



ПРОИЗВОДСТВО И ПРОДАЖА ОЗОНАТОРОВ



Здравствуйте!

Меня зовут Инсаф Фазлеев, и я - директор компании «ИжОзон».

С 2018 года наша компания производит промышленные генераторы озона.

В настоящее время все актуальнее становится вопрос об использовании отечественной продукции агропромышленного комплекса, сокращении импорта и внедрении экологически чистых технологий в процесс выращивания, производства и увеличения сроков сохранности сельхозпродукции.

С нашим оборудованием вы сможете отказаться от использования химикатов при хранении сельхозпродукции, сократите затраты на дератизацию, дезинсекцию, дезинфекцию и дезодорацию складов, хранилищ, автотранспорта, производственных цехов по переработке сельхозпродукции.

Производственные мощности компании «ИжОзон» позволяют производить до 100 генераторов озона в сутки.

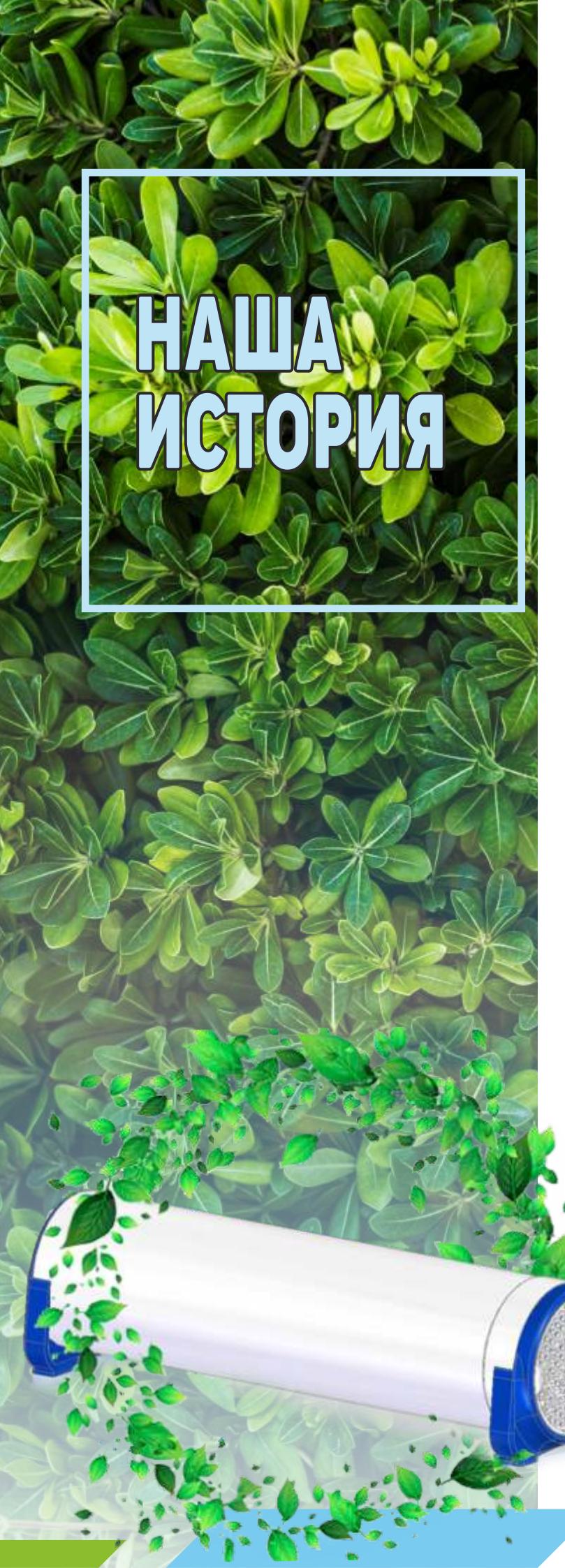
Профессиональная команда инженеров и разработчиков изготовит оборудование исходя из потребностей вашего бизнеса. Все оборудование компании «ИжОзон» оснащено датчиками температуры, влажности и концентрации озона. Так же все наше оборудование оснащено GPS системой, позволяющей программировать работу оборудования с учетом ваших потребностей.

С нами работать просто и приятно.

Во вложении - информация для знакомства с нашей продукцией.

Буду рад ответить на ваши вопросы!

НАША ИСТОРИЯ



ОЗОНИРОВАНИЕ

Озонирование - это уникальная экологически чистая технология очистки воздуха и поверхностей, которая основана на использовании мощного окислителя - газа озона. Наибольшие перспективы применения озона имеют сельское хозяйство и пищевая промышленность. Это связано с уникальными антибактериальными свойствами озона:

Экологичность:

- ▶ Озон не наносит вред окружающей среде,
- ▶ Не накапливается в грунте и в продукции растениеводства и животноводства

Экономичность:

- ▶ Озон способствует повышению производительности растений и животных,
- ▶ Озон производится не посредственно на месте применения, не требует хранения и транспортировки,
- ▶ Низкие затраты на озон,
- ▶ Исключение использования других химических веществ



СРАВНЕНИЕ ОЗОНАТОРОВ С ХИМИКАТАМИ

	Обычными способами с применением химикатов	Озонирование
Стоимость затрат на 100 тонн продукции	8000 рублей	28 копеек
Применение продукции в пищу	Запрещено 2 месяца	Разрешено сразу после обработки
Сроки хранения	6 месяцев	Увеличиваются в 1,5-3 раза
Удобство в применении Безопасность и универсальность	8000 рублей	Закрытое технологическое оборудование. Возможность оснащения GPS-системой, датчиками f, влажности и концентрации озона, дистанционное управление
Дезодарация	—	Мочевина, Сероводород, Аммиак, Демитилсульфид, Скатол, Кадаверин, Путресцин, Триметиламин, Этилен, Фенол, Аллимеркаптан, Метилмеркаптан, Формальдегид
Дезинсекция	—	Яйцо, Личинка, Куколка, Имаго(взрослое насекомое)
Дератизация	—	Грызуны мышебобразные
Дезинфекция	—	Плесневые грибы: Зиго/аскомицеты, Споры плесневых грибов
Микроорганизмы	—	Bacillus sp., Bacillus anthracis, Bacillus cereus, Bacillus cereus (споры), Bacillus subtilis, Clavibacter michiganense, Clostridium sp., Clostridium botulinum (споры).
Микроорганизмы	—	Escherichia coli (из фекалий), Escherichia coli (из чистой воды), Escherichia coli (из загрязненной воды), Mycobacterium avium, Mycobacterium fortuitum, Pseudomonas sp., Salmonella sp., Salmonella typhimurium, Staphylococcus sp., Streptococcus sp., Virbrio cholera, Вирусы, Бактериофаг f2, Вирус Коксаки A9, Вирус Коксаки B5, Энтеровирус, Вирус гепатита А, Вирус герпеса, Вирус гриппа, Вирус полимиелита, Радбодирирус

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

- Хладохранение
- Зернохранение
- В птицеводстве
- На молокозаводе
- Мясопереработка
- В животноводстве
- Плодоовощехранение
- Обеззараживание оборотной тары
- Дезинфекция жилых помещений

ХЛАДОХРАНЕНИЕ



Традиционными методами дезинфекции и дезодорации холодильных камер являются водные растворы различных химических веществ на основе хлорной извести, фтористых препаратов, кальцинированной соды и др. Эффективность действия такого «мокрого» способа дезинфекции значительно снижается в условиях нулевой и минусовых температур в результате замерзания раствора, нанесенного на холодные поверхности стен и потолков холодильной камеры.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ ИЖОЗОН

- Возможность проведения дезинфекционных мероприятий без отопления холодильной камеры;
- В пять раз сокращается время простоя камеры под дезинфекцией;
- Экономия электроэнергии, расходуемой на выработку холода после дезинфекционного мероприятия;

- Угнетение бактериальной флоры на поверхности стен, решеток крюков, поддонов и гп. в загруженной холодильной камере.
- Практика показала, что озонирование имеет значительное преимущество по сравнению с мокрой дезинфекцией



ИЖОЗОН

+7 (800) 707-46-08

izhozon@bitrix24.ru



Наша компания разработала и успешно внедрила на ряде российских предприятий озонирование зерна. В результате жизнедеятельности микроорганизмов в зерновой массе и комбикорме накапливаются токсины. Когда содержание токсинов превышает 5 мг на 1 кг зерна, такое зерно (или комбикорм) становится запрещенным к использованию в качестве корма для животных. Для дезинфекции зерна и комбикорма часто применяют химическое обеззараживание. Основными минусами данного метода является то, что его воздействие на зерно имеет избирательный характер, этот метод достаточно трудоемок и, главное, требует большого расхода дорогостоящих реагентов, к тому же он экологически небезопасен.

ОЗОНИРОВАНИЕ ПРЕДПОСЕВНОГО ЗЕРНА

Исследования ВНИИЗ доказали, что зерно, обработанное озоном, не меняет своих технологических свойств. После обработки озона-воздушной смесью для предпосевного семенного зерна характерна более высокая стойкость к разного рода заболеваниям.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ ИЖОЗОН

По сравнению с проправлением семян химическими препаратами озонирование является несравненно дешевле по стоимости затрат (1000 тонн зерна= копеек), экологически безопасным для зерна и способствует увеличению всхожести и энергии прорастания зерен. Эффективная борьба с грызунами вследствие высокой чувствительности животных к озону.



В ПТИЦЕВОДСТВЕ



На всех звеньях технологического процесса в птицеводстве требуется регулярная дезинфекция как помещений птичников и инкубаторов, так и непосредственно кормов. В настоящее время наиболее эффективным и экономичным методом обеззараживания помещений на птицефабриках является озонирование. Научно доказано, что при озоновой обработке инкубационных яиц бактериальная обсемененность скорлупы уменьшается в 5-8 раз, а их срок хранения увеличивается до 8 месяцев без ухудшения питательных свойств.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ ИЖОЗОН

На птицеводстве озоновая обработка осуществляется:

- ▶ при проведении ветеринарно-гигиенических мероприятий;
- ▶ при дезинфекции воздуха в инкубаторах и скорлупы яиц;
- ▶ при дезинфекции тары, оборудования, инструмента и спецодежды персонала;
- ▶ для санитарной обработки и консервации пищевых яиц и мяса птицы;

- ▶ для санитарно-гигиенической обработки кормов и их консервирования;
- ▶ с целью стимуляции эмбрионального развития и повышения выхода качественного молодняка;
- ▶ для дезинфекции воздуха в птичниках с целью профилактики заболевания и улучшения условий содержания птиц и работы персонала.
- ▶ эффективная борьба с грызунами вследствие высокой чувствительности животных к озону.

НА МОЛОКОЗАВОДЕ

Молоко представляет собой скоропортящийся продукт, а также благоприятную среду для развития возбудителей различных пищевых инфекций. Поэтому качество дезинфекций производственных емкостей и технологического оборудования оказывает существенное влияние на микробиологические показатели молока и молочных продуктов. Опыт применения озонатора показал, что его внедрение в технологический цикл молочного производства имеет большую эффективность!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ ИЖОЗОН

Применяется при обработке:

- боксов и помещений контрольного и заквасочного отделения микробиологической лаборатории;
- оборудования в кефирном заквасочном отделении;
- отделения для пересадки грибков;
- емкостей под молочную продукцию объемом до 800 м³;
- холодильных камер для хранения готовой продукции;
- трубопроводов подачи сливок, от пастеризационно-охладительных установок до ванн заквашивания сметаны;
- помещений вспомогательных служб предприятия;
- технологического инвентаря и спецодежды персонала.
- эффективная борьба с грызунами вследствие высокой чувствительности животных к озону.



МЯСОПЕРЕРАБОТКА



На мясокомбинатах озонированием проводится дезинфекция и дезодорация производственных цехов, цехов обвалки мяса, холодильных камер, камер дефростации, напольного транспорта, вспомогательных помещений.

Также благодаря озонированию достигается значительное снижение уровня микробной обсемененности на поверхности дефростированного мясного сырья без изменения его органолептических и физико-химических показателей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ ИЖОЗОН

Проведенные научные исследования доказывают, что регулярное озонирование помещений озонатором гарантирует на предприятии выполнение таких важных производственных факторов как: 100%-я защита предприятия от плесени, кишечной палочки и других паразитных микроорганизмов;

► процесс стерилизации, дезинфекции и дезодорации воздушной среды помещений,

поверхностей технологического оборудования, трубопроводов, инструмента, оборотной тары и спецодежды персонала;

- подавление бактерий и плесени при хранении и транспортировке сырья и готовой продукции;
- эффективная борьба с грызунами вследствие высокой чувствительности животных к озону.



+7 (800) 707-46-08

izhozon@bitrix24.ru

В ЖИВОТНОВОДСТВЕ

Систематическое проведение озоновой дезинфекции в промышленном животноводстве обеспечивает не только поддержание устойчивого благополучия хозяйства по инфекционным болезням и сохранение поголовья, но и получение продуктов животноводства высокого санитарного качества. В свиноводческих помещениях при озонировании (концентрация озона 0,2 мг/м³, в течение 2 часов в сутки) наблюдается характерное снижение общей бактериальной обсемененности на 50%, а количество кишечной, паратифозной палочек - на 85%. Периодическое проведение дезинфекции озоном воздуха в производственных помещениях позволяет снизить содержание вредных газов, таких как аммиак и сероводород, на 85% и на 90% и тем самым значительно уменьшить микробную обсемененность и развитие плесени. Под действием озона сокращается продолжительность сушки зеленой массы, тем самым снижается расход электроэнергии на испарение 1 кг влаги на 5-10%, при этом обеспечивается хорошая сохранность сена и высушенная зеленая масса сохраняет свое высокое качество.



ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

- санитарная обработка кормов с одновременным повышением их питательности;
- дезинфекция воздушной среды в животноводческих помещениях;
- стерилизация лабораторного помещения, оборудования и инструмента;
- дезодорация воздушной среды административных и производственных помещений.
- эффективная борьба с грызунами вследствие высокой чувствительности животных к озону.

плодоовоощехранение



Озонирование плодоовощной продукции позволяет резко снизить обсемененность ее поверхности гнилостной микрофлорой. Это обусловлено снижением уровня метаболических процессов, что препятствует прорастанию микрофлоры на поверхности плода. Дезинфекция с применением озонаторов устраниет основные причины порчи сельхозпродукции, чем увеличивает срок хранение плодов и овощей, а следовательно, значительно улучшает экономику на предприятии.

В 1981 году Украинский НИИ торговли и общественного питания разработал и опубликовал методические рекомендации к озонированию - «Временные методические рекомендации по применению озона для дезинфекции плодоовощхранилищ и хранения картофеля», которые до сих пор не теряют своей актуальности и ценности в применении. Для подтверждения эффективности озонирования был проведен опыт:

При $t = 50^\circ\text{C}$ и влажности 85%, клубень картофеля разрезали пополам. Проведя озонирование одной половины клубня, в течение суток, увидели выделение крахмала и образование защитного слоя на срезе. Это позволило сделать вывод, что озонирование наиболее эффективно в лечебный период хранения картофеля.



