

HOTELES



El Ozono es una herramienta imprescindible para mejorar el rendimiento de cualquier hotel, de una manera natural y ecológica. Puede ser utilizado tanto para tratamientos ambientales de desodorización, como para la desinfección de aire y agua.

En los lugares de trabajo con ambientes enrarecidos se generan altas tasas de absentismo laboral debido al malestar en el trabajo cotidiano. Ello hace disminuir la cantidad y calidad del trabajo efectuado, además de empeorar los tiempos de adaptación al propio puesto de trabajo. La climatización de locales de tránsito público es un lugar especialmente expuesto a los focos de infección por transmisión aérea, siendo el aire el principal medio de contagio.

La ozonización elimina fulminante y completamente todo patógeno diseminado por el aire, garantizando una perfecta asepsia. Por tanto, el Ozono ayuda en gran medida a la Prevención en Riesgos Laborales.

Hay que tener en cuenta que, una vez realizada su función, el Ozono se descompone molecularmente, liberando Oxígeno e iones negativos, algo que aportará un ambiente refrescante y purificado, beneficiando el lugar de trabajo y mejorando claramente el ambiente para los usuarios del hotel. Mediante el Ozono podremos conseguir, de un modo artificial, un ambiente limpio y puro como el que encontraríamos en la alta montaña.



Olores y sensaciones sutiles son a menudo decisivas para conseguir el máximo confort y memorable recuerdo del cliente, lo cual, además de hacer lo más larga, segura y placentera la estancia del cliente, tendrá por finalidad provocar que repita estancia en un futuro y que comparta sus mejores comentarios que atraerán a nuevos clientes.

LINEAS DE ACTUACIÓN

Salas de reuniones y conferencias

Por el importante peso en la generación de ingresos que tienen para el hotel, estas estancias merecen una especial atención. Así, se hace esencial perseguir un confort que, incluso al nivel más sutil, resultará vital para atraer a nuevos clientes y afianzar a los actuales para evitar que terminen migrando hacia la competencia.

Con la ozonización oxigenaremos el ambiente enrarecido debido a periodos de cierre prolongados de la sala, reduciremos la pesadez ambiental debido a las largas reuniones, evitaremos la confusión de distintos olores por contaminación cruzada, generados por el tabaco, comidas, muestrario de productos y olores corporales de todo tipo. Evitaremos el contagio de enfermedades, tan propenso en ambientes tan herméticos y llenos de personas.



Gimnasio

Estos son lugares donde se acumulan no sólo malos olores, sino los microorganismos que los generan. Resulta irónico que, siendo el gimnasio un lugar al que se acude buscando salud, el ejercicio, al exigir de los pulmones una respiración más intensa, en muchos casos, comporta un peligro latente contra la misma salud. Con el

Ozono obtendremos un ambiente más fresco, eliminando malos olores, virus, bacterias y cualquier agente patógeno, consiguiendo recintos más agradables y saludables, al que nos permitirá disfrutar de un ejercicio más liviano debido a la presencia de un aire más puro. Con la oxigenación extra afrontaremos el ejercicio con más energía.



Piscina

El vaso de una piscina tratado con Ozono evitará y eliminará hongos y bacterias que producen infecciones y malos olores. Se eliminan los altamente cancerígenos Trihalometanos y compuestos órgano-clorados procedentes de la acción del cloro, protegiendo piel, cabello, ojos y garganta, a la vez que oxigena la piel, activando la

circulación sanguínea y limpiando los poros. Elimina los microorganismos resistentes al cloro. El Ozono desinfecta y desodoriza vestuarios y duchas. La increíble contaminación de saunas y spas desaparece, evitando la contaminación dérmica entre usuarios, recuperando la instalación su salubridad.

Ascensores

El fuerte olor de alcohol que despiden una persona ebria puede olerse a metros de distancia. Lo mismo ocurre con el aroma de un perfume, el aliento de un fumador, con el que sufre halitosis o el que haya comido mucho ajo, con el hedor de un orín en una pared o el de una deposición en una esquina. Las moléculas de olor indican procesos biológicos realizados por diversa fauna microbiológica.

Virus, bacterias, esporas, hongos, etc., habitan y se reproducen fácilmente en ambientes cerrados como es el caso de los ascensores, atiborrados de forma intermitente por gran variedad de personas, algunas saludables, pero otras con sistemas inmunológicos debilitados o, como en el caso de los bebés, poco desarrollados y otras con todo tipo de dolencias y patologías. Son lugares en los que se comparte desde muy cerca el aire exhalado por enfermos, donde los vapores



de la transpiración de la piel y la respiración aumentan el índice relativo de humedad, con la cual aumentara la proliferación de colonias microbiológicas.

