

Líneas limpias y sin químicos

Cerveza fresca y con su sabor auténtico

Soluciones de desinfección con Agua Ozonizada para la limpieza de las líneas y despachadores de cerveza de barril en restaurantes y bares



Agua Ozonizada generada a partir del agua de la llave



No cambia el sabor ni el olor de la cerveza, eliminando bacterias



Sin residuos ni desinfectantes químicos



Desinfección rápida y efectiva, al momento que se necesita



Solo utiliza agua de la llave, sin necesidad de enjuagar

Misma desinfección, diferentes capacidades



PFDS - EOS 7177 – B
Hasta 2 boquillas



WDS - EOS 7177 – PQ
Hasta 4 boquillas



CSS - EOS 7131 – CS
Más de 4 boquillas

El ozono es un fuerte oxidante que actúa como desinfectante natural. La desinfección con ozono elimina la necesidad de utilizar desinfectantes químicos peligrosos y es una alternativa ecológica a los productos de desinfección tradicionales. La instalación de un Sistema de Desinfección BioSure reduce el riesgo de enfermedades a través de cerveza que ha pasado por líneas de agua sucias.



El Ozono se convierte en Oxígeno después de desinfectar



Desinfección automática al conectar a la toma de agua



Ahorro en mano de obra, productos químicos y espacio de almacenaje



Prevención de biopelículas en líneas de agua y boquillas

Control de riesgo y costos



Limpieza y Desinfección Convencional

- Limpieza manual programada
- Desinfección química programada
- Costos mensuales
- Sujeta a posibles errores humanos

BioSure Professional

- Alto nivel de higiene 24/7
- Totalmente automática
- Segura

Certificado ISO 9001

Las tecnologías aplicadas están protegidas por una o varias de las siguientes patentes:

www.biosureozone.com

US 8,308,914 B2
US 9,757,697 B2
US 9,248,208 B2



"Conformité Européenne"

