

PROFESSIONELLE OZON- UND UV-TECHNOLOGIEN

Produktkatalog

Lebensmittelsicherheit, integriert in die Vorbereitungslinie.

Ausgabe 2026

www.proozon.com.tr

AUSGABE 2026

Inhalt

Über Prozon 03

Ozontechnologie 04

Das Farbsystem 05

Ozon-Wasch- und Vorbereitungsstation für Gemüse 06

Ozon-Vorbereitungsstation für Fisch 07

Ozon-Vorbereitungsstation für Geflügel 08

Ozon-Wasch- und Vorbereitungsstation für Innereien 09

Industrielle Ozon-Gemüsewaschmaschine 10

Ozon-Wasserhygieneeinheit 11

Desinfektionssystem für Eisbereiter 12

Ozon-Desinfektionsgerät für Kühlräume 13

Ozon-Desinfektionsschrank für Schneidbretter & Utensilien 14

Ozon-Luftsysteme für den universellen Einsatz 15

Qualität & Service 16

ÜBER PROZON

Wir öffnen die Türen zu einem gesünderen Leben.

Prozon ist ein türkischer Hersteller professioneller Ozon- und UV-Technologien, gegründet und geführt von Tuncer Ak. Von unserem Standort in Antalya aus entwickeln, fertigen und warten wir Hygienesysteme für die Lebensmittelindustrie und für Großküchen.



Vom Ozongenerator zur kompletten Küchenlinie

Unser Team betreut die Branche seit vielen Jahren mit Ozonsystemen für Luft, Wasser und Oberflächen – für Hotels, Krankenhäuser, öffentliche Einrichtungen und Lebensmittelhersteller. Aus dieser Erfahrung entstand eine neue Idee: Statt die Küche um ein Desinfektionsgerät zu ergänzen, wird Ozon in die Geräte integriert, an denen Lebensmittel tatsächlich vorbereitet werden. Heute deckt das Prozon-Sortiment den gesamten Weg des Produkts ab – vom Waschbecken und der Auftaulinie bis zum Schneidbrettschrank und zum Kühlraum.

MISSION

In unserem Bereich die Besten zu sein und mit einem breiten Sortiment, innovativer Technik und zuverlässigem technischem Service uneingeschränkte Kundenzufriedenheit zu erreichen.

VISION

Chemiefreie, umweltfreundliche Ozontechnologie überall zu Institutionen und Privatpersonen zu bringen – für ein gesundes Leben und eine gesunde Umwelt.

Antalya
Hauptsitz und Fertigung, Türkei

55
Provinzen im Servicenetz

AISI 304
Edelstahlfertigung

CE · TSE
zertifizierte Fertigung, zertifizierter Service

OZONTECHNOLOGIE

Drei Sauerstoffatome. Eines der stärksten Desinfektionsmittel der Natur.

Ozon (O_3) ist eine natürlich vorkommende Form von Sauerstoff und ein starkes Oxidationsmittel. Es zerstört Mikroorganismen bei Kontakt und zerfällt danach wieder zu dem Sauerstoff, aus dem es entstanden ist.

01

Vor Ort erzeugt

Der integrierte Generator erzeugt Ozon aus dem Sauerstoff der Luft. Nichts muss gelagert, dosiert oder nachgefüllt werden.

02

Im Wasser gelöst

Ozon wird in das Waschwasser eingeleitet und oxidiert dort bei Kontakt Bakterien, Viren, Schimmelpilze und Pestizidrückstände.

03

Zurück zu Sauerstoff

Nicht verbrauchtes Ozon zerfällt auf natürliche Weise zu Sauerstoff. Es bleiben keine chemischen Rückstände, Geschmack und Geruch bleiben unverändert.

Sechs messbare Vorteile für Ihre Küche.

99,9 % Desinfektion
Ozoniertes Wasser wirkt gegen Bakterien, Viren und Schimmelpilze auf Lebensmitteloberflächen.

Längere Haltbarkeit
Eine geringere Keimbelastung verlangsamt den Verderb und hält Obst und Gemüse länger frisch.

Keine chemischen Rückstände
Dem Wasser wird nichts zugesetzt außer Ozon, das wieder zu Sauerstoff wird.

Weniger Pestizidrückstände
Ozon unterstützt den Abbau von Rückständen von Agrarchemikalien auf Obst und Gemüse.

Geruchskontrolle
Intensive Gerüche von Fisch, Geflügel und Innereien werden auf molekularer Ebene neutralisiert.

Keine Kreuzkontamination
Eigene farbcodierte Stationen halten die Lebensmittelgruppen räumlich getrennt.

Ozon im Vergleich zum Waschen mit Chemie

	Ozon	Chemische Desinfektionsmittel
Rückstände auf Lebensmitteln	Keine – zerfällt zu Sauerstoff	Nachspülen erforderlich
Versorgung	Vor Ort aus Luft erzeugt	Einkaufen, lagern und dosieren
Geschmack und Geruch	Unverändert	Risiko von Chemiegeruch
Geruchsbeseitigung	Ja	Begrenzt
Abwasser	Keine zugesetzten Chemikalien	Chemische Belastung

DAS PROZON-FARBSYSTEM

Eine Station je Lebensmittelgruppe. Vier Farben. Keine Kreuzkontamination.

Jede Vorbereitungsstation ist einer einzigen Lebensmittelgruppe vorbehalten und an der Farbe ihres Schneidbretts erkennbar – dieselbe HACCP-Logik, mit der Ihr Team bereits arbeitet.



GRÜN

Gemüse, Obst & Blattsalate

Sortieren, Waschen mit ozoniertem Wasser und Schneiden an einem Arbeitsplatz – Abfälle fallen direkt in den Behälter darunter.



BLAU

Fisch & Meeresfrüchte

Sicheres Auftauen unter fließendem ozoniertem Wasser, anschließend Säubern und Portionieren auf derselben Linie.



GELB

Geflügel

Kontrolliertes Auftauen in fließendem ozoniertem Wasser und eine eigene Schneidfläche für rohes Geflügel.



ROT

Innereien

Ein tiefes Ozon-Waschbecken und ein rot codiertes Brett für die anspruchsvollsten Produkte der Küche.



VORBEREITUNGSSTATIONEN GRÜN

Ozon-Wasch- und Vorbereitungsstation für Gemüse

Gemüse, Obst und Blattsalate an einem Arbeitsplatz sortieren, waschen, schneiden und desinfizieren.

Die grün codierte Station vereint das Vorsortieren der ungewaschenen Ware, das Waschen mit ozoniertem Wasser und das Schneiden an einem einzigen Platz. Abfälle fallen durch den Abwurfschacht im Brett in den darunterliegenden Behälter, während das integrierte Ozonsystem die Ware im Becken desinfiziert. Das Ergebnis: schnellere Vorbereitung, kürzere Wege in der Küche und keine Kreuzkontamination.

HAUPTMERKMALE

- ✓ Integrierter Ozonwasser-Generator – keine externen Geräte erforderlich
- ✓ Grün codiertes Schneidbrett mit Abfallschacht zum GN-Behälter
- ✓ Tiefes Waschbecken mit gelochtem Siebboden
- ✓ Digitales Touch-Bedienfeld mit Timer
- ✓ Mischbatterie und Handbrause mit Spiralschlauch zum Abspülen
- ✓ Messerhalter und GN-Stauraum im Unterbau

TECHNISCHE DATEN

Lebensmittelgruppe	**Gemüse, Obst, Blattsalate**
Farbcode	**Grün**
Korpus	**Edelstahl AISI 304**
Ozonsystem	**Integrierter Ozonwasser-Generator**
Steuerung	**Digitales Touch-Bedienfeld**
Abmessungen	**Fertigung nach Projektmaß**







VORBEREITUNGSSTATIONEN BLAU

Ozon-Vorbereitungsstation für Fisch

Sicheres Auftauen unter fließendem ozoniertem Wasser – Säubern und Portionieren auf derselben Linie.

Die blau codierte Station ist für Fisch und Meeresfrüchte ausgelegt. Tiefkühlware wird unter fließendem ozoniertem Wasser aufgetaut und anschließend auf einem langen blauen Brett mit Abfallschächten an beiden Enden gesäubert und geschnitten. Ozon neutralisiert Gerüche und senkt die Keimbelastung während des gesamten Prozesses.

HAUPTMERKMALE

- ✓ Professionelles Auftauen in fließendem ozoniertem Wasser
- ✓ Langes, blau codiertes Schneidbrett mit zwei Abfallschächten
- ✓ Auftaubecken mit gelochter Ablaufplatte
- ✓ Digitales Touch-Bedienfeld mit Timer
- ✓ Handbrause mit Spiralschlauch zum Entschuppen und Abspülen
- ✓ GN-Behälter im Unterbau für Ware und Abfall

TECHNISCHE DATEN

Lebensmittelgruppe
Fisch & Meeresfrüchte

Farbcode
Blau

Korpus
Edelstahl AISI 304

Ozonsystem
Integriert, Auftauen unter fließendem Wasser

Steuerung
Digitales Touch-Bedienfeld

Abmessungen
Fertigung nach Projektmaß







VORBEREITUNGSSTATIONEN GELB

Ozon-Vorbereitungsstation für Geflügel

Kontrolliertes Auftauen in fließendem ozoniertem Wasser und eine eigene Arbeitsfläche für rohes Geflügel.