Además, muchas de estas cabinas descienden a subterráneos, donde el aire queda anegado con efluvios contaminantes de todo tipo, como por ejemplo emanaciones del subsuelo del peligroso gas radón, filtraciones de bajantes de aguas sucias y de cloacas, olores de combustible de sistemas de calefacción centralizada, cloro de piscinas ubicadas en el mismo edificio, desinfectantes con los que se procuró higienizar la cabina, CO₂ de automóviles junto con hedores de alimentos de los muelles de carga de parkings subterráneos, etc. Y a ello hay que añadir que ese aire se canaliza en ascenso a través del hueco del ascensor, manteniendo esa contaminación de forma casi constante en la cabina. Con todo ello, comprenderemos el nivel de exigencia que se hace necesario para una ventilación de cabina con aire externo que difícilmente existirá.

En definitiva, son lugares poco o nada ventilados, donde enfermar resultara mucho más sencillo que en ambientes abiertos. El Ozono representa un método de gran eficacia en la eliminación de microorganismos, restaurando un olor saludable y natural en tan reducidos espacios. Tratamientos de choque periódicos en la cabina garantizaran ese necesario estado de higiene y un sistema continuo de ozonización permitirá un mantenimiento óptimo de dicha salubridad, pudiéndose señalar dicho estado mediante un indicativo en el propio ascensor.

Climatización

Eliminación de todo tipo de olores y patógenos, susceptibles de contagio entre clientes y trabajadores, inclusive la inhibición de la Legionella. Pueden utilizarse ozonizadores de conducto, que inyectarán, de forma completamente automatizada, la cantidad de Ozono necesaria a los conductos de climatización, llegando a todas esas estancias conectadas al sistema, como pueden ser pasillos, recepción, bar, restaurante, salas de juego, etc. Su acción de alto alcance, además, limpiará de forma fácil y efectiva los conductos que suelen ser objeto de poca limpieza y gran riesgo para la salud.



Torres de refrigeración

La utilización de Ozono garantiza una desinfección permanente con un importante ahorro en el mantenimiento y el funcionamiento del sistema. Con la eliminación de bacterias y por tanto del biofilm, se mejora el rendimiento, reduciendo el consumo de energía. Al no necesitar regenerar el agua, también se produce un ahorro en el suministro y el mantenimiento. Contaminantes tan letales como la Legionella son erradicados con el Ozono.



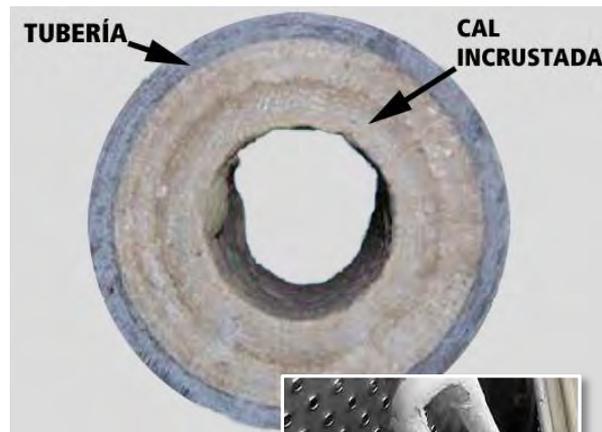
Aguas residuales

En grandes centros hoteleros pueden darse casos de olores relativos al desecho y tratamiento de sus aguas residuales, difíciles y caros de solucionar. El tratamiento de aguas residuales con Ozono, el cuál llega a utilizarse incluso en la purificación de aguas limpias, eleva el nivel de tratamiento hasta cuotas de excelencia imposibles de obtener por otros medios.



Descalcificación sin sal

La cal produce molestias y problemas en la piel, provocando alergias y la pérdida del cabello. Además, la cal en el agua absorbe la energía calorífica que intentamos inducirle al agua. A ello hay que añadir que el agua caliente produce que dicha cal se incruste en el interior de las tuberías, válvulas, maquinaria y los serpentines de las calderas, confeccionando un aislante energético que obligará a gastar, según datos de la OMS, hasta un 75% más de energía para calentar, además de reducir el caudal y consiguiente presión de agua. Si nos libramos de dichas incrustaciones, evidentemente reduciremos la factura energética, además de la factura del agua, ya que no tendremos que dejarla correr tanto rato hasta conseguir la temperatura adecuada, caldeándose de forma mucho más rápida y eficiente. Al eliminar las incrustaciones en griferías y alcachofas de duchas, eliminamos lugares sensibles de crecimiento de Legionella. Nuestros sistemas de descalcificación sin sal son económicos de adquirir e instalar, no tienen ningún mantenimiento, no gastan sal ni ningún otro consumible y no desechan agua, ya que no necesitan de ningún mecanismo de limpieza o regeneración. Además, crean una película protectora que proporciona una protección accesoria contra la corrosión, tanto en tuberías como en maquinaria.





Salidas de humos

Las salidas de humos y olores de las cocinas suelen presentar serios problemas de contaminación, tanto para el personal, clientes y vecinos de edificios adyacentes, como a nivel medio ambiental. El Ozono inhibe y destruye todo tipo de contaminantes y olores, aportando un aire limpio y oxigenado, tanto en cocinas como en exteriores,

donde son lanzados al aire humos y vapores. En el interior de las cocinas podemos utilizar ozonizadores de conducto para los conductos de climatización, ozonizadores de pared o bien de agua semi-industriales, mientras que para exteriores suelen utilizarse ozonizadores de conducto.



Restauración

Bares y restaurantes pueden acumular humos, olores y contaminantes muy perjudiciales para un lugar en el que los clientes esperan encontrar unas condiciones de higiene iguales o mejores que las de su propio hogar. Con el Ozono, obtenemos la reducción y eliminación de esos patógenos, preservando una atmósfera saludable para respirar. Además, prolongaremos el tiempo de

conservación de los alimentos y evitaremos que olores y sabores se crucen e intercambien entre ellos. Podremos también eliminar la utilización de ambientadores que, en determinadas circunstancias, resultan molestos para los clientes.

Lavado de alimentos

El lavado de víveres con agua ozonizada aumenta el tiempo de conservación de alimentos perecederos, eliminando químicos, metales y microbios de todo tipo, de forma natural y efectiva, sin dejar tóxicos químicos como residual de la desinfección ni alterar olores y sabores de los alimentos.



Cámaras Frigoríficas y despensas de alimentos



Cualquier edificio destinado a uso público necesita de lugares para albergar grandes cantidades de comida. En estos casos suele optarse por la preservación con frío sin tener en cuenta que con ello sólo se consigue un efecto paralizante que no elimina los organismos objeto de infección o de contagios. La acción desinfectante del Ozono destruye aquello que hace peligrar estos almacenajes, ayudando a prolongar la vida de los perecederos, previniendo los malos olores, la putrefacción, los hongos y la contaminación cruzada al evitar la transmisión de patógenos, olores y sabores entre las partidas allí depositadas. También evitará la pérdida de peso de los alimentos causada por su degradación.

Aseos

La aplicación del Ozono, a nivel atmosférico en forma de gas, en los aseos públicos, proporciona una desodorización y desinfección sin precedentes. Al tratarse de un gas, este penetra en rincones de difícil acceso, ranuras de baldosas y dentro de las tazas de sanitarios y desagües, mejorando fácilmente la higiene en todas partes. Mezclando el Ozono con agua, sería posible la desinfección de los sanitarios sin necesitar de ningún químico para ello.



Salas de basuras

En los edificios donde haya personas se acumularán desperdicios. Más aún cuando en ellos se sirven alimentos y en definitiva, se vive. Los lugares donde se concentran las basuras suelen ser fuente de olores, insectos y patógenos microscópicos que, a través del aire, conductos de ventilación o incluso por paredes y suelos, como es el caso de los insectos y los roedores, pueden penetrar en las instalaciones. Un tratamiento de Ozono eliminará los contaminantes microbiológicos y con ellos, los olores, además de ejercer una acción bacteriostática que destruirá las larvas, esterilizando y previniendo así que no puedan procrear los insectos que hubieran podido sobrevivir. Si no hay olores, además se reducen drásticamente las moscas y otros insectos voladores.



Lavandería

Lavado de ropas con desinfectado y desodorizado sin necesidad de usar detergentes ni químicos. Si la ropa estuviera muy sucia, sólo haría falta añadir hasta el 50% del detergente que se utilizaría sin este sistema purificador. El agua ozonizada **elimina completamente de la ropa las bacterias, virus y hongos, obteniendo limpieza y desinfección** en cada lavado sin necesidad de usar detergentes. El **efecto blanqueante** del Ozono evitará el uso de productos blanqueantes. Con ello, no contaminaremos el medio ambiente, eliminando el residual de detergente en las tuberías y en el interior de la lavadora. Al utilizar solamente agua fría, disminuirémos los gastos de agua caliente y la cantidad de agua utilizada, con resultados de higiene y de olor a desinfección muy notables. Además, eliminará el cloro y el resto de químicos, junto con el sabor y el mal olor del agua. El proceso resultará ideal para personas alérgicas a los detergentes, químicos o a posibles elementos adheridos a los tejidos, como puede ser el polen, los ácaros, etc.