ИЖОЗОН

+7 (800) 707-46-08

izhozon@bitrix24.ru

ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЕ ОБОРОТНОЙ ТАРЫ

В настоящее время озоновая обработка оборотной тары является самым эффективным методом сухой низкотемпературной стерилизации для большинства отраслей пищевой промышленности. Озонирование тары наиболее актуально на таких важных этапах, как изготовление пресервов, фасовка икры и других скоропортящихся продуктов, так как способствует увеличению их срока хранения.

Помимо озонирования упаковочной тары на производственных предприятиях, данная дезинфекция становится все более востребованной и в процессе фасовки готовых блюд, не подвергающихся тепловой обработке, - к примеру, блюд японской кухни, салатов и т.п. благодаря дезинфекции тары озоном увеличивается срок хранения упакованных продуктов, вдобавок уменьшается содержание соли в них.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ ИЖОЗОН

- Эффективно для:
- стекла
- дерева
- текстиля
- пластмассы
- молочной тары



ДЕЗИНФЕКЦИЯ ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ



В нашем современном, технологичном и удобном для жизни обществе традиционно принято маскировать неприятные нам запахи специально подобранный для каждой конкретной цели парфюмерией, нежели полностью уничтожать их.

И зачастую даже использование качественных химических препаратов не гарантирует полную дезинфекцию помещения и находящихся в нем предметов интерьера.

При обработке озонатором производится полная дезинфекция всего помещения, а также, что немаловажно, происходит не замещение, а уничтожение неприятных запахов.

Озонирование незаменимо и в период сезонных заболеваний, так как помимо дезинфицирования помещения уменьшает риск респираторных заболеваний.

Озонатор безупречно справляется с дезинфекцией и удалением запахов на кухне, а также с сохранением запаха свежести и чистоты в кафе и ресторанах.

Процесс озонации уничтожает запах гари и дезинфицировать пространство после сгоревшего блюда или пожара. Воздух после обработки озоном снова становится свежим, а вещи, пропитанные гарью, получают вторую жизнь.



ИЖОЗОН

+7 (800) 707-46-08

izhozon@bitrix24.ru

УСТРАНИМ ЗАПАХ СЫРОСТИ

Последствия воздействия влаги способны на длительное время доставлять неудобства неприятными «ароматами», исходящими от потолков и стен, мебели и одежды, ковров и бытовых приборов. Удаление запаха сырости стоит доверить специалистам, применяющим безопасные и эффективные способы очистки помещений.

Справиться со сложными компонентами, впитавшимися в предметы, озонаторы бытового назначения не смогут. Удаление запаха сырости и качественное устранение задымленности под силу только промышленному, мощному оборудованию.

Вы не только избавитесь от окружающего неприятного запаха, но и получите качественную обработку в наиболее труднодоступных местах благодаря высокой проникающей способности озона.

Подобный процесс включает несколько услуг одновременно - это дезодорация, дезинсекция и дезинфекция.





ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ

Вид продукции	Концентрация ОЗ мг/м?	Время обработки мин						температурный режим °C	влажность %	переодичность	площадь обработки в м?				
		Модели озонаторов "Ижозон" мощность в ОЗ мг/м?													
		oasis 2000	miracle 2500	ecovita 3000	vif-eco 4000	diamond 5000	smart eco 6000								
Мясо свежее охлажденное (свинина/говядина)															
Обработка перед переработкой	10	120	105	90	60	45	30	от +4 до +12	60-85	ежедневно					
Обработка перед переработкой (начальный этап)	10-20	240	192	160	120	96	80	от 0 до +1	85	ежедневно	200				
Обработка перед переработкой (дальнейшее использование)	4-6	180	144	120	90	72	60	от 0 до +1	85	1 раз в 3 дня					
Мясо птицы	7-13	120-180	96-144	80-120	60-90	48-72	40-60	от +4	60	ежедневно					
Готовая продукция															
Колбасная продукция	3-10	180-240	144-192	120-160	90-120	72-96	90-80	от +4 до -2	85	1 раз в 2-3 суток					
твёрдые сычужные сыры	5-7	180-240	144-192	120-160	90-120	72-96	90-80	от -2 до -4	85-90	1 раз в 2-3 суток	200				
Рыба															
Полуфабрикаты, тушки, филе, рубленные изделия	4-5	60-120	48-96	40-80	30-60	24-48	20-40	от -18	65	ежедневно	200				
Овощи и фрукты															
Морковь	1-3	480-900	384-720	320-600	240-450	192-360	160-300	от +2 до -4	85	2 раза в месяц					
Капуста	5-6	240	292	260	120	96	80	от 0 до +/-1	90-95	1 раз в 2 дня					
Виноград	4-6	180	144	120	90	72	60	от +/-2 до -4	90-95	ежедневно					
Яблоки	4-6	180-240	144-192	120-160	90-120	72-96	60-80	от +/-2 до -4	90-95	ежедневно					
Земляника	непрерывно														
Картофель															
Начальный период. После закладки на хранение	20-30	600-960	480-768	400-640	300-480	240-384	200-320	от +2 до -4	85	один раз в декаду в течении 2-3 месяцев					
Зимний период хранения	10-12	180-360	144-288	120-240	90-180	72-144	60-120	от 0	60-85	один раз в месяц в течении 3-4 месяцев					
Предпосевная подготовка	20-30	180-360	144-288	120-240	90-180	72-144	60-120	от +2	90	3-4 месяца					
в птицеводстве															
профилактическая дезинфекция яиц	8-12	60	48	40	30	24	20	*	*	1 раз перед закладкой в инкубатор					
Дезинфекция яиц в процессе инкубации		30	24	20	15	12	10	*	*	1 раз в неделю					
Увеличение сроков хранения инкубационных яиц		120-180	105-144	90-120	60-90	45-72	30-60	*	*	1 раз в сутки					
Стимуляция эмбрионального развития		20	16	13,5	10	8	6,5	*	*	1 раз в сутки					
Дезинфекция кормов		60	48	40	30	24	20	*	*	1 раз после закладки					

