

# Biozon PTA Mini

Ficha técnica



Cuando se habla de agua, el ozono es reconocido como el desinfectante más rápido y potente, su aplicación permite:

1. Degradación de sustancias orgánicas.
2. Desinfección y eliminación de bacterias patológicas.
3. Eliminación de los virus.
4. Mejora substancial de sabores y olores.
5. Eliminación de olores extraños.

Los alimentos de origen animal y los cultivados a flor de tierra (lechuga, cilantro, epazote, papas, rábano zanahoria, jitomate, etc.) Son portadores en algunas ocasiones de coliformes fecales u organismos fecales como la escherichia coli, la klbsiella pneumoniae, salmonella y shigela. Muchos de estos alimentos los consumimos crudos o semi cocidos en ensaladas o diferentes platillos sin tomar en cuenta que en ocasiones el hervir o desinfectar con algún otro medio (cloro) no es suficiente. Con la ozonización usted consigue un alimento limpio y libre de gérmenes patógenos los cuales dañan su salud.

Este equipo cuenta con un control del tiempo de operación por medio de un Timer de cuerda con duración máxima de 30 minutos.



## El ozonizador PTA MINI tiene los siguientes componentes:

1. Gabinete metálico de acero inoxidable de 330x170x100 mm.
2. Ventilador de 100 mm de diámetro a 127V 60Hz.
3. Reactor de ozono 1 g/h.
4. Sistema de generación de alto voltaje.
5. Interruptor de encendido y apagado.
6. Conector hembra para alimentación de corriente eléctrica.
7. Cable para conexión a corriente eléctrica.
8. Válvula check anti retorno de gas.
9. Compresor de alta eficiencia de 5 LPM.
10. Fusible.
11. Manguera de silicón con difusor cerámico.

# Biozon PTA Mini

Ficha técnica



## Técnica de Aplicación

El ozonizador debe estar instalado en un lugar donde esté protegido del sol y la lluvia, de preferencia fijado a un muro por medio de tornillos y taquetes de expansión. También deberá estar al menos un metro por encima del nivel del agua.

Antes de poner el equipo en funcionamiento asegurarse de:

- Que nada obstruye el paso del aire por la rendija del ventilador.
- Se encuentra conectado a 127 V 60 Hz.
- La manguera con el difusor está en el fondo del recipiente.
- Seleccionar el tiempo de trabajo en el Timer.
- Y el equipo comenzará a trabajar hasta que se cumpla el tiempo seleccionado.

Si se desea interrumpir el trabajo del equipo antes de cumplir el tiempo seleccionado, basta con oprimir el botón de encendido a la posición de apagado.

## Servicios requeridos

- Alimentación eléctrica 127 V 60 Hz.

## Mantenimiento

El ozonizador debe ser instalado en un lugar seguro donde no le del sol y la lluvia, que no tenga humedad.

Sólo deberá limpiarse periódicamente con un trapo seco, es muy importante no usar sustancias químicas para la limpieza del equipo.

Si algo golpea o se derrama en el equipo llevarlo inmediatamente a un centro técnico autorizado por Basktek para su revisión.

Cuando se observe deterioro en las mangueras y cables sustituirlos por otros nuevos.

Cada dos años llevarlo a un centro autorizado Basktek para un mantenimiento general y revisión de lámparas.



En esta tabla se muestran las concentraciones requeridas de ozono para la desinfección de los alimentos, además de los minutos de operación requeridos según la temperatura del agua.

Alimento	Concentración Requerida	5° C	10° C	15° C	20° C	25° C	30°C
Aguacate	1	7	7	7	7	17	30
Ajo	1.5	7	12	12	12	30	-
Alcachofa	1	7	7	7	7	7	30
Apio	1.5	7	12	12	17	30	-
Calabaza	1	7	7	7	7	17	30
Cebolla	1	7	7	7	7	17	30
Champiñón	1	7	7	7	7	17	30
Chícharo	1	7	7	7	7	17	30
Chiles	1	7	7	7	7	17	30
Chiles Secos	0.5	7	7	7	7	17	30
Cilantro	2	17	17	17	27	-	-
Col	2	17	17	17	27	-	-
Coliflor	2	17	17	17	27	-	-
Espárragos	1	7	7	7	7	17	30
Espinacas	2	17	17	17	27	-	-
Fresas	2.5	22	27	30	30	-	-
Granadas	1	7	7	7	7	17	30
Higos	1	7	7	7	7	17	30
Jitomate	1	7	7	7	7	17	30
Kiwi	1	7	7	7	7	17	30
Lechuga	2	17	17	17	27	-	-
Lima	1	7	7	7	7	17	30
Limón	1	7	7	7	7	17	30
Maíz	1.5	7	12	12	17	30	-
Mandarina	1	7	7	7	7	17	30
Mango	1	7	7	7	7	17	30
Manzana	1	7	7	7	7	17	30
Melocotón	1	7	7	7	7	17	30
Melón	1	7	7	7	7	17	30
Olivas	1	7	7	7	7	17	30
Papas	1.5	7	12	12	17	30	-
Pepino	1	7	7	7	7	17	30
Pera	1	7	7	7	7	17	30
Piña	1	7	7	7	7	17	30
Plátano	1	7	7	7	7	17	30
Rábano	1.5	7	12	12	17	30	-
Sandía	1	7	7	7	7	17	30
Tomate	1.5	7	12	12	17	30	-
Uva	1.5	7	12	12	17	30	-
Zanahoria	1.5	7	12	12	17	30	-

# Biozon PTA Mini

Ficha técnica



**NOTA:** El ozonizador **PTA mini** cuenta con un contador de 30 minutos, por lo que no se reportan tiempos mayores a estos.

En la siguiente tabla se reportan las concentraciones máximas alcanzadas por el ozonizador **PTA Mini**, considerando la temperatura del agua.

Minutos	5° C	10° C	15° C	20° C	25° C	30° C
7	1.7	1.3	1.1	0.9	0.5	0.2
12	1.8	1.4	1.3	1.2	0.7	0.3
17	2.2	1.9	1.8	1.6	0.9	0.5
22	2.4	2.2	2.1	1.8	1.1	0.6
27	2.8	2.5	2.3	2.1	1.3	0.8
30	3.1	2.6	2.5	2.3	1.4	0.9

