

PRO ZON

TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES OZONE ET UV

Catalogue produits

La sécurité alimentaire, intégrée à la ligne de préparation.

Édition 2026

www.proozon.com.tr

ÉDITION 2026

Sommaire

À propos de Prozon	03
Technologie de l'ozone	04
Le système de couleurs	05
Poste de lavage et de préparation des légumes à l'ozone	06
Poste de préparation du poisson à l'ozone	07
Poste de préparation de la volaille à l'ozone	08
Poste de lavage et de préparation des abats à l'ozone	09
Laveuse industrielle de légumes à l'ozone	10
Unité de désinfection de l'eau à l'ozone	11
Système de désinfection pour machine à glace	12
Désinfecteur à ozone pour chambre froide	13
Armoire de désinfection à l'ozone pour planches à découper et ustensiles	14
Systèmes polyvalents de traitement de l'air à l'ozone	15
Qualité et service	16

À PROPOS DE PROZON

Ouvrir les portes d'une vie plus saine.

Prozon est un fabricant turc de technologies professionnelles à l'ozone et aux UV, fondé et dirigé par Tuncer Ak. Depuis notre site d'Antalya, nous concevons, fabriquons et entretenons des systèmes d'hygiène pour l'industrie alimentaire et les cuisines professionnelles.



Des générateurs d'ozone à la ligne de cuisine complète

Notre équipe sert le secteur depuis de nombreuses années avec des systèmes d'ozone pour l'air, l'eau et les surfaces, destinés aux hôtels, hôpitaux, institutions publiques et producteurs alimentaires. De cette expérience est née une idée nouvelle : plutôt que d'ajouter un appareil de désinfection à la cuisine, intégrer l'ozone aux équipements sur lesquels les aliments sont réellement préparés. Aujourd'hui, la gamme Prozon couvre tout le parcours du produit — de la cuve de lavage et de la ligne de décongélation à l'armoire pour planches à découper et à la chambre froide.

MISSION

Être les meilleurs dans notre domaine et garantir une satisfaction client sans réserve grâce à une large gamme de produits, une ingénierie innovante et un service technique fiable.

VISION

Mettre une technologie de l'ozone sans produits chimiques et respectueuse de l'environnement à la portée des institutions et des particuliers, partout, pour une vie saine et un environnement sain.

Antalya
Siège et production, Turquie

55
provinces dans le réseau de service

AISI 304
fabrication en acier inoxydable

CE · TSE
production et service certifiés

TECHNOLOGIE DE L'OZONE

Trois atomes d'oxygène. L'un des désinfectants les plus puissants de la nature.

L'ozone (O_3) est une forme d'oxygène présente à l'état naturel et un oxydant puissant. Il détruit les micro-organismes au contact, puis redevient l'oxygène dont il est issu.

01

Produit sur place

Le générateur intégré produit l'ozone à partir de l'oxygène de l'air. Rien à stocker, à doser ni à recharger.

02

Dissous dans l'eau

L'ozone est injecté dans l'eau de lavage, où il oxyde au contact bactéries, virus, moisissures et résidus de pesticides.

03

Retour à l'oxygène

L'ozone non consommé redevient naturellement de l'oxygène. Aucun résidu chimique ne subsiste ; goût et odeur restent inchangés.

Six gains mesurables pour votre cuisine.

Désinfection à 99,9 %
L'eau ozonée agit sur les bactéries, virus et moisissures présents à la surface des aliments.

Moins de résidus de pesticides
L'ozone contribue à dégrader les résidus chimiques agricoles sur les fruits et légumes.

Conservation prolongée
Une charge microbienne réduite ralentit l'altération et préserve plus longtemps la fraîcheur des produits.

Maîtrise des odeurs
Les odeurs fortes de poisson, de volaille et d'abats sont neutralisées à l'échelle moléculaire.

Aucun résidu chimique
Rien n'est ajouté à l'eau, hormis l'ozone, qui redevient oxygène.

Aucune contamination croisée
Des postes dédiés à code couleur séparent physiquement les familles d'aliments.

L'ozone face au lavage chimique

	Ozone	Désinfectants chimiques
Résidus sur les aliments	Aucun — redevient oxygène	Rinçage nécessaire
Approvisionnement	Produit sur place à partir de l'air	Achetés, stockés et dosés
Goût et odeur	Inchangés	Risque d'odeur chimique
Élimination des odeurs	Oui	Limitée
Eaux usées	Aucun produit chimique ajouté	Charge chimique

LE SYSTÈME DE COULEURS PROZON

Un poste par famille d'aliments. Quatre couleurs. Aucune contamination croisée.

Chaque poste de préparation est dédié à une seule famille d'aliments et identifié par la couleur de sa planche à découper — la logique HACCP que vos équipes appliquent déjà.