Die gelb codierte Station hält rohes Geflügel vom Auftauen bis zum Portionieren auf einer eigenen Linie. Die Ware wird in fließendem ozoniertem Wasser aufgetaut und auf einem gelben Brett verarbeitet – so teilt eine der risikoreichsten Lebensmittelgruppen ihre Arbeitsfläche mit nichts anderem.

HAUPTMERKMALE

- ✓ Professionelles Auftauen in fließendem ozoniertem Wasser
- ✓ Gelb codiertes Schneidbrett mit Abfallschächten
- ✓ Auftaubecken mit gelochter Ablaufplatte
- ✓ Digitales Touch-Bedienfeld mit Timer
- ✓ Handbrause mit Spiralschlauch zum Abspülen
- ✓ GN-Behälter im Unterbau für Ware und Abfall

TECHNISCHE DATEN

Lebensmittelgruppe	Geflügel
Farbcode	Gelb
Korpus	Edelstahl AISI 304
Ozonsystem	Integriert, Auftauen unter fließendem Wasser
Steuerung	Digitales Touch-Bedienfeld
Abmessungen	Fertigung nach Projektmaß







VORBEREITUNGSSTATIONEN ROT

Ozon-Wasch- und Vorbereitungsstation für Innereien

Ein tiefes Ozon-Waschbecken und ein rot codiertes Brett für die anspruchsvollsten Produkte.

Die rot codierte Station wäscht und verarbeitet Innereien mit einem intensiven Ozonzyklus. Ein klappbares Brett deckt ein großvolumiges Becken ab, ein zweites Becken mit Armatur und Handbrause dient zum Nachspülen. Ozon baut intensive Gerüche ab und senkt die Keimbelastung, bevor die Ware die Kochlinie erreicht.

HAUPTMERKMALE

- ✓ Integrierter Ozonwasser-Generator
- ✓ Großvolumiges Ozon-Waschbecken unter klappbarem rotem Brett
- ✓ Mikroblasen-Wäsche für gründliche, schonende Reinigung
- ✓ Digitales Touch-Bedienfeld mit Timer
- ✓ Mischbatterie und Handbrause mit Spiralschlauch
- ✓ Gelochter GN-Korb unter dem Spülbecken

TECHNISCHE DATEN

Lebensmittelgruppe	Innereien
Farbcode	Rot
Korpus	Edelstahl AISI 304
Ozonsystem	Integriert, Waschbecken mit Mikroblasen
Steuerung	Digitales Touch-Bedienfeld
Abmessungen	Fertigung nach Projektmaß







WASCHSYSTEME

Industrielle Ozon-Gemüsewaschmaschine

Eine Doppelbecken-Waschmaschine, die große Mengen mit luftbewegtem ozoniertem Wasser reinigt und desinfiziert.

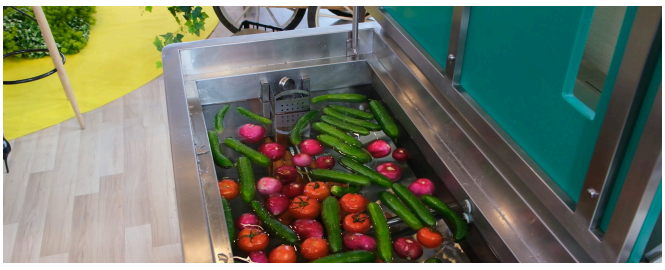
Die industrielle Waschmaschine kombiniert kräftige Luftsprudel-Bewegung mit ozoniertem Wasser in zwei unabhängigen Becken. Schmutz löst sich vom Waschgut, während Ozon Mikroorganismen oxidiert und den Abbau von Pestizidrückständen unterstützt. Klappdeckel, Sprühdüsen und ein digitales Bedienfeld machen sie zum vollwertigen Waschplatz für Küchen mit hohem Durchsatz.

