

PRO$_3$ZON

TECNOLOGIE PROFESSIONALI A OZONO E UV

Catalogo prodotti

La sicurezza alimentare, integrata nella linea di preparazione.

Edizione 2026

www.proozon.com.tr

EDIZIONE 2026

Indice

Chi è Prozon	03
Tecnologia a ozono	04
Il sistema colore	05
Stazione a ozono per lavaggio e preparazione verdure	06
Stazione a ozono per la preparazione del pesce	07
Stazione a ozono per la preparazione del pollame	08
Stazione a ozono per lavaggio e preparazione frattaglie	09
Lavaverdure industriale a ozono	10
Unità di sanificazione dell'acqua a ozono	11
Sistema di disinfezione per fabbricatori di ghiaccio	12
Disinfettore a ozono per celle frigorifere	13
Armadio a ozono per la disinfezione di taglieri e utensili	14
Sistemi a ozono per aria e uso generale	15
Qualità e assistenza	16

CHI È PROZON

Apriamo le porte a una vita più sana.

Prozon è un produttore turco di tecnologie professionali a ozono e UV, fondato e guidato da Tuncer Ak. Dalla nostra sede di Antalya progettiamo, produciamo e assistiamo sistemi di igiene per l'industria alimentare e le cucine professionali.



Dai generatori di ozono alla linea di cucina completa

Il nostro team opera da molti anni nel settore con sistemi a ozono per aria, acqua e superfici destinati a hotel, ospedali, enti pubblici e produttori alimentari. Da questa esperienza è nata un'idea nuova: invece di aggiungere un dispositivo di disinfezione alla cucina, integrare l'ozono nelle attrezzature su cui gli alimenti vengono effettivamente preparati. Oggi la gamma Prozon copre l'intero percorso del prodotto: dalla vasca di lavaggio e dalla linea di scongelamento fino all'armadio per taglieri e alla cella frigorifera.

MISSIONE

Essere i migliori nel nostro settore e garantire la soddisfazione incondizionata del cliente grazie a un'ampia gamma di prodotti, a un'ingegneria innovativa e a un'assistenza tecnica affidabile.

VISIONE

Portare ovunque, a istituzioni e privati, una tecnologia a ozono senza sostanze chimiche e rispettosa dell'ambiente, per una vita sana e un ambiente sano.

Antalya
Sede e produzione, Turchia

55
province nella rete di assistenza

AISI 304
lavorazione in acciaio inox

CE · TSE
produzione e assistenza certificate

TECNOLOGIA A OZONO

Tre atomi di ossigeno. Uno dei disinfettanti più potenti in natura.

L'ozono (O_3) è una forma di ossigeno presente in natura e un potente ossidante. Distrugge i microrganismi per contatto e poi si riconverte nell'ossigeno da cui è stato generato.

01

Generato sul posto

Il generatore integrato produce ozono dall'ossigeno dell'aria. Nulla da stoccare, dosare o rifornire.

02

Disciolto nell'acqua

L'ozono viene iniettato nell'acqua di lavaggio, dove ossida per contatto batteri, virus, muffe e residui di pesticidi.

03

Di nuovo ossigeno

L'ozono non utilizzato si riconverte naturalmente in ossigeno. Non resta alcun residuo chimico; sapore e odore rimangono inalterati.

Sei vantaggi misurabili per la vostra cucina.

Disinfezione al 99,9%
L'acqua ozonizzata agisce su batteri, virus e muffe presenti sulla superficie degli alimenti.

Meno residui di pesticidi
L'ozono contribuisce a degradare i residui di prodotti chimici agricoli su frutta e verdura.

Conservazione più lunga
Una carica microbica ridotta rallenta il deterioramento e mantiene i prodotti freschi più a lungo.

Controllo degli odori
Gli odori intensi di pesce, pollame e frattaglie vengono neutralizzati a livello molecolare.

Nessun residuo chimico
All'acqua non si aggiunge nulla tranne l'ozono, che si riconverte in ossigeno.