VERT

Légumes, fruits et légumes-feuilles

Tri, lavage à l'eau ozonée et découpe sur un même poste ; les déchets tombent directement dans le bac situé en dessous.



BLEU

Poissons et fruits de mer

Décongélation sûre sous eau ozonée courante, puis nettoyage et portionnement sur la même ligne.



JAUNE

Volaille

Décongélation maîtrisée en eau ozonée courante et surface de découpe dédiée à la volaille crue.



ROUGE

Abats

Une cuve profonde de lavage à l'ozone et une planche à code rouge pour les produits les plus exigeants de la cuisine.



POSTES DE PRÉPARATION VERT

Poste de lavage et de préparation des légumes à l'ozone

Triez, lavez, découpez et désinfectez légumes, fruits et légumes-feuilles sur un seul poste.

Le poste à code vert réunit en un seul point le tri des produits bruts, le lavage à l'eau ozonée et la découpe. Les déchets tombent par la goulotte de la planche dans le bac situé en dessous, tandis que le système d'ozone intégré désinfecte les produits dans la cuve. Résultat : une préparation plus rapide, moins de déplacements en cuisine et aucune contamination croisée.

POINTS FORTS

- ✓ Générateur d'eau ozonée intégré — aucun équipement externe requis
- ✓ Planche à découper à code couleur vert avec goulotte à déchets vers un bac GN
- ✓ Cuve de lavage profonde à fond filtrant perforé
- ✓ Panneau de commande tactile numérique avec minuterie
- ✓ Mitigeur et douchette à flexible spiralé pour le rinçage
- ✓ Porte-couteaux et rangement GN sous le plan de travail

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Famille d'aliments
Légumes, fruits, légumes-feuilles

Code couleur
Vert

Construction
Acier inoxydable AISI 304

Système d'ozone
Générateur d'eau ozonée intégré

Commande
Panneau tactile numérique

Dimensions
Fabrication aux dimensions du projet







POSTES DE PRÉPARATION BLEU

Poste de préparation du poisson à l'ozone

Décongélation sûre sous eau ozonée courante, avec nettoyage et portionnement sur la même ligne.

Le poste à code bleu est conçu pour les poissons et fruits de mer. Les produits surgelés sont décongelés sous eau ozonée courante, puis nettoyés et découpés sur une longue planche bleue dotée d'une goulotte à déchets à chaque extrémité. L'ozone neutralise les odeurs et réduit la charge microbienne tout au long du processus.

POINTS FORTS

- ✓ Décongélation professionnelle en eau ozonée courante
- ✓ Longue planche à découper à code couleur bleu avec deux goulottes à déchets
- ✓ Cuve de décongélation avec plaque d'égouttage perforée
- ✓ Panneau de commande tactile numérique avec minuterie
- ✓ Douchette à flexible spiralé pour l'écaillage et le rinçage
- ✓ Bacs GN sous le plan de travail pour les produits et les déchets

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Famille d'aliments
Poissons et fruits de mer

Code couleur
Bleu

Construction
Acier inoxydable AISI 304

Système d'ozone
Intégré, décongélation sous eau courante

Commande
Panneau tactile numérique

Dimensions
Fabrication aux dimensions du projet







POSTES DE PRÉPARATION JAUNE

Poste de préparation de la volaille à l'ozone

Décongélation maîtrisée en eau ozonée courante et surface dédiée à la volaille crue.

Le poste à code jaune maintient la volaille crue sur sa propre ligne, de la décongélation au portionnement. Les produits sont décongelés en eau ozonée courante et préparés sur une planche jaune : l'une des familles d'aliments les plus à risque ne partage ainsi jamais de surface avec un autre produit.

POINTS FORTS

- ✓ Décongélation professionnelle en eau ozonée courante
- ✓ Planche à découper à code couleur jaune avec goulottes à déchets
- ✓ Cuve de décongélation avec plaque d'égouttage perforée
- ✓ Panneau de commande tactile numérique avec minuterie
- ✓ Douchette à flexible spiralé pour le rinçage
- ✓ Bacs GN sous le plan de travail pour les produits et les déchets

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Famille d'aliments
Volaille

Code couleur
Jaune

Construction
Acier inoxydable AISI 304

Système d'ozone
Intégré, décongélation sous eau courante

Commande
Panneau tactile numérique

Dimensions
Fabrication aux dimensions du projet







POSTES DE PRÉPARATION ROUGE

Poste de lavage et de préparation des abats à l'ozone

Une cuve profonde de lavage à l'ozone et une planche à code rouge pour les produits les plus exigeants.

Le poste à code rouge lave et prépare les abats grâce à un cycle d'ozone puissant. Une planche articulée recouvre une cuve de grande capacité, et une seconde cuve avec robinet et douchette assure le rinçage. L'ozone dégrade les odeurs fortes et abaisse la charge microbienne avant que le produit n'atteigne la ligne de cuisson.

