

PROOZON

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ОЗОНОВЫЕ И УФ-ТЕХНОЛОГИИ

Каталог продукции

Пищевая безопасность, встроенная в линию заготовки.

Издание 2026

www.proozon.com.tr

ИЗДАНИЕ 2026

Содержание

О компании Prozon 03

Озоновые технологии 04

Цветовая система 05

Озоновая станция мойки и подготовки овощей 06

Озоновая станция подготовки рыбы 07

Озоновая станция подготовки птицы 08

Озоновая станция мойки и подготовки субпродуктов 09

Промышленная озоновая овощемоечная машина 10

Озоновая установка обеззараживания воды 11

Система дезинфекции льдогенератора 12

Озоновый дезинфектор для холодильных камер 13

Озоновый шкаф для дезинфекции разделочных досок и инвентаря 14

Озоновые системы обработки воздуха общего назначения 15

Качество и сервис 16

О КОМПАНИИ PROZON

Открываем двери в более здоровую жизнь.

Prozon — турецкий производитель профессиональных озоновых и УФ-технологий. Основатель и руководитель компании — Тунджер Ак. На нашей базе в Анталье мы проектируем, производим и обслуживаем системы гигиены для пищевой промышленности и профессиональных кухонь.



От генераторов озона до полной кухонной линии

Наша команда много лет работает в отрасли, поставляя озоновые системы для воздуха, воды и поверхностей отелям, больницам, государственным учреждениям и производителям продуктов питания. Этот опыт привёл к новой идее: не добавлять на кухню отдельный прибор для дезинфекции, а встроить озон в оборудование, на котором действительно подготавливают продукты. Сегодня ассортимент Prozon охватывает весь путь продукта — от моечной ванны и линии дефростации до шкафа для разделочных досок и холодильной камеры.

МИССИЯ

Быть лучшими в своей области и обеспечивать безусловную удовлетворённость клиентов благодаря широкому ассортименту, инновационным инженерным решениям и надёжному техническому сервису.

ВИДЕНИЕ

Сделать экологичную озоновую технологию без химии доступной организациям и частным лицам повсюду — ради здоровой жизни и здоровой окружающей среды.

Анталья
Головной офис и производство, Турция

55
провинций в сервисной сети

AISI 304
производство из нержавеющей стали

CE · TSE
сертифицированное производство и сервис

Три атома кислорода. Один из сильнейших природных дезинфектантов.

Озон (O_3) — встречающаяся в природе форма кислорода и мощный окислитель. Он уничтожает микроорганизмы при контакте, а затем вновь превращается в кислород, из которого был получен.

01

Вырабатывается на месте

Встроенный генератор получает озон из кислорода воздуха. Ничего не нужно хранить, дозировать или пополнять.

02

Растворяется в воде

Озон подаётся в моечную воду, где при контакте окисляет бактерии, вирусы, плесень и остатки пестицидов.

03

Снова кислород

Неизрасходованный озон естественным образом превращается в кислород. Химических остатков нет, вкус и запах не меняются.

Шесть измеримых преимуществ для вашей кухни.

Дезинфекция 99,9%
Озонированная вода воздействует на бактерии, вирусы и плесень на поверхности продуктов.

Меньше остатков пестицидов
Озон способствует разрушению остатков агрохимикатов на фруктах и овощах.

Дольше срок хранения
Сниженная микробная нагрузка замедляет порчу и дольше сохраняет свежесть продуктов.

Контроль запахов
Тяжёлые запахи рыбы, птицы и субпродуктов нейтрализуются на молекулярном уровне.

Без химических остатков
В воду не добавляется ничего, кроме озона, который вновь превращается в кислород.

Без перекрёстного загрязнения
Отдельные станции с цветовой кодировкой физически разделяют группы продуктов.

Озон и химическая мойка: сравнение

	Озон	Химические дезинфектанты
Остатки на продуктах	Нет — превращается в кислород	Требуется ополаскивание
Снабжение	Вырабатывается на месте из воздуха	Закупка, хранение и дозирование
Вкус и запах	Не меняются	Риск химического запаха
Устранение запахов	Да	Ограниченно
Сточные воды	Без добавленной химии	Химическая нагрузка

ЦВЕТОВАЯ СИСТЕМА PROZON

Одна станция — одна группа продуктов. Четыре цвета. Без перекрёстного загрязнения.

Каждая станция подготовки предназначена для одной группы продуктов и обозначена цветом разделочной доски — по той же логике HACCP, с которой уже работает ваша команда.



ЗЕЛЁНЫЙ

Овощи, фрукты и зелень

Сортировка, мойка озонированной водой и нарезка на одном столе; отходы сбрасываются прямо в ёмкость под ним.



СИНИЙ

Рыба и морепродукты

Безопасная дефростация под проточной озонированной водой, затем чистка и порционирование на той же линии.



ЖЁЛТЫЙ

Птица

Контролируемая дефростация в проточной озонированной воде и отдельная разделочная поверхность для сырой птицы.



КРАСНЫЙ

Субпродукты

Глубокая ванна для мойки озоном и доска с красной маркировкой — для самых требовательных продуктов на кухне.



СТАНЦИИ ПОДГОТОВКИ ЗЕЛЁНЫЙ

Озоновая станция мойки и подготовки овощей

Сортировка, мойка, нарезка и дезинфекция овощей, фруктов и зелени на одном столе.

Станция с зелёной кодировкой объединяет в одной точке сортировку немытого сырья, мойку озонированной водой и нарезку. Отходы через проём в доске падают в ёмкость под столом, а встроенная озоновая система дезинфицирует продукты в ванне. Результат — более быстрая подготовка, меньше перемещений по кухне и отсутствие перекрёстного загрязнения.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- ✓ Встроенный генератор озонированной воды — внешнее оборудование не требуется
- ✓ Зелёная разделочная доска с проёмом для сброса отходов в гастроёмкость GN
- ✓ Глубокая моечная ванна с перфорированным дном
- ✓ Цифровая сенсорная панель управления с таймером
- ✓ Смеситель и пистолет-распылитель на спиральном шланге для ополаскивания
- ✓ Держатель для ножей и место для гастроёмкостей GN под столом

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Группа продуктов
Овощи, фрукты, зелень

Цветовой код
Зелёный

Корпус
Нержавеющая сталь AISI 304

Озоновая система
Встроенный генератор озонированной воды

Управление
Цифровая сенсорная панель

Размеры
По размерам проекта







СТАНЦИИ ПОДГОТОВКИ СИНИЙ

Озоновая станция подготовки рыбы

Безопасная дефростация под проточной озонированной водой, чистка и порционирование на той же линии.

Станция с синей кодировкой предназначена для рыбы и морепродуктов. Замороженный продукт размораживается под проточной озонированной водой, затем очищается и разделывается на длинной синей доске с проёмами для отходов с обеих сторон. Озон нейтрализует запахи и снижает микробную нагрузку на протяжении всего процесса.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- ✓ Профессиональная дефростация в проточной озонированной воде
- ✓ Длинная синяя разделочная доска с двумя проёмами для отходов
- ✓ Ванна для дефростации с перфорированной сливной пластиной
- ✓ Цифровая сенсорная панель управления с таймером
- ✓ Пистолет-распылитель на спиральном шланге для очистки от чешуи и ополаскивания
- ✓ Гастроёмкости GN под столом для продукта и отходов

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Группа продуктов
Рыба и морепродукты

Цветовой код
Синий

Корпус
Нержавеющая сталь AISI 304

Озоновая система
Встроенная, дефростация в проточной воде

Управление
Цифровая сенсорная панель

Размеры
По размерам проекта







СТАНЦИИ ПОДГОТОВКИ ЖЁЛТЫЙ

Озоновая станция подготовки птицы

Контролируемая дефростация в проточной озонированной воде и отдельная поверхность для сырой птицы.

Станция с жёлтой кодировкой выделяет для сырой птицы собственную линию — от дефростации до порционирования. Продукт размораживается в проточной озонированной воде и разделывается на жёлтой доске, поэтому одна из самых рискованных групп продуктов никогда не делит поверхность с другими.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- ✓ Профессиональная дефростация в проточной озонированной воде
- ✓ Жёлтая разделочная доска с проёмами для отходов
- ✓ Ванна для дефростации с перфорированной сливной пластиной
- ✓ Цифровая сенсорная панель управления с таймером
- ✓ Пистолет-распылитель на спиральном шланге для ополаскивания
- ✓ Гастроёмкости GN под столом для продукта и отходов

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Группа продуктов
Птица

Цветовой код
Жёлтый

Корпус
Нержавеющая сталь AISI 304

Озоновая система
Встроенная, дефростация в проточной воде

Управление
Цифровая сенсорная панель

Размеры
По размерам проекта







СТАНЦИИ ПОДГОТОВКИ КРАСНЫЙ

Озоновая станция мойки и подготовки субпродуктов

Глубокая ванна для мойки озоном и доска с красной маркировкой для самых требовательных продуктов.

Станция с красной кодировкой моет и подготавливает субпродукты в интенсивном озоновом цикