



*Generador de Ozono para barricas de vino*

## **OZO-BARRICA**



**Utilice la nueva tecnología del ozono para la desinfección de sus barricas de vino.  
Olvídese de utilizar productos químicos para su desinfección y limpieza**



## 1. – INSTALACIÓN

- No requiere instalación.
- Introducir las mangueras en las barricas o depósitos.
- Conectar únicamente al voltaje que se indica en la placa de número de serie.
- Mantener las conexiones lejos de la humedad y proteger el cable de daños mecánicos.
- No abrir el equipo en funcionamiento, apáguelo antes y con las manos secas.

## 2. – FUNCIONAMIENTO

Accionando el interruptor de puesta en marcha el equipo ozonizador, se prenderá el piloto **Azul** indicándonos que está generando ozono. Saldrá ozono por las 3 salidas simultáneamente.

Los 3 compresores de aire disponen de mando giratorio para graduar la salida de aire.

## 3. – TRATAMIENTOS

APLICACION PRINCIPAL	Tiempo
DESINFECCION DE BARRICAS	Mínimo 15 min.

## 4. – CARACTERÍSTICAS

Es necesario un mantenimiento del generador según las recomendaciones del fabricante precisamente para garantizar su perfecto funcionamiento y efectividad.

**Filtro:** Esta dentro de la tapa plástica de color negro y se suelta manualmente. Se recomienda cambiarlo cada 6 meses aprox.

**Se envían con el equipo 2 filtros**



	OZO-BARRICA
PRODUCCIÓN OZONO	2000 (mg/h)
TRANSFORMADOR	K.O. MOD. 50 AIS H (5.000 V)
COMPRESORES	(3) 250 L/h
CÁPSULA PRODUCTORAS O <sub>3</sub>	(3) 250 x 26 mm
ALIMENTACIÓN	230V~ 50Hz
CONSUMO Max.	23 w/h
DIMENSIONES (mm)	500x400x200