POINTS FORTS

- ✓ Générateur d'eau ozonée intégré
- ✓ Cuve de lavage à l'ozone de grande capacité sous une planche rouge articulée
- ✓ Lavage par microbulles pour un nettoyage minutieux et délicat
- ✓ Panneau de commande tactile numérique avec minuterie
- ✓ Mitigeur et douchette à flexible spiralé
- ✓ Panier GN perforé sous la cuve de rinçage

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Famille d'aliments
Abats

Code couleur
Rouge

Construction
Acier inoxydable AISI 304

Système d'ozone
Intégré, cuve de lavage à microbulles

Commande
Panneau tactile numérique

Dimensions
Fabrication aux dimensions du projet







SYSTÈMES DE LAVAGE

Laveuse industrielle de légumes à l'ozone

Une laveuse à double cuve qui nettoie et désinfecte de grands volumes à l'eau ozonée brassée par air.

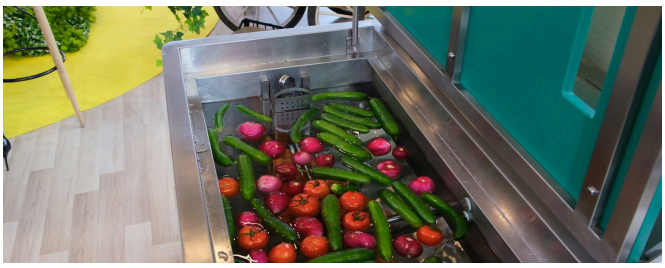
La laveuse industrielle associe un brassage énergique par bulles d'air à de l'eau ozonée dans deux cuves indépendantes. Les salissures se détachent des produits tandis que l'ozone oxyde les micro-organismes et contribue à dégrader les résidus de pesticides. Couvercle articulé, buses de pulvérisation et panneau de commande numérique en font un point de lavage complet pour les cuisines à fort volume.

POINTS FORTS

- ✓ Conception à double cuve pour un travail en continu
- ✓ Brassage par bulles d'air à l'eau ozonée
- ✓ Buses de pulvérisation d'eau et douchette à flexible spiralé
- ✓ Couvercle de sécurité articulé
- ✓ Panneau de commande numérique avec minuterie programmable
- ✓ Pieds réglables et corps en acier inoxydable AISI 304

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	PR.OW100C-G2 / PR.OW180C-G2
Cuves	Double cuve
Lavage	Brassage par bulles d'air + eau ozonée
Construction	Acier inoxydable AISI 304
Commande	Panneau de commande numérique
Fabrication	Modèles standard et réalisations sur mesure







DÉSINFECTION DE L'EAU ET DE LA GLACE

Unité de désinfection de l'eau à l'ozone

Une unité murale pour ozoner l'eau de tout évier ou bac existant.

Compacte et murale, l'unité se raccorde à une arrivée d'eau existante et délivre l'eau ozonée directement à l'évier. C'est le moyen le plus rapide d'ajouter la désinfection à l'ozone dans une cuisine sans modifier l'implantation des plans de travail — pour laver les fruits et légumes, rincer le matériel ou désinfecter les surfaces.

POINTS FORTS

- ✓ Production d'ozone à haute capacité
- ✓ Raccordement facile aux arrivées d'eau existantes
- ✓ Minuterie numérique et panneau de commande
- ✓ Boîtier industriel en acier inoxydable
- ✓ Fonctionnement automatique et sûr
- ✓ Le montage mural libère le plan de travail

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle
PR.OD3G

Installation
Murale, sur l'arrivée d'eau

Boîtier
Acier inoxydable

Commande
Minuterie numérique et panneau de commande

Utilisation
Lavage des fruits et légumes, rinçage, désinfection des surfaces







DÉSINFECTION DE L'EAU ET DE LA GLACE

Système de désinfection pour machine à glace

Une eau traitée à l'ozone pour une glace saine et une machine propre.

Raccordé à l'alimentation en eau de la machine à glace, le système désinfecte l'eau avant sa congélation et préserve les surfaces internes de la machine du biofilm. La glace reste hygiénique pendant le stockage comme au moment du service, et des surfaces d'échange thermique plus propres aident la machine à fonctionner plus efficacement.

POINTS FORTS

- ✓ Traitement à l'ozone de l'eau de fabrication de la glace
- ✓ Contribue à prévenir le biofilm sur les surfaces internes
- ✓ Réduit la contamination croisée au stockage et au service
- ✓ Des serpentins plus propres favorisent l'efficacité énergétique
- ✓ Sans résidu : l'ozone redevient oxygène
- ✓ Maintenance réduite et durée de vie prolongée de la machine

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Installation
Sur l'alimentation en eau de la machine à glace

Boîtier
Acier inoxydable

Commande
Minuterie numérique et panneau de commande

Utilisation
Machines à glace en cuisines, bars et étals de poissonnerie







HYGIÈNE DU STOCKAGE ET DU MATÉRIEL

Désinfecteur à ozone pour chambre froide

Une protection continue des denrées stockées : charge microbienne réduite, moins d'éthylène, aucune odeur.