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ ОЗОНА

Применение	Ассоциативная характеристика запаха	Дозировка озона на м3	Время экспозиции
Дезодарация:			
Мочевина $(\text{NH}_2)_2\text{CO} + \text{O}_3 \rightarrow \text{N}_2 + \text{CO}_2 + 2\text{H}_2\text{O}$	Запах мочи	30-50 мг	5-15 мин
Сероводород $\text{H}_2\text{S} + \text{O}_3 \rightarrow \text{SO}_2 + \text{H}_2\text{O}$	Запах тухлого яйца	30-50 мг	5-15 мин
Аммиак $2\text{NH}_3 + 4\text{O}_3 \rightarrow \text{NH}_4\text{NO}_3 + 4\text{O}_2 + \text{H}_2\text{O}$	Аммиачные запахи	50-100 мг	5-15 мин
Демитилсульфид CH_3SCH_3	Запах серы, бензина	50-100 мг	15-30 мин
Скатол 3-метил-Н-индол	Запах фекалий	50-100 мг	15-30 мин
Кадаверин $\text{C}_5\text{H}_{14}\text{N}_2$	Трупный запах	50-100 мг	30-60 мин
Путресцин $\text{NH}_2(\text{CH}_2\text{CH}_2\text{CH}_2\text{NH}_2)_2$	Запах гнилого мяса, сукровицы	50-100 мг	30-60 мин
Триметиламин $(\text{CH}_3)_3\text{N}$	Запах тухлой рыбы	50-100 мг	30-60 мин
Устранение запаха гнили, замедление процессов гниения продуктов питания и плодотворных культур			
Этилен		100-200 мг	30-60 мин
Фенол $\text{C}_6\text{H}_5\text{OH}$		100-200 мг	15-30 мин
Аллимеркаптан	Запах гниющего лука и чеснока	100-200 мг	30-60 мин
Метилмеркаптан	Запах тухлой капусты	100-200 мг	30-60 мин
Формальдегид $\text{HCHO} + 2\text{O}_3 \rightarrow \text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O} + \text{O}_2$		100-200 мг	15-30 мин
Дезинсекция:			
Яйцо		1,5-2 г	3 часа
Личинка		1,5-2 г	1,5-2 часа
Куколка		1,5-2 г	3 часа
Имаго(взрослое насекомое)		1,5-2 г	3 часа
Дератизация:			
Грызуны мышебобразные		100-200 мг	4 часа



+7 (800) 707-46-08

izhozon@bitrix24.ru

(продолжение)

Применение	Ассоциативная характеристика запаха	Дозировка озона на м3	Время экспозиции
Дезинфекция			
Плесневелые грибы:			
Зиго/аскомициты		50-100 мг	30-60 мин
Споры плесневелых грибов		150-350 мг	60-90 мин
Микроорганизмы:			
Bacillus sp.		200 мг	30 сек
Bacillus anthracis		50 мг	5 сек
Bacillus cereus		99 % клеток разрушаются при действии озона 120 мг	5 мин
Bacillus cereus (споры)		99 % клеток разрушаются при действии озона 2300 мг	5 мин
Bacillus subtilis		Уменьшение количества клеток на 30 % при воздействии озона 100 мг	33 мин
Clavibacter michiganense		99,9% клеток разрушаются при действии озона 1100 мг	5 мин
Clostridium sp.		50 мг	5 сек
Clostridium botulinum (споры)		Пороговое значение концентрации озона от 400-500 мг	
Escherichia coli (из фекалий)		Клетки разрушаются при действии озона 200 мг	30 сек
Escherichia coli (из чистой воды)		99,9% клеток разрушаются при действии озона 250 мг	1,6 мин
Escherichia coli (из загрязненной воды)		99,9% клеток разрушаются при действии озона 2200 мг	19 мин
Mycobacterium avium		99,9% клеток разрушаются при действии озона 170 мг	
Mycobacterium foruitum		90% клеток разрушаются при действии озона 250 мг	1,6 мин
Pseudomonas sp.		50 мг	5 сек
Salmonella sp.		50 мг	5 сек
Salmonella typhimurium		Разрушаются при действии озона	1,67 мин
Staphylococcus sp.		Клетки разрушаются при действии озона концентрацией от 1500-2000мг	
Streptococcus sp.		Клетки разрушаются при действии озона 200 мг	30 сек
Virbrio cholera		50 мг 5 сек	

(продолжение)

Применение	Ассоциативная характеристика запаха	Дозировка озона на м3	Время экспозиции
Escherichia coli (из фекалий)		Клетки разрушаются при действии озона 200 мг	30 сек
Escherichia coli (из чистой воды)		99,9% клеток разрушаются при действии озона 250 мг	1,6 мин
Escherichia coli (из загрязненной воды)		99,9% клеток разрушаются при действии озона 2200 мг	19 мин
Mycobacterium avium		99,9% клеток разрушаются при действии озона 170 мг	
Mycobacterium foruitum		90% клеток разрушаются при действии озона 250 мг	1,6 мин
Pseudomonas sp.		50 мг	5 сек
Salmonella sp.		50 мг	5 сек
Salmonella typhimurium		Разрушаются при действии озона	1,67 мин
Staphylococcus sp.		Клетки разрушаются при действии озона концентрацией от 1500-2000мг	
Streptococcus sp.		Клетки разрушаются при действии озона 200 мг	30 сек
Virbrio cholera		50 мг 5 сек	
вирусы:			
Бактериофаг f2		99,99% вирионов разрушаются при действии озона 410 мг	10 сек
Вирус Коксаки A9		95% вирионов разрушаются при действии озона 35 мг	10 сек
Вирус Коксаки B5		99,99% вирионов разрушаются при действии озона 400 мг	2,5 мин(реакция проводилась в грязных сточных водах)
Энтеровирус		Полное разрушение при воздействии при концентрации озона от 100 мг-800 мг	Менее чем 30 сек
Вирус гепатита A		99,5% вирионов разрушаются при действии озона 250 мг	2 сек(реакция проводилась в фосфатном буфере)
Вирус герпеса		Полное разрушение при воздействии при концентрации озона от 100 мг- 800 мг	Менее чем 30 сек
Вирус гриппа		Пороговое значение концентрации озона от 400 мг-500 мг	
Вирус полиомиелита		99,99% вирионов уничтожается при действии озона 300 мг -400 мг	3-4 мин
Рабдовирус		Полное разрушение при воздействии при концентрации озона от 100 мг-800 мг	Менее чем 30 сек



+7 (800) 707-46-08

izhozon@bitrix24.ru

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПРЕИМУЩЕСТВА НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ

► Абсолютная надежность. В нашем озонаторе используется импортный процессор; применена цифровая модуляция радиоизлучения.

► Возможность комплектации датчиками для определения: концентрации озона, температуры воздуха, влажности обрабатываемого помещения, содержания углекислого газа, наличия формальдегида.

► Незначительный вес и компактность позволяют осуществить перевозку к объекту генератора «ИжОзон» без дополнительных физических усилий.

► Пластиковый корпус является диэлектриком (изолятором), что гарантирует электробезопасность прибора.

► Комплектующие озонатора инертны по отношению к озону, что увеличивает срок эксплуатации изделия;

► Дизайн в виде «трубы» позволяет использовать прибор без дополнительных рукавов при подключении к воздуховодам помещений.

► Использование вентилятора на подшипниках увеличивает время непрерывной работы.

► Дистанционное управление позволяет включать и выключать прибор не опасаясь воздействия озона на людей.