Nessuna contaminazione crociata
Stazioni dedicate con codice colore mantengono i gruppi alimentari fisicamente separati.

L'ozono a confronto con il lavaggio chimico

	Ozono	Disinfettanti chimici
Residui sugli alimenti	Nessuno: si riconverte in ossigeno	Risciacquo necessario
Approvvigionamento	Generato sul posto dall'aria	Da acquistare, stoccare e dosare
Sapore e odore	Inalterati	Rischio di odore chimico
Eliminazione degli odori	Sì	Limitata
Acque reflue	Nessuna sostanza chimica aggiunta	Carico chimico

Una stazione per gruppo alimentare. Quattro colori. Nessuna contaminazione crociata.

Ogni stazione di preparazione è dedicata a un solo gruppo alimentare ed è identificata dal colore del tagliere: la stessa logica HACCP con cui il personale lavora già.



VERDE

Ortaggi, frutta e verdure a foglia

Cernita, lavaggio con acqua ozonizzata e taglio su un unico banco, con gli scarti che cadono direttamente nel contenitore sottostante.



BLU

Pesce e frutti di mare

Scongelamento sicuro sotto acqua ozonizzata corrente, seguito da pulizia e porzionatura sulla stessa linea.



GIALLO

Pollame

Scongelamento controllato in acqua ozonizzata corrente e una superficie di taglio dedicata al pollame crudo.



ROSSO

Frattaglie

Una vasca profonda per il lavaggio a ozono e un tagliere rosso per i prodotti più impegnativi della cucina.



STAZIONI DI PREPARAZIONE VERDE

Stazione a ozono per lavaggio e preparazione verdure

Cernita, lavaggio, taglio e disinfezione di ortaggi, frutta e verdure a foglia su un unico banco.

La stazione con codice verde riunisce in un unico punto la cernita del prodotto sporco, il lavaggio con acqua ozonizzata e il taglio. Gli scarti cadono attraverso il foro del tagliere nel contenitore sottostante, mentre il sistema a ozono integrato disinfetta i prodotti nella vasca. Il risultato: preparazione più rapida, meno spostamenti in cucina e nessuna contaminazione crociata.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- ✓ Generatore di acqua ozonizzata integrato: nessuna apparecchiatura esterna necessaria
- ✓ Tagliere con codice colore verde e foro di scarico scarti verso una bacinella GN
- ✓ Vasca di lavaggio profonda con fondo forato filtrante
- ✓ Pannello di controllo digitale touch con timer
- ✓ Miscelatore e doccetta con tubo a spirale per il risciacquo
- ✓ Portacoltelli e alloggiamento GN sottobanco

SPECIFICHE TECNICHE

Gruppo alimentare
Ortaggi, frutta, verdure a foglia

Codice colore
Verde

Struttura
Acciaio inox AISI 304

Sistema a ozono
Generatore di acqua ozonizzata integrato

Comandi
Pannello digitale touch

Dimensioni
Su misura in base al progetto







STAZIONI DI PREPARAZIONE BLU

Stazione a ozono per la preparazione del pesce

Scongelamento sicuro sotto acqua ozonizzata corrente, con pulizia e porzionatura sulla stessa linea.

La stazione con codice blu è progettata per pesce e frutti di mare. Il prodotto surgelato viene scongelato sotto acqua ozonizzata corrente, quindi pulito e tagliato su un lungo tagliere blu con fori di scarico scarti alle due estremità. L'ozono neutralizza gli odori e riduce la carica microbica durante l'intero processo.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- ✓ Scongelamento professionale in acqua ozonizzata corrente
- ✓ Lungo tagliere con codice colore blu e due fori di scarico scarti
- ✓ Vasca di scongelamento con piastra di drenaggio forata
- ✓ Pannello di controllo digitale touch con timer
- ✓ Doccetta con tubo a spirale per squamatura e risciacquo
- ✓ Bacinelle GN sottobanco per prodotto e scarti

SPECIFICHE TECNICHE

Gruppo alimentare
Pesce e frutti di mare

Codice colore
Blu

Struttura
Acciaio inox AISI 304

Sistema a ozono
Integrato, scongelamento in acqua corrente

Comandi
Pannello digitale touch

Dimensioni
Su misura in base al progetto







STAZIONI DI PREPARAZIONE GIALLO

Stazione a ozono per la preparazione del pollame

Scongelamento controllato in acqua ozonizzata corrente e una superficie dedicata al pollame crudo.

