

PROOZON

TECNOLOGÍAS PROFESIONALES DE OZONO Y UV

Catálogo de productos

Seguridad alimentaria, integrada en la línea de preparación.

Edición 2026

www.proozon.com.tr

EDICIÓN 2026

Índice

Sobre Prozon 03

Tecnología de ozono 04

El sistema de colores 05

Estación de lavado y preparación de verduras con ozono 06

Estación de preparación de pescado con ozono 07

Estación de preparación de aves con ozono 08

Estación de lavado y preparación de casquería con ozono 09

Lavadora industrial de verduras con ozono 10

Unidad de higienización de agua con ozono 11

Sistema de desinfección para máquinas de hielo 12

Desinfector de ozono para cámaras frigoríficas 13

Armario de desinfección con ozono para tablas de corte y utensilios 14

Sistemas de ozono para aire de uso general 15

Calidad y servicio 16

SOBRE PROZON

Abrimos las puertas a una vida más saludable.

Prozon es un fabricante turco de tecnologías profesionales de ozono y UV, fundado y dirigido por Tuncer Ak. Desde nuestra sede en Antalya diseñamos, fabricamos y damos servicio técnico a sistemas de higiene para la industria alimentaria y las cocinas profesionales.



De los generadores de ozono a la línea de cocina completa

Nuestro equipo lleva muchos años al servicio del sector con sistemas de ozono para aire, agua y superficies destinados a hoteles, hospitales, instituciones públicas y productores de alimentos. De esa experiencia nació una nueva idea: en lugar de añadir un aparato de desinfección a la cocina, integrar el ozono en el equipamiento donde realmente se preparan los alimentos. Hoy la gama Prozon cubre todo el recorrido del producto: de la cuba de lavado y la línea de descongelación al armario de tablas de corte y la cámara frigorífica.

MISIÓN

Ser los mejores en nuestro ámbito y ofrecer una satisfacción incondicional al cliente mediante una amplia gama de productos, una ingeniería innovadora y un servicio técnico fiable.

VISIÓN

Llevar la tecnología de ozono, sin químicos y respetuosa con el medio ambiente, a instituciones y particulares de todo el mundo, por una vida sana y un entorno saludable.

Antalya
Sede y producción, Turquía

55
provincias en la red de servicio

AISI 304
fabricación en acero inoxidable

CE · TSE
producción y servicio certificados

TECNOLOGÍA DE OZONO

Tres átomos de oxígeno. Uno de los desinfectantes más potentes de la naturaleza.

El ozono (O_3) es una forma de oxígeno presente en la naturaleza y un potente oxidante. Destruye los microorganismos por contacto y después vuelve a convertirse en el oxígeno del que procede.

01

Generado in situ

El generador integrado produce ozono a partir del oxígeno del aire. No hay nada que almacenar, dosificar ni reponer.

02

Disuelto en el agua

El ozono se inyecta en el agua de lavado, donde oxida por contacto bacterias, virus, mohos y residuos de pesticidas.

03

De vuelta a oxígeno

El ozono no utilizado se convierte de forma natural en oxígeno. No deja residuos químicos, y el sabor y el olor permanecen inalterados.

Seis ventajas medibles para su cocina.

Desinfección del 99,9 %
El agua ozonizada actúa sobre bacterias, virus y mohos en la superficie de los alimentos.

Menos residuos de pesticidas
El ozono ayuda a degradar los residuos de productos químicos agrícolas en frutas y verduras.

Mayor vida útil
Una menor carga microbiana ralentiza el deterioro y mantiene el producto fresco durante más tiempo.

Control de olores
Los olores intensos de pescado, aves y casquería se neutralizan a nivel molecular.

Sin residuos químicos
Al agua solo se le añade ozono, que vuelve a convertirse en oxígeno.

Sin contaminación cruzada
Las estaciones exclusivas codificadas por colores mantienen los grupos de alimentos físicamente separados.

El ozono frente al lavado químico

	Ozono	Desinfectantes químicos
Residuos en los alimentos	Ninguno: vuelve a ser oxígeno	Requiere aclarado
Suministro	Generado in situ a partir del aire	Se compran, almacenan y dosifican
Sabor y olor	Inalterados	Riesgo de olor químico
Eliminación de olores	Sí	Limitada
Aguas residuales	Sin químicos añadidos	Carga química

Una estación por grupo de alimentos. Cuatro colores. Sin contaminación cruzada.

Cada estación de preparación se destina a un único grupo de alimentos y se identifica por el color de su tabla de corte: la misma lógica HACCP con la que su equipo ya trabaja.



VERDE

Verduras, frutas y hortalizas de hoja

Selección, lavado con agua ozonizada y corte en una sola mesa; los desperdicios caen directamente a la cubeta inferior.



AZUL

Pescados y mariscos

Descongelación segura bajo agua ozonizada corriente, seguida de limpieza y porcionado en la misma línea.



AMARILLO

Aves

Descongelación controlada en agua ozonizada en circulación y una superficie de corte exclusiva para aves crudas.



ROJO

Casquería

Una cuba profunda de lavado con ozono y una tabla de código rojo para los productos más exigentes de la cocina.



ESTACIONES DE PREPARACIÓN VERDE

Estación de lavado y preparación de verduras con ozono

Selección, lavado, corte y desinfección de verduras, frutas y hortalizas de hoja en una sola mesa.

La estación de código verde reúne en un único punto la selección en sucio, el lavado con agua ozonizada y el corte. Los desperdicios caen por la tolva de la tabla a la cubeta inferior, mientras el sistema de ozono integrado desinfecta el producto en la cuba. El resultado: una preparación más rápida, menos desplazamientos en la cocina y ninguna contaminación cruzada.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Generador de agua ozonizada integrado: no requiere equipos externos
- ✓ Tabla de corte de código verde con tolva de desperdicios a una cubeta GN
- ✓ Cuba de lavado profunda con fondo perforado escurridor
- ✓ Panel de control táctil digital con temporizador
- ✓ Grifo mezclador y pistola de lavado con manguera espiral para el aclarado
- ✓ Soporte para cuchillos y alojamiento bajo mesa para cubetas GN

ESPECIFICACIONES

Grupo de alimentos
Verduras, frutas, hortalizas de hoja

Código de color
Verde

Cuerpo
Acero inoxidable AISI 304

Sistema de ozono
Generador de agua ozonizada integrado

Control
Panel táctil digital

Dimensiones
Fabricación a medida del proyecto







ESTACIONES DE PREPARACIÓN AZUL

Estación de preparación de pescado con ozono

Descongelación segura bajo agua ozonizada corriente, con limpieza y porcionado en la misma línea.

La estación de código azul está diseñada para pescados y mariscos. El producto congelado se descongela bajo agua ozonizada corriente y, a continuación, se limpia y se corta sobre una tabla azul larga con tolvas de desperdicios en ambos extremos. El ozono neutraliza los olores y reduce la carga microbiana durante todo el proceso.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Descongelación profesional en agua ozonizada en circulación
- ✓ Tabla de corte larga de código azul con dos tolvas de desperdicios
- ✓ Cuba de descongelación con placa de drenaje perforada
- ✓ Panel de control táctil digital con temporizador
- ✓ Pistola de lavado con manguera espiral para descamado y aclarado
- ✓ Cubetas GN bajo mesa para producto y desperdicios

ESPECIFICACIONES

Grupo de alimentos
Pescados y mariscos

Código de color
Azul

Cuerpo
Acero inoxidable AISI 304

Sistema de ozono
Integrado, descongelación con agua corriente

Control
Panel táctil digital

Dimensiones
Fabricación a medida del proyecto







ESTACIONES DE PREPARACIÓN AMARILLO

Estación de preparación de aves con ozono

Descongelación controlada en agua ozonizada en circulación y una superficie exclusiva para aves crudas.

La estación de código amarillo mantiene las aves crudas en su propia línea, desde la descongelación hasta el porcionado. El producto se descongela en agua ozonizada en circulación y se prepara sobre una tabla amarilla, de modo que uno de los grupos de alimentos de mayor riesgo nunca comparte superficie con ningún otro.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Descongelación profesional en agua ozonizada en circulación
- ✓ Tabla de corte de código amarillo con tolvas de desperdicios
- ✓ Cuba de descongelación con placa de drenaje perforada
- ✓ Panel de control táctil digital con temporizador
- ✓ Pistola de lavado con manguera espiral para el aclarado
- ✓ Cubetas GN bajo mesa para producto y desperdicios

ESPECIFICACIONES

Grupo de alimentos
Aves

Código de color
Amarillo

Cuerpo
Acero inoxidable AISI 304

Sistema de ozono
Integrado, descongelación con agua corriente

Control
Panel táctil digital

Dimensiones
Fabricación a medida del proyecto







ESTACIONES DE PREPARACIÓN ROJO

Estación de lavado y preparación de casquería con ozono

Una cuba profunda de lavado con ozono y una tabla de código rojo para los productos más exigentes.

La estación de código rojo lava y prepara la casquería con un ciclo de ozono intenso. Una tabla abatible cubre una cuba de gran capacidad, y una segunda cuba con grifo y pistola de lavado se destina al aclarado. El ozono descompone los olores intensos y reduce la carga microbiana antes de que el producto llegue a la línea de cocción.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Generador de agua ozonizada integrado
- ✓ Cuba de lavado con ozono de gran capacidad bajo una tabla roja abatible
- ✓ Lavado por microburbujas para una limpieza a fondo y delicada
- ✓ Panel de control táctil digital con temporizador
- ✓ Grifo mezclador y pistola de lavado con manguera espiral
- ✓ Cesta GN perforada bajo la cuba de aclarado

ESPECIFICACIONES

Grupo de alimentos
Casquería

Código de color
Rojo

Cuerpo
Acero inoxidable AISI 304

Sistema de ozono
Integrado, cuba de lavado por microburbujas

Control
Panel táctil digital

Dimensiones
Fabricación a medida del proyecto







SISTEMAS DE LAVADO

Lavadora industrial de verduras con ozono

Lavadora de doble cuba que limpia y desinfecta grandes volúmenes con agua ozonizada agitada por aire.

La lavadora industrial combina una enérgica agitación por burbujas de aire con agua ozonizada en dos cubas independientes. La suciedad se desprende del producto mientras el ozono oxida los microorganismos y ayuda a degradar los residuos de pesticidas. Una tapa abatible, boquillas de aspersión y un panel de control digital la convierten en un punto de lavado completo para cocinas de gran volumen.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Diseño de doble cuba para un trabajo continuo
- ✓ Agitación por burbujas de aire con agua ozonizada
- ✓ Boquillas de aspersión de agua y pistola de lavado con manguera espiral
- ✓ Tapa de seguridad abatible
- ✓ Panel de control digital con temporizador programable
- ✓ Patas regulables y cuerpo de acero inoxidable AISI 304

ESPECIFICACIONES

Modelos
PR.OW100C-G2 / PR.OW180C-G2

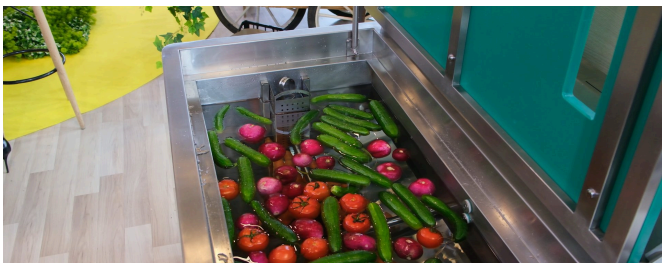
Cubas
Doble cuba

Lavado
Agitación por burbujas de aire + agua ozonizada

Cuerpo
Acero inoxidable AISI 304

Control
Panel de control digital

Fabricación
Modelos estándar y fabricación a medida







HIGIENIZACIÓN DE AGUA Y HIELO

Unidad de higienización de agua con ozono

Unidad mural que ozoniza el agua de cualquier fregadero o cuba existente.

La unidad compacta de montaje mural se conecta a una toma de agua existente y suministra agua ozonizada directamente al fregadero. Es la forma más rápida de incorporar la desinfección con ozono a una cocina sin modificar la distribución de las mesas: para lavar frutas y verduras, aclarar equipos o higienizar superficies.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Producción de ozono de gran capacidad
- ✓ Conexión sencilla a las tomas de agua existentes
- ✓ Temporizador digital y panel de control
- ✓ Carcasa industrial de acero inoxidable
- ✓ Funcionamiento automático y seguro
- ✓ El montaje mural libera espacio en la mesa

ESPECIFICACIONES

Modelo
PR.OD3G

Instalación
Mural, en la línea de agua

Carcasa
Acero inoxidable

Control
Temporizador digital y panel de control

Uso
Lavado de frutas y verduras, aclarado, higienización de superficies







HIGIENIZACIÓN DE AGUA Y HIELO

Sistema de desinfección para máquinas de hielo

Agua tratada con ozono para un hielo limpio y una máquina de hielo limpia.

Conectado a la alimentación de agua de la máquina de hielo, el sistema desinfecta el agua antes de que se congele y mantiene las superficies interiores de la máquina libres de biofilm. El hielo se conserva higiénico durante el almacenamiento y en el punto de servicio, y unas superficies de intercambio térmico más limpias ayudan a que la máquina funcione con mayor eficiencia.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Tratamiento con ozono del agua de fabricación de hielo
- ✓ Ayuda a prevenir el biofilm en las superficies internas
- ✓ Reduce la contaminación cruzada en el almacenamiento y el servicio
- ✓ Unos serpentines más limpios favorecen la eficiencia energética
- ✓ Sin residuos: el ozono vuelve a convertirse en oxígeno
- ✓ Menos mantenimiento y mayor vida útil de la máquina

ESPECIFICACIONES

Instalación
En la alimentación de agua de la máquina de hielo

Carcasa
Acero inoxidable

Control
Temporizador digital y panel de control

Uso
Máquinas de hielo en cocinas, bares y mostradores de pescado







HIGIENE DE ALMACENAMIENTO Y EQUIPOS

Desinfector de ozono para cámaras frigoríficas

Protección continua para los alimentos almacenados: menor carga microbiana, menos etileno, sin olores.

Instalado en la cámara frigorífica, el desinfector libera ozono según un ciclo programado. Reduce bacterias, mohos y virus en el aire y en las superficies, neutraliza el gas etileno que acelera la maduración y elimina los olores acumulados, prolongando la conservación sin dejar residuo alguno en el producto.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Reduce bacterias, mohos y virus en el aire y en las superficies
- ✓ Neutraliza el etileno para ralentizar el deterioro
- ✓ Elimina olores y compuestos volátiles
- ✓ Temporizador programable para un funcionamiento automático
- ✓ Oxidación natural sin residuos
- ✓ Diseño de bajo consumo y mantenimiento reducido

ESPECIFICACIONES

Instalación
En el interior de cámaras frigoríficas y zonas de almacenamiento

Carcasa
Acero inoxidable

Control
Temporizador programable

Uso
Almacenamiento de frutas, verduras, carne, pescado y lácteos







HIGIENE DE ALMACENAMIENTO Y EQUIPOS

Armario de desinfección con ozono para tablas de corte y utensilios

Un armario de ozono cerrado para tablas codificadas por colores, coladores y cucharones.

Tras el lavado, las tablas de corte, los coladores y los utensilios se colocan en el armario y se desinfectan con ozono en un ciclo temporizado. Los soportes mantienen cada tabla de color separada y en posición vertical para que todas las superficies queden expuestas, y el material permanece protegido hasta que vuelve a necesitarse.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Ciclo temporizado de desinfección con ozono
- ✓ Soportes para tablas de corte codificadas por colores
- ✓ Barras de cuelgue para cucharones, espumaderas y coladores
- ✓ Pantalla digital del temporizador
- ✓ Cuerpo de dos puertas en acero inoxidable AISI 304
- ✓ Versión móvil con ruedas

ESPECIFICACIONES

Carga
Tablas de corte, coladores, cucharones, utensilios

Cuerpo
Acero inoxidable AISI 304

Control
Temporizador digital

Dimensiones
Fabricación a medida del proyecto







AIRE Y OZONO DE USO GENERAL

Sistemas de ozono para aire de uso general

Sistemas de armario y generadores portátiles para salas, superficies y equipos.

Más allá de la línea de cocina, Prozon suministra armarios de desinfección de aire con ozono y una serie completa de generadores portátiles. Se utilizan para desinfectar y desodorizar salas, vehículos, zonas de almacenamiento y equipos, y para reforzar las rutinas de higiene allí donde el tratamiento con agua no resulta práctico.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistemas de desinfección de aire con ozono tipo armario
- ✓ Generadores de ozono portátiles de acero inoxidable
- ✓ Producción de ozono y temporizador regulables
- ✓ Eliminación de olores en salas, vehículos y zonas de almacenamiento
- ✓ Versiones murales y móviles
- ✓ Con el respaldo de la red de servicio Prozon

ESPECIFICACIONES

Serie de generadores
PRO-1GR · PRO-5GR · PRO-8GR · PRO-10GR · PRO-20GR

Carcasa
Acero inoxidable

Control
Temporizador y ajuste de producción

Uso
Salas, vehículos, zonas de almacenamiento, equipos





CALIDAD Y SERVICIO

Un fabricante que sigue a su lado tras la entrega.

Prozon diseña y fabrica sus propios sistemas y los respalda con una red de servicio técnico autorizado.

Producción certificada
Sistemas con marcado CE y servicio técnico aprobado por TSE.

Acero inoxidable AISI 304
Construcción de grado alimentario para un uso diario intensivo.

Soporte técnico 24/7
Respuesta ágil y suministro rápido de repuestos.

Garantía de máquina y sistema
Cobertura completa para cada instalación.

La elección de hoteles, hospitales e instituciones públicas.

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

CONTACTO

¿Proyecta una cocina nueva o renueva una línea?

Indíquenos sus volúmenes diarios y grupos de alimentos. Configuraremos las estaciones adecuadas y le enviaremos una propuesta.

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

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

TELÉFONO
+90 242 311 13 13

CORREO ELECTRÓNICO
tuncer.ak@proozon.com.tr

WEB
www.proozon.com.tr

Los datos de rendimiento son declaraciones del fabricante. Los resultados reales dependen de las condiciones de aplicación, el tiempo de contacto y la calidad del agua.