НАША КОМАНДА

- Проектировщики
- Конструкторы
- Химики
- Менеджеры
- Бухгалтер
- Юристы



ИЖОЗОН

+7 (800) 707-46-08

izhozon@bitrix24.ru

№ п/п	Партнеры	Краткое описание работ	Техническое описание работ	Адрес	Контактное лицо	Контакт
Заводы						
1	000 ТД "Горняк"	Покупка оборудования	Увеличение сроков сохранности продукции в охлажденном состоянии, избавление от запахов мясных продуктов. Устранение запахов после аварийной ситуации с канализацией	УР, г. Ижевск, ул. Живсвхозная, 47В	Главный технолог Татьяна Владимировна Закута	8 (904) 839-38-43
2	000 "Можга сыр"	проведения озонции в блоке с ёмкостями для хранения сырья и холодильного оборудования	Подписан договор о неразглашении	УР, г. Можга, ул. Железнодорожная, 107	Генеральный директор Лев Борисович Муханов	8 (982) 992-51-49
3	000 "Ижевский хлебозавод №3"	Проведения озонции в блоке с ёмкостями для хранения сырья и холодильного оборудования.	Подписан договор о неразглашении	УР, г. Ижевск, ул. Салютовская, 43	АХЧ Ямщикова Марина Алексеевна Главный инженер Алексей Михайлович Завьялов	8 (909) 715-69-51; 7 341 246-55-52
4	000 "Беркуты"	Покупка оборудования	Подписан договор о неразглашении	УР, Воткинск г, Железнодорожная ул, 39	Директор Булатов Иван Иванович	8 (912) 768-36-85
5	Годекшурский продукт	Покупка оборудования	Подписан договор о неразглашении	УР, Игринский р-н, дер. Годекшур	Директор Лекомцев Денис Павлович	8 (912) 749-49-96
6	000 «Молочный берег»	Покупка оборудования	Подписан договор о неразглашении	УР, Можгинский р-он, д. Лесная поляна, ул. Центральная, д. 19	Директор Цупрун Илья Витальевич	8 (912) 393-02-95
7	000 «Чутырские пельмени»	Покупка оборудования		УР, село Чутырь, ул. Совхозная, д.10	Главный технолог Нам Денис Александрович	8 (912) 749-49-96
8	000 «Игринский МК»	Покупка оборудования		УР, Игринский р-н, д. Комсомолец, ул. Парковая, 4	Главный технолог Светлана Васильевна	8 (912) 344-30-46
9	ОАО Птицефабрика «Свердловская»	Покупка оборудования		Екатеринбург, ул. Сажинская, 6	Снабжение Товкач Олег Игоревич	8 (912) 207-100
Торговые площади						
10	000 ТД Азбука вкуса	Проведение озонации торговой площади, складских помещений и холодильного об-я	Подписан договор о неразглашении	УР, г.Ижевск , ул.Пойма , 91Б	Гульнара Мунавировна Данилова	8 (912) 742-74-79
11	000 «Мобитрак»	Покупка оборудования		тер-я Сколково инновационного центра, Москва, ул. Нобеля, дом 7	Директор Хабиров Ренат Ильшатович	8 (800) 555-43-02
Сельхоз производители/овощехранилища						
12	Сельскохозяйственный производственный кооператив (с/х артель) "Надежда"	Проведение озонации в овощехранилищах	Увеличение сроков сохранности продуктов (плодовоовощных культур)	УР, д. Старая Монья, Малопургинский р-он, ул. Советская, 48в	Директор Ясонов Бронислав Васильевич Главный Агроном Лидия Семеновна	8 (951) 196-82-47
13	КФХ Порсев А.М.	Проведение озонации в овощехранилищах	Увеличение сроков сохранности продуктов (картофель)	УР, Воткинский Район, деревня Болгуры	Директор Порсев Анатолий Михайлович	8 (950) 171-67-99
14	Тепличный комбинат «Майский»	Покупка оборудования		Зеленодольский муниципальный р-н, с. Осиново, ул. Гагарина, д.15	Заместитель главного агронома	8 (843) 524-21-21
Муниципальные образования						
15	МО Шабердинское	Покупка оборудования	Обработка дома культуры (3-х этажное строение) от грызунов	УР, Завьяловский р-н, д. Шабердино, ул. Советская, 28	Глава МО Дмитрий Владимирович Королев	8 (922) 680-32-66



+7 (800) 707-46-08

izhozon@bitrix24.ru

№ п/п	Партнеры	Краткое описание работ	Техническое описание работ	Адрес	Контактное лицо	Контакт
----------	----------	---------------------------	-------------------------------	-------	--------------------	---------

Спортивные клубы и развлекательно-досуговые организации

16	Спорт парк семья	Проведение озонации	Обработка залов для занятий контактными видами спорта и тренажерного зала	УР, Завьяловский р-н, д. Хохряки, ул. Воткинское Шоссе, д. 117	Главный администратор Евгения Геннадьевна	8 (341) 293-50-80
17	ООО «Королевский мир»	Покупка оборудования		УР, г. Ижевск, ул. Советская, д.8	Директор Сагдатуллин Ильфат Зинатович	8 (912) 450-33-55

Клинико-диагностические центры

18	«Синий кот»	Покупка оборудования	Обработка административных, жилых, подвальных и пр пом. от: плесени, грызунов, насекомых, неприятных запахов	Респ Адыгея, Тахтамукайский р-н, пгт Яблоновский, ул Новая, 58/1	Руководитель Алли Елена Валентиновна	8 (965) 842-26-22
19	ООО "Дока клининг"	Проведение озонации	Обработка административных, жилых, подвальных и пр пом. от: плесени, грызунов, насекомых, неприятных запахов	УР, г. Ижевск, ул. Клубная, д. 23, кв. 145	Директор Вахитова Кристина Михайловна	8 (341) 293-50-80
20	ООО «Евродом»	Покупка оборудования		г. Пермь, ул. Рязанская, 19	Директор Максименко Дмитрий Евгеньевич	8 (912) 582-44-47

Риэлторские агентства

21	Агентство недвижимости "Имущество +"	Проведение озонации	Обработка от избавления неприятных запахов, формальдегидов, плесени в жилых помещениях	УР, г.Ижевск, л. Карла Либкнехта, 26	Директор Цибаков Евгений Николаевич	8 (904) 316-10-92
22	Агентство недвижимости "Гранд"	Проведение озонации	Обработка от избавления неприятных запахов, формальдегидов, плесени жилых помещениях	УР, г.Ижевск, ул. Пушкинская, 114	Ярыгин Дмитрий	8 (912) 856-13-13

Крупные производственные площадки

23	ООО Мебель "Найди"	Проведение озонации	Устранение неприятных запахов, формальдегидов, плесени в складских пом. и цехах	УР, г.Ижевск, ул.Гагарина, д.51.	Директор пр-ва Бубнова Файруза Харисовна	8 (912)752-51-25
24	ООО НПФ "ПАКЕР"	Покупка оборудования		Республика Башкортостан Октябрьский Ул. Северная, д. 7	Ген. Директор Нагуманов Марат Мирсатович	8 (347) 676-63-64
25	ООО "УРАЛЬСКИЙ ПРУЖИННЫЙ ЗАВОД"	Покупка оборудования		Республика Башкортостан Магнитогорск, Ленина, д. 89	Ген. Директор Лукманов Денис Салаеватович	8 (347) 924-13-00

Транспортные компании, автопарки, автосервисы

26	Автосалон "ИЖАВТОТОРГ"	Автоозонация	Устранение неприятных запахов, бесконтактная чистка кондиционера	УР, г.Ижевск, ул. Воткинское шоссе, 107	Директор Андрей Ишманов	8 (919)909-14-71
27	ООО "Удмуртавтохолдинг"	Покупка оборудования		УР деревня Позимь, Завьяловский р-н	Ген. Директор Салаеватуллин Артур Марсович	8 (912) 003-07-75
28	«АвтоГласси»	Покупка оборудования	Проведение дезинфекции, устранение неприятных запахов	Костромская обл. г Кострома, ул Сусанина Ивана, 50	Руководитель Иванова Наталья Юрьевна	8 (910) 661-23-51

Медицинские учреждения

29	МУ "Красноармейская ЦРБ"	Покупка оборудования	Проведение дезинфекции	Челябинская обл. Село Миасское, красноармейский	Специалист по снабжению Ольга Балаева	8 (35150) 2-14-33
30	ФГБУ РНКЦ АИС ФМБА России	Покупка оборудования	Проведение дезинфекции	Москва	Снабжение Гомкян Карен	8 (499) 749-61-04
31	БУЗ УР «РКИБ МЗ УР»	Подарок	Проведение дезинфекции	УР, г.Ижевск, ул. Труда, 17	Главный врач Дьяченко Игорь Иванович	8 (3412) 21-86-94
32	ООО «Гематек»	Покупка оборудования	Проведение дезинфекции	Тверская обл. г Тверь, ул Сердюковская, 1	Снабжение Хижняк Вадим Владимирович	8 (920) 165-22-12

№ п/п	Партнеры	Краткое описание работ	Техническое описание работ	Адрес	Контактное лицо	Контакт
----------	----------	---------------------------	-------------------------------	-------	--------------------	---------

Образовательные учреждения

33	МБДОУ 206	Покупка оборудования	Проведение дезинфекции	УР, г.Ижевск, ул. Серова, 67	Александра Валерьевна Бултова	8 (3412) 34-877
34	АНПОО «Центр специальной подготовки «Русич плюс»	Покупка оборудования	Проведение дезинфекции	УР, г.Ижевск, ул. Красно- армейская, 130	Директор Шкляева Нина Николаевна	8 (950) 162-37-97

Рекомендации от первого лица

35	Гос. Совета Удмуртской Республики по общественной безопасности. Регламенту и организации работы Государственного	Проведение озонации	Подписан договор о неразглашении	УР, г. Ижевск, пл. имени 50-летия Октября, д. 15.	Председатель постоянной комиссии Удмуртской Республики по общественной безопасности Дербилова Елена Анатольевна	8 (3412) 291-31-84
36	Государственного совета УР по агропромышленному комплексу, земельным отношениям, природопользованию и охране окружающей среды.	Проведение озонации	Подписан договор о неразглашении	УР, г. Ижевск, пл. имени 50-летия Октября, д. 15.	Председатель постоянной комиссии Варламов Владимир Сергеевич	8 (912) 856-38-72

КРИТЕРИИ ВЫБОРА ОЗОНАТОРА

Критерии выбора озонаторов	Озонатор в металлическом корпусе	Озонатор в пластиковом корпусе базовой комплектации	Озонатор в пластиковом корпусе комплектации PRO
Надежность корпуса к воздействию озона		✓	✓
Способность корпуса, как диэлектрика. Защита от статического электричества (напряжения)		✓	✓
Система фильтрации		✓	✓
Усиленная система вентиляции от 160 м3		✓	✓
Корпус является продолжением вентилятора, что не препятствует правильной циркуляции воздуха		✓	✓
Таймер		✓	✓
Сумка-переноска		✓	✓
Ручка-переноска	✓	✓	✓
Крепление на стену		✓	✓
Производство РФ		✓	✓
Доработка комплектующих в РФ		✓	✓
Возможность подключения к воде			✓
Разрешительная документация		✓	✓
Гарантия 4 года		✓	✓
Горячая линия	✓	✓	✓
Доставка по РФ бесплатно	✓	✓	✓



РЕКВИЗИТЫ

ООО «ИЖОЗОН»
Банк АО «Тинькофф Банк»
ИНН/КПП 1841078529/184101001
ОГРН 1181832009347
Р/с 40702810410000337806
К/с 30101810145250000974
БИК Банка 044525974

Адрес: УР, г. Ижевск,
ул. Красноармейская, 130, офис 8
+7 (800) 707-46-08 Горячая линия
izhozon@bitrix24.ru