La stazione con codice giallo mantiene il pollame crudo su una linea propria, dallo scongelamento alla porzionatura. Il prodotto viene scongelato in acqua ozonizzata corrente e lavorato su un tagliere giallo: così uno dei gruppi alimentari a più alto rischio non condivide mai una superficie con altri alimenti.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- ✓ Scongelamento professionale in acqua ozonizzata corrente
- ✓ Tagliere con codice colore giallo e fori di scarico scarti
- ✓ Vasca di scongelamento con piastra di drenaggio forata
- ✓ Pannello di controllo digitale touch con timer
- ✓ Doccetta con tubo a spirale per il risciacquo
- ✓ Bacinelle GN sottobanco per prodotto e scarti

SPECIFICHE TECNICHE

Gruppo alimentare	Pollame
Codice colore	Giallo
Struttura	Acciaio inox AISI 304
Sistema a ozono	Integrato, scongelamento in acqua corrente
Comandi	Pannello digitale touch
Dimensioni	Su misura in base al progetto







STAZIONI DI PREPARAZIONE ROSSO

Stazione a ozono per lavaggio e preparazione frattaglie

Una vasca profonda per il lavaggio a ozono e un tagliere rosso per i prodotti più impegnativi.

La stazione con codice rosso lava e prepara le frattaglie con un ciclo a ozono intensivo. Un tagliere incernierato copre una vasca di grande capacità, mentre una seconda vasca con rubinetto e doccetta è dedicata al risciacquo. L'ozono abbatte gli odori intensi e riduce la carica microbica prima che il prodotto arrivi alla linea di cottura.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- ✓ Generatore di acqua ozonizzata integrato
- ✓ Vasca di lavaggio a ozono di grande capacità sotto un tagliere rosso incernierato
- ✓ Lavaggio a microbolle per una pulizia accurata e delicata
- ✓ Pannello di controllo digitale touch con timer
- ✓ Miscelatore e doccetta con tubo a spirale
- ✓ Cestello GN forato sotto la vasca di risciacquo

SPECIFICHE TECNICHE

Gruppo alimentare
Frattaglie

Codice colore
Rosso

Struttura
Acciaio inox AISI 304

Sistema a ozono
Integrato, vasca di lavaggio a microbolle

Comandi
Pannello digitale touch

Dimensioni
Su misura in base al progetto







SISTEMI DI LAVAGGIO

Lavaverdure industriale a ozono

Una lavaverdure a doppia vasca che lava e disinfetta grandi volumi con acqua ozonizzata agitata ad aria.

La lavaverdure industriale abbina un'energica agitazione a bolle d'aria all'acqua ozonizzata in due vasche indipendenti. Lo sporco si stacca dai prodotti mentre l'ozono ossida i microrganismi e contribuisce a degradare i residui di pesticidi. Coperchio incernierato, ugelli di spruzzatura e pannello di controllo digitale ne fanno un punto di lavaggio completo per le cucine ad alti volumi.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- ✓ Doppia vasca per un lavoro in continuo
- ✓ Agitazione a bolle d'aria con acqua ozonizzata
- ✓ Ugelli di spruzzatura e doccetta con tubo a spirale
- ✓ Coperchio di sicurezza incernierato
- ✓ Pannello di controllo digitale con timer programmabile
- ✓ Piedini regolabili e struttura in acciaio inox AISI 304

