



## EcO<sub>3</sub>Ice™ AO zapewniający czystszy i bezpieczniejszy lód

**Kompaktowy profesjonalny środek dezynfekujący do wytwornic lodu z wodnym ozonem (AO)**

Enozo EcO Ice daje możliwość serwowania gościom bezpieczniejszego lodu o lepszym smaku i zapewnia płynną działalność w tych trudnych czasach. Opatentowana technologia elektrolizy syntetycznego diamentu od lidera w dziedzinie AO na żądanie łączy się z linią doprowadzającą wodę do wytwornicy lodu i wytwarza niewielką, bezpieczną i skuteczną ilość AO podczas każdego cyklu wytwarzania lodu. AO zabija bakterie na całej ścieżce wytwarzania lodu, stale oczyszczając wnętrze maszyny, pojemniki magazynowe, dozownik i odpływy. AO jest dodatkiem do żywności zatwierdzonym przez USDA i ulubionym środkiem dezynfekującym natury. Wykorzystaj Eco Ice AQ i Matkę Naturę, aby pracowały dla Ciebie.

### Nagradzana technologia — nagroda branży gastronomicznej

- Technologia Eco Ice jest odbiorcą **Nagrody NRA Kitchen Innovations**
- EcO Ice Antimicrobial Ice Protection wykorzystuje opatentowaną technologię opartą na diamentach przemysłowych, aby stworzyć bardzo małą, ale skuteczną ilość czystego wodnego ozonu – najlepszego środka dezynfekującego w naturze
- Ozonowana woda krąży w całym systemie, zabijając drobnoustroje na każdej dotykanej powierzchni i opóźniając niepożądany wzrost zarasków
- Wodny ozon zmniejsza gromadzenie się szlamu na parowniku, pompie, studziencie, kurtynie, węzłach, rurach, korycie, koszu, a nawet liniach drenażowych
- Bezpieczna resztkowa ilość ozonu przenika do trudno dostępnych miejsc w



#### Przegląd najważniejszych wydarzeń

- Enozo EcO Ice traktuje całą maszynę i PEŁNĄ ścieżkę lodu, ponieważ generujemy AO w wodzie i zatrzymujemy pozostałości w samym lodzie.
- EcO Ice to prosta instalacja. Dzięki naszej technologii nigdy nie musisz wiercić dziur w wytwornicy lodu, w przeciwieństwie do konkurencji.
- Typowe generatory UV lub gazowe, takie jak produkty wytwarzane z Biozone (strefa lodowa, Luminice, lód sanitarny) nigdy nie są w stanie zapewnić produktu z lodem/wodą pozbawioną bakterii, ponieważ generują gaz ozonowy (między innymi gazami), który znajduje się w maszynie do lodu

i kosz. Produkty te nigdy nie przenikną wody i lodu ani wnętrza kanalizacji.

- EcO Ice to jedyny produkt, który został poddany testom laboratoryjnym potwierdzającym jego wydajność. Wszystkie testy EcO Ice są wykonywane w BIN lodu, aby zilustrować nasze właściwości przeciwdrobnoustrojowe samego lodu AO. Żaden inny produkt nie zabija mikroorganizmów na dnie pojemnika z lodem.
- Enozo oferuje roczną pełną gwarancję wymiany na urządzenie, 90 dni na wkład.
- Minimalna oczekiwana żywotność wkładu wynosi 50 000 galonów przepływu wody.

2 miesiące po czyszczeniu bez i z Eco Ice<sub>3</sub>



Górna część urządzenia pokazująca lampkę stanu jest zielona



#### ekologiczne modele lodu:

##### model X1

Dla wszystkich producentów i wszystkich rozmiarów bryłek i płatków maszyny do lodu do .34 gpm objętości wody.

##### model X4

Dla wszystkich marek/modeli kostek do lodu do 1,3 gpm objętości wody.

##### model X16

Do wszystkich marek/modeli kostek do lodu do 4,6 gpm objętości wody.