HAUPTMERKMALE

- ✓ Doppelbecken-Ausführung für durchgehendes Arbeiten
- ✓ Luftsprudel-Bewegung mit ozoniertem Wasser
- ✓ Wassersprühdüsen und Handbrause mit Spiralschlauch
- ✓ Klappbarer Sicherheitsdeckel
- ✓ Digitales Bedienfeld mit programmierbarem Timer
- ✓ Verstellbare Füße und Korpus aus Edelstahl AISI 304

TECHNISCHE DATEN

Modelle	PR.OW100C-G2 / PR.OW180C-G2
Becken	Doppelbecken
Waschverfahren	Luftsprudel-Bewegung + ozoniertes Wasser
Korpus	Edelstahl AISI 304
Steuerung	Digitales Bedienfeld
Fertigung	Standardmodelle und Sonderanfertigungen







WASSER- & EISHYGIENE

Ozon-Wasserhygieneeinheit

Ein Wandgerät, das das Wasser jeder vorhandenen Spüle und jedes Beckens ozoniert.

Die kompakte Wandeinheit wird an eine vorhandene Wasserleitung angeschlossen und liefert ozoniertes Wasser direkt an die Spüle. So lässt sich eine Küche am schnellsten um Ozondesinfektion erweitern, ohne die Anordnung der Arbeitstische zu ändern – zum Waschen von Obst und Gemüse, zum Abspülen von Arbeitsgeräten oder zur Desinfektion von Oberflächen.

HAUPTMERKMALE

- ✓ Hohe Ozonleistung
- ✓ Einfacher Anschluss an vorhandene Wasserleitungen
- ✓ Digitaler Timer und Bedienfeld
- ✓ Industriegehäuse aus Edelstahl
- ✓ Automatischer, sicherer Betrieb
- ✓ Wandmontage spart Platz auf der Arbeitsfläche

TECHNISCHE DATEN

Modell
PR.OD3G

Installation
Wandmontage, an der Wasserleitung

Gehäuse
Edelstahl

Steuerung
Digitaler Timer und Bedienfeld

Einsatz
Waschen von Obst und Gemüse, Abspülen, Flächendesinfektion







WASSER- & EISHYGIENE

Desinfektionssystem für Eisbereiter

Ozonbehandeltes Wasser für sauberes Eis und einen sauberen Eisbereiter.

An die Wasserzufuhr des Eisbereiters angeschlossen, desinfiziert das System das Wasser vor dem Gefrieren und hält die Innenflächen des Geräts frei von Biofilm. Das Eis bleibt bei Lagerung und Ausgabe hygienisch, und sauberere Wärmetauscherflächen tragen zu einem effizienteren Betrieb des Geräts bei.

HAUPTMERKMALE

- ✓ Ozonbehandlung des Wassers für die Eisbereitung
- ✓ Hilft, Biofilm auf Innenflächen zu vermeiden
- ✓ Verringert Kreuzkontamination bei Lagerung und Ausgabe
- ✓ Sauberere Wärmetauscher fördern die Energieeffizienz
- ✓ Rückstandsfrei: Ozon zerfällt zu Sauerstoff
- ✓ Weniger Wartung und längere Lebensdauer des Geräts

TECHNISCHE DATEN

Installation
An der Wasserzufuhr des Eisbereiters

Gehäuse
Edelstahl

Steuerung
Digitaler Timer und Bedienfeld

Einsatz
Eisbereiter in Küchen, Bars und an Fischtheken







LAGER- & GERÄTEHYGIENE

Ozon-Desinfektionsgerät für Kühlräume

Dauerhafter Schutz für Lagerware: geringere Keimbelastung, weniger Ethylen, keine Gerüche.

Im Kühlraum installiert, gibt das Gerät Ozon in einem programmierten Zyklus ab. Es reduziert Bakterien, Schimmelpilze und Viren in der Luft und auf Oberflächen, neutralisiert das reifebeschleunigende Ethylengas und beseitigt angesammelte Gerüche – und verlängert so die Lagerdauer, ohne Rückstände auf der Ware zu hinterlassen.

HAUPTMERKMALE

- ✓ Reduziert Bakterien, Schimmelpilze und Viren in der Luft und auf Oberflächen
- ✓ Neutralisiert Ethylen und verlangsamt den Verderb
- ✓ Beseitigt Gerüche und flüchtige Verbindungen
- ✓ Programmierbarer Timer für automatischen Betrieb
- ✓ Rückstandsfreie natürliche Oxidation
- ✓ Energiesparende, wartungsarme Bauweise

TECHNISCHE DATEN

Installation
In Kühlräumen und Lagerbereichen

Gehäuse
Edelstahl

Steuerung
Programmierbarer Timer

Einsatz
Lagerung von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Milchprodukten







LAGER- & GERÄTEHYGIENE

Ozon-Desinfektionsschrank für Schneidbretter & Utensilien

Ein geschlossener Ozonschrank für farbcodierte Bretter, Siebe und Schöpfkellen.

Nach dem Spülen werden Schneidbretter, Siebe und Utensilien in den Schrank gegeben und in einem zeitgesteuerten Zyklus mit Ozon desinfiziert. Halterungen halten jedes farbcodierte Brett getrennt und aufrecht, sodass jede Fläche erreicht wird – und die Arbeitsgeräte bleiben geschützt, bis sie wieder gebraucht werden.

HAUPTMERKMALE

- ✓ Zeitgesteuerter Ozon-Desinfektionszyklus
- ✓ Halterungen für farbcodierte Schneidbretter
- ✓ Hängeleisten für Schöpfkellen, Schaumlöffel und Siebe
- ✓ Digitale Timeranzeige
- ✓ Zweitüriger Korpus aus Edelstahl AISI 304
- ✓ Fahrbare Ausführung auf Rollen

TECHNISCHE DATEN

Beladung
Schneidbretter, Siebe, Schöpfkellen, Utensilien

Korpus
Edelstahl AISI 304

Steuerung
Digitaler Timer

Abmessungen
Fertigung nach Projektmaß







LUFT- & UNIVERSAL-OZONSYSTEME

Ozon-Luftsysteme für den universellen Einsatz

Schranksysteme und tragbare Generatoren für Räume, Oberflächen und Arbeitsgeräte.

Über die Küchenlinie hinaus liefert Prozon Ozon-Luftdesinfektionsschränke und eine komplette Serie tragbarer Generatoren. Sie dienen zur Desinfektion und Geruchsneutralisierung von Räumen, Fahrzeugen, Lagerbereichen und Geräten und unterstützen Hygieneabläufe überall dort, wo eine Behandlung mit Wasser nicht praktikabel ist.

HAUPTMERKMALE

- ✓ Ozon-Luftdesinfektionssysteme in Schrankbauweise
- ✓ Tragbare Ozongeneratoren aus Edelstahl
- ✓ Einstellbare Leistung und Timer
- ✓ Geruchsbeseitigung für Räume, Fahrzeuge und Lagerbereiche
- ✓ Wandmontierte und mobile Ausführungen
- ✓ Betreut durch das Prozon-Servicenetz

TECHNISCHE DATEN

Generatorserie
PRO-1GR · PRO-5GR · PRO-8GR · PRO-10GR · PRO-20GR

Gehäuse
Edelstahl

Steuerung
Timer und Leistungsregelung

Einsatz
Räume, Fahrzeuge, Lagerbereiche, Geräte





QUALITÄT & SERVICE

Ein Hersteller, der auch nach der Lieferung an Ihrer Seite bleibt.

Prozon entwickelt und fertigt seine Systeme selbst und betreut sie über ein autorisiertes Servicenetz.

Zertifizierte Fertigung
Systeme mit CE-Kennzeichnung und TSE-zugelassener Service.

Edelstahl AISI 304
Lebensmittelechte Ausführung für den intensiven täglichen Einsatz.

Technischer Support 24/7
Kurze Reaktionszeiten und schnelle Ersatzteilversorgung.

Maschinen- & Systemgarantie
Umfassende Absicherung für jede Installation.

Die Wahl von Hotels, Krankenhäusern und öffentlichen Einrichtungen.

Barut Hotels	TUI Blue	TUI Magic Life
Akra Hotels	Salamis Bay Conti	Akdeniz Üniversitesi Hastanesi
Antalya Büyükşehir Belediyesi	Antalya İl Sağlık Müdürlüğü	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Shell Aviation	Havaş	Keçicik Süt Ürünleri

KONTAKT

Sie planen eine neue Küche oder rüsten eine Linie auf?

Nennen Sie uns Ihre Tagesmengen und Lebensmittelgruppen. Wir konfigurieren die passenden Stationen und senden Ihnen ein Angebot.

UNTERNEHMEN
Bilim Ozon Teknolojileri Mak. Med. San. Tic. Ltd.

ADRESSE
Yeşilbahçe Mah. 1466 Sok. Günaydın Apt. No:18/B, Antalya, Türkiye

TELEFON
+90 242 311 13 13

E-MAIL
tuncer.ak@proozon.com.tr

WEB
www.proozon.com.tr

Leistungsangaben sind Herstellerangaben. Die tatsächlichen Ergebnisse hängen von Einsatzbedingungen, Kontaktzeit und Wasserqualität ab.