

**purfresh™**

# DISSOLUTORE DI OZONO IN LINEA

## UNA TECNOLOGIA BREVETTATA E ALTAMENTE EFFICIENTE CHE DISSOLVE L'OZONO NELL'ACQUA

Il mixer statico brevettato dalla Purfresh ad altissima efficienza, con una minima perdita di pressione, viene installato dopo il sistema di iniezione Venturi e garantisce un alto trasferimento di ozono gassoso in acqua. Questo riduce la quantità di ozono necessaria per il trattamento e allo stesso tempo ne minimizza la dispersione.

I dissolutori standard in linea sono completi di Venturi in PVDF, mixer statici in acciaio inossidabile, serbatoio e pompa di ricircolo con attacchi rapidi. L'iniettore Venturi include una valvola di ritegno in acciaio inossidabile per evitare che l'acqua utilizzata ritorni nell'apparecchiatura che genera l'ozono.

Il Venturi è inserito in condutture pressurizzate con una pressione minima di entrata di 1,7 bar ed una pressione minima differenziale di 1,4 bar. La pressione di alimentazione può raggiungere un massimo di 5,5 bar con una pressione differenziale di 2,7 bar.

Il flusso di ozono gassoso inserito nel Venturi varierà insieme al flusso dell'acqua, la pressione di ritorno e quella differenziale.

Il sistema Venturi e il mixer statico possono essere montati in qualsiasi posizione a condizione che siano accoppiati direttamente in serie.

Il sistema Venturi e il mixer statico sono disponibili in varie misure per assicurare una velocità ideale in modo da ottenere una massima efficienza di miscelatura con una minima perdita di pressione.



## FATTI SALIENTI

Studiato specificatamente per il vostro flusso

Contatto di ozono efficiente a basso costo

Attacchi rapidi

Il dissolutore può essere montato in qualsiasi posizione

Durante la miscelatura dei flussi fornisce il massimo trasferimento di ozono

Costruito in PVDF e acciaio inossidabile

Fluisce da 20 a 375 gpm

## I VANTAGGI DELL'OZONO

L'ozono è l'agente di purificazione e disinfezione più sicuro e più naturale per i prodotti freschi.

È approvato dal FDA e dal USDA come sostanza di contatto per i cibi ed è organico certificato.

Il meccanismo di azione dell'ozono è di distruggere le membrane cellulari dei microrganismi al solo contatto. Agendo immediatamente l'ozono non consente lo sviluppo di agenti resistenti patogeni, un problema in aumento per molti produttori.

Generato dall'ossigeno nell'aria l'ozono si trasforma in ossigeno puro dopo aver eseguito la propria azione senza lasciare residui sui prodotti.

L'ozono è prodotto in loco; nessun bisogno di trasporto o stoccaggio di agenti chimici tossici.

Alle concentrazioni raccomandate da Purfresh, l'ozono è sicuro per le persone, per i prodotti, per i macchinari e per l'ambiente.

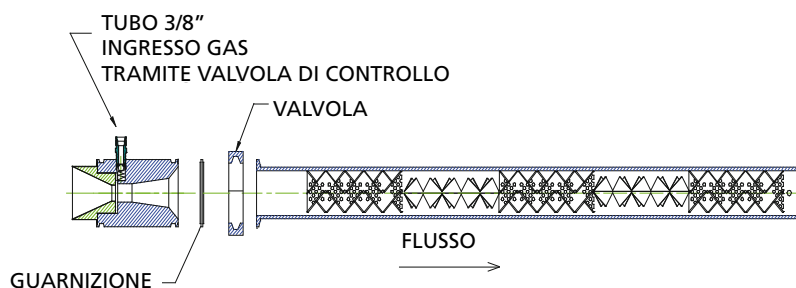
# IPERCONCENTRATORE PURFRESH

## SPECIFICHE

CONTATTO	Iniezione Venturi in pressione
FLUSSO	Da 75 a 1400 litri/min (misura specifica a seconda delle condutture e del flusso)
MISURA	1 ½ fino a 4 pollici
VALVOLA DI CONTROLLO DEL GAS	Valvola di ritegno in acciaio inox integrata nel sistema Venturi
SISTEMA VENTURI	In PVDF
MISCELAZIONE	Mixer statico in linea con attacchi rapidi ed elementi di miscelatura rimovibili
MATERIALE DEL MIXER STATICO	316 L acciaio inossidabile satinato
VELOCITA' DI MISCELAZIONE	Da 1,5 a 3 metri al secondo per specifiche perdite di pressione
GUARNIZIONE	EPDM

MODELLO	1015	1020	1025	1030	1035
PARTE	103526	103532	103545	103535	103538
MISURA	1 ½"	2"	2 ½"	3"	4"
COLLEGAMENTO ALL' OZONO (CONNESSIONE)	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
FLUSSO (LITRI/MIN)	75-170	150-340	300-560	380-830	750-1400
LUNGHEZZA VENTURI (mm)	57	79	115	145	152
LUNGHEZZA STATIC MIXER (mm)	711	711	910	910	910
PESO	6.7 kg	8.1 kg	9 kg	13.5 kg	18 kg

## MIXER STATICO VENTURI



Re-seller, service and assistance for Europe:

**purfresh**  
Purify, Protect, Preserve.

Purfresh, Inc.  
47211 Bayside Parkway - Fremont, CA 94538  
877-668-0303 - www.purfresh.com

**PC**  
POMPEO CATELLI

P.C. di Pompeo Catelli  
via Roma 81 - 22029 Ugiate Trevano  
tel. +39031948737 - info@pompeocatelli.it