SPECIFICHE TECNICHE

Modelli
PR.OW100C-G2 / PR.OW180C-G2

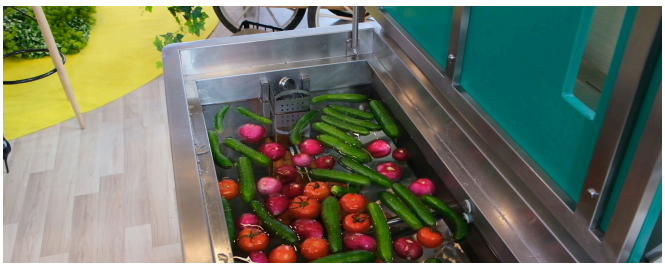
Vasche
Doppia vasca

Lavaggio
Agitazione a bolle d'aria + acqua ozonizzata

Struttura
Acciaio inox AISI 304

Comandi
Pannello di controllo digitale

Produzione
Modelli standard e realizzazioni su misura







SANIFICAZIONE DI ACQUA E GHIACCIO

Unità di sanificazione dell'acqua a ozono

Un'unità a parete che ozonizza l'acqua di qualsiasi lavello o vasca esistente.

L'unità compatta a parete si collega a una linea idrica esistente ed eroga acqua ozonizzata direttamente al lavello. È il modo più rapido per introdurre la disinfezione a ozono in cucina senza modificare la disposizione dei banchi: per lavare l'ortofrutta, risciacquare le attrezzature o sanificare le superfici.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- ✓ Produzione di ozono ad alta capacità
- ✓ Facile collegamento alle linee idriche esistenti
- ✓ Timer digitale e pannello di controllo
- ✓ Involucro industriale in acciaio inox
- ✓ Funzionamento automatico e sicuro
- ✓ Il montaggio a parete libera spazio sul banco

SPECIFICHE TECNICHE

Modello
PR.OD3G

Installazione
A parete, sulla linea idrica

Involucro
Acciaio inox

Comandi
Timer digitale e pannello di controllo

Impiego
Lavaggio ortofrutta, risciacquo, sanificazione superfici







SANIFICAZIONE DI ACQUA E GHIACCIO

Sistema di disinfezione per fabbricatori di ghiaccio

Acqua trattata con ozono per un ghiaccio pulito e un fabbricatore pulito.

Collegato all'alimentazione idrica del fabbricatore di ghiaccio, il sistema disinfetta l'acqua prima del congelamento e mantiene le superfici interne della macchina libere da biofilm. Il ghiaccio resta igienico in deposito e al punto di servizio, e superfici di scambio termico più pulite aiutano la macchina a lavorare in modo più efficiente.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- ✓ Trattamento a ozono dell'acqua per la produzione del ghiaccio
- ✓ Aiuta a prevenire il biofilm sulle superfici interne
- ✓ Riduce la contaminazione crociata in deposito e servizio
- ✓ Serpentine più pulite a favore dell'efficienza energetica
- ✓ Senza residui: l'ozono si riconverte in ossigeno
- ✓ Meno manutenzione e maggiore durata della macchina

SPECIFICHE TECNICHE

Installazione
Sull'alimentazione idrica del fabbricatore di ghiaccio

Involucro
Acciaio inox

Comandi
Timer digitale e pannello di controllo

Impiego
Fabbricatori di ghiaccio in cucine, bar e banchi pescheria







IGIENE DI STOCCAGGIO E ATTREZZATURE

Disinfettore a ozono per celle frigorifere

Protezione continua per gli alimenti stoccati: meno carica microbica, meno etilene, nessun odore.