#### Referencje Cytaty:

„To system, który naprawdę działa! Kiedy znajdujesz taki (system), który działa, który jest skuteczny, po prostu chcesz się go trzymać.”

– Bob YosT, Subway Restauracje

„Zanim otrzymaliśmy Eco Ice, nasze wytwornice lodu czyściłyśmy raz w miesiącu. Teraz dzięki Eco Ice czyścimy nasze maszyny mniej więcej raz na trzy miesiące. To naprawdę zaoszczędziło mi dużo czasu i pracy”.

– Juan CRuz, Burger King Restauracje, Miami, Floryda

## Problem – zarządzaj ryzykiem

- Maszyny do lodu są idealnym środowiskiem dla rozwoju pleśni, bakterii i grzybów (*E. coli*, *salmonelli*, *legionelli*, itp)
- Patogeny w wodzie i lodzie mogą powodować choroby u klientów
- Inspektorzy zdrowia mogą atakować wytwornice lodu pod kątem naruszeń kodeksu, co skutkuje grzywnami lub przestojami
- Pracownicy i nieodkaszony sprzęt mogą przyczynić się do zanieczyszczenia krzyżowego nieoczyszczonego lodu
- Lód to Pożywienie. Traktuj swoją maszynę jako obszar kontaktu z żywnością/powierzchnię do przygotowywania żywności

## Ułatwia odkażanie

- Łączy się w około 15 minut z linią doprowadzającą wodę za pomocą standardowych komponentów przemysłowych
- Kontrolki urządzenia informują, kiedy należy wymienić wkład lub kiedy urządzenie wymaga naprawy – **Zielony**=dobry (zrobienie AO), **Żółty**=wymień wkrótce wkład, **Czerwony**=robi się lód, nie ma AO
- Udowodniono, że radykalnie spowalnia wzrost biofilmu, pleśni i drożdży
- Mniej czyszczeń, ogranicza przestoje i koszty oraz nie używa toksycznych chemikaliów
- Wkład nakręcany wymieniany co 6 do 24 miesięcy w zależności od marki/modelu wytwornicy lodu, objętości lodu i jakości wody

## Testy efektywności lodowej Eco w komercyjnych urządzeniach do lodu

| Data       | lód<br>Maszyna | Szafarka | godziny | Organizm           | Cel<br>Kontrola<br>Rozmiar | Dziennik<br>Zmniejszenie<br>z ozonu | %<br>Skuteczność |
|------------|----------------|----------|---------|--------------------|----------------------------|-------------------------------------|------------------|
| 20.05.2011 | IcoMatic       | nie      | 2       | <i>E coli</i>      | 10 <sup>7</sup>            | 1,4                                 | 96,02%           |
|            |                |          | 4       | <i>E coli</i>      | 10 <sup>7</sup>            | 2,2                                 | 99,37%           |
|            |                |          | 48      | <i>E coli</i>      | 10 <sup>7</sup>            | 3,4                                 | 99,96%           |
| 14.12.2012 | Hoshizaki      | nie      | 48      | <i>E coli</i>      | 10 <sup>7</sup>            | 2,5                                 | 99,68%           |
| 8.01.2013  | Ogólny         | tak      | 2       | <i>E coli</i>      | 10 <sup>5</sup>            | 0,4                                 | 60,19%           |
|            |                |          | 4       | <i>E coli</i>      | 10 <sup>5</sup>            | 0,8                                 | 84,15%           |
|            |                |          | 18      | <i>E coli</i>      | 10 <sup>5</sup>            | 2,5                                 | 99,68%           |
| 8.06.2013  | Folletta       | nie      | 2       | <i>Pseudomonas</i> | 10 <sup>5</sup>            | 0,8                                 | 84,15%           |
|            |                |          | 4       | <i>Pseudomonas</i> | 10 <sup>5</sup>            | 1,4                                 | 96,02%           |
|            |                |          | 48      | <i>Pseudomonas</i> | 10 <sup>5</sup>            | 2,1                                 | 99,21%           |

Testy wykonywane w kontrolowanych warunkach laboratoryjnych

## Certyfikaty i aprobaty Eco Ice:

