) a approuvé l'ozone en tant que principe actif pour la désinfection des surfaces (plastique et acier inoxydable) directement en contact avec les aliments, qui n'a pas besoin d'être rincé et considéré comme exempt de résidus chimiques.



Ozone and Olfactory Branding Experts
231 rue Saint Honoré
75001 PARIS
T: +33 1 46 37 18 32,
Commercial@o3life.fr
www.o3life.fr