Installato nella cella frigorifera, il disinfettore rilascia ozono secondo un ciclo programmato. Riduce batteri, muffe e virus nell'aria e sulle superfici, neutralizza l'etilene che accelera la maturazione ed elimina gli odori accumulati, prolungando la conservazione senza lasciare alcun residuo sul prodotto.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- ✓ Riduce batteri, muffe e virus nell'aria e sulle superfici
- ✓ Neutralizza l'etilene per rallentare il deterioramento
- ✓ Elimina odori e composti volatili
- ✓ Timer programmabile per il funzionamento automatico
- ✓ Ossidazione naturale senza residui
- ✓ Progettazione a basso consumo e ridotta manutenzione

SPECIFICHE TECNICHE

Installazione
All'interno di celle frigorifere e aree di stoccaggio

Involucro
Acciaio inox

Comandi
Timer programmabile

Impiego
Conservazione di frutta, verdura, carne, pesce e latticini







IGIENE DI STOCCAGGIO E ATTREZZATURE

Armadio a ozono per la disinfezione di taglieri e utensili

Un armadio chiuso a ozono per taglieri con codice colore, colapasta e mestoli.

Dopo il lavaggio, taglieri, colapasta e utensili vengono riposti nell'armadio e disinfettati con ozono in un ciclo temporizzato. Le rastrelliere tengono separato e in verticale ogni tagliere con codice colore, così ogni superficie resta esposta, e le attrezzature rimangono protette fino al successivo utilizzo.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- ✓ Ciclo di disinfezione a ozono temporizzato
- ✓ Rastrelliere per taglieri con codice colore
- ✓ Barre per appendere mestoli, schiumarole e colapasta
- ✓ Display con timer digitale
- ✓ Struttura a due ante in acciaio inox AISI 304
- ✓ Versione mobile su ruote

SPECIFICHE TECNICHE

Carico
Taglieri, colapasta, mestoli, utensili

Struttura
Acciaio inox AISI 304

Comandi
Timer digitale

Dimensioni
Su misura in base al progetto







ARIA E OZONO PER USO GENERALE

Sistemi a ozono per aria e uso generale

Sistemi ad armadio e generatori portatili per ambienti, superfici e attrezzature.

Oltre la linea di cucina, Prozon fornisce armadi a ozono per la disinfezione dell'aria e una serie completa di generatori portatili. Vengono impiegati per disinfettare e deodorizzare ambienti, veicoli, aree di stoccaggio e attrezzature, e per supportare le procedure d'igiene ovunque il trattamento ad acqua non sia praticabile.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- ✓ Sistemi ad armadio per la disinfezione dell'aria a ozono
- ✓ Generatori di ozono portatili in acciaio inox
- ✓ Erogazione e timer regolabili
- ✓ Eliminazione degli odori in ambienti, veicoli e aree di stoccaggio
- ✓ Versioni a parete e mobili
- ✓ Supportati dalla rete di assistenza Prozon

SPECIFICHE TECNICHE

Serie generatori
PRO-1GR · PRO-5GR · PRO-8GR · PRO-10GR · PRO-20GR

Involucro
Acciaio inox

Comandi
Timer e regolazione dell'erogazione

Impiego
Ambienti, veicoli, aree di stoccaggio, attrezzature





QUALITÀ E ASSISTENZA

Un produttore che resta al vostro fianco dopo la consegna.

Prozon progetta e produce i propri sistemi e li supporta con una rete di assistenza autorizzata.

Produzione certificata
Sistemi con marcatura CE e assistenza approvata TSE.

Acciaio inox AISI 304
Costruzione per uso alimentare, adatta a un impiego quotidiano intensivo.

Supporto tecnico 24/7
Intervento tempestivo e fornitura rapida dei ricambi.

Garanzia su macchine e sistemi
Copertura completa per ogni installazione.

La scelta di hotel, ospedali ed enti pubblici.

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

CONTATTI

Una nuova cucina in progetto o una linea da rinnovare?

Indicateci i volumi giornalieri e i gruppi alimentari: configureremo le stazioni adatte e vi invieremo una proposta.

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

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

TELEFONO
+90 242 311 13 13

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

WEB
www.proozon.com.tr

I dati prestazionali sono dichiarazioni del produttore. I risultati effettivi dipendono dalle condizioni di applicazione, dal tempo di contatto e dalla qualità dell'acqua.