Installé dans la chambre froide, le désinfecteur diffuse de l'ozone selon un cycle programmé. Il réduit bactéries, moisissures et virus dans l'air et sur les surfaces, neutralise l'éthylène qui accélère le mûrissement et élimine les odeurs accumulées — prolongeant la durée de conservation sans laisser le moindre résidu sur les produits.

POINTS FORTS

- ✓ Réduit bactéries, moisissures et virus dans l'air et sur les surfaces
- ✓ Neutralise l'éthylène pour ralentir l'altération
- ✓ Élimine les odeurs et les composés volatils
- ✓ Minuterie programmable pour un fonctionnement automatique
- ✓ Oxydation naturelle sans résidu
- ✓ Conception économe en énergie et à faible entretien

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Installation
Dans les chambres froides et zones de stockage

Boîtier
Acier inoxydable

Commande
Minuterie programmable

Utilisation
Stockage de fruits, légumes, viandes, poissons et produits laitiers







HYGIÈNE DU STOCKAGE ET DU MATÉRIEL

Armoire de désinfection à l'ozone pour planches à découper et ustensiles

Une armoire à ozone fermée pour planches à code couleur, passoires et louches.

Après lavage, planches à découper, passoires et ustensiles sont placés dans l'armoire et désinfectés à l'ozone selon un cycle temporisé. Des supports maintiennent chaque planche à code couleur séparée et à la verticale afin d'exposer toutes les surfaces, et le matériel reste protégé jusqu'à sa prochaine utilisation.

POINTS FORTS

- ✓ Cycle de désinfection à l'ozone temporisé
- ✓ Supports pour planches à découper à code couleur
- ✓ Barres de suspension pour louches, écumoires et passoires
- ✓ Affichage numérique de la minuterie
- ✓ Corps à deux portes en acier inoxydable AISI 304
- ✓ Version mobile sur roulettes

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Chargement
Planches à découper, passoires, louches, ustensiles

Construction
Acier inoxydable AISI 304

Commande
Minuterie numérique

Dimensions
Fabrication aux dimensions du projet







AIR ET OZONE POLYVALENT

Systèmes polyvalents de traitement de l'air à l'ozone

Des systèmes en armoire et des générateurs portables pour locaux, surfaces et équipements.

Au-delà de la ligne de cuisine, Prozon propose des armoires de désinfection de l'air à l'ozone et une série complète de générateurs portables. Ils servent à désinfecter et désodoriser locaux, véhicules, zones de stockage et équipements, et à renforcer les protocoles d'hygiène partout où un traitement à l'eau n'est pas praticable.

POINTS FORTS

- ✓ Systèmes de désinfection de l'air à l'ozone de type armoire
- ✓ Générateurs d'ozone portables en acier inoxydable
- ✓ Production d'ozone réglable et minuterie
- ✓ Élimination des odeurs dans les locaux, véhicules et zones de stockage
- ✓ Versions murales et mobiles
- ✓ Soutenus par le réseau de service Prozon

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Série de générateurs
PRO-1GR · PRO-5GR · PRO-8GR · PRO-10GR · PRO-20GR

Boîtier
Acier inoxydable

Commande
Minuterie et réglage de la production

Utilisation
Locaux, véhicules, zones de stockage, équipements





QUALITÉ ET SERVICE

Un fabricant qui reste à vos côtés après la livraison.

Prozon conçoit et fabrique ses propres systèmes et en assure le suivi grâce à un réseau de service agréé.

Production certifiée
Systèmes marqués CE et service agréé TSE.

Acier inoxydable AISI 304
Une construction de qualité alimentaire pour un usage quotidien intensif.

Support technique 24 h/24, 7 j/7
Intervention rapide et fourniture accélérée des pièces détachées.

Garantie machine et système
Une couverture complète pour chaque installation.

Choisi par des hôtels, des hôpitaux et des institutions publiques.

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

CONTACT

Une nouvelle cuisine en projet ou une ligne à moderniser ?

Indiquez-nous vos volumes journaliers et vos familles d'aliments. Nous configurons les postes adaptés et vous envoyons une proposition.

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

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

TÉLÉPHONE
+90 242 311 13 13

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

WEB
www.proozon.com.tr

Les performances indiquées sont des déclarations du fabricant. Les résultats réels dépendent des conditions d'application, du temps de contact et de la qualité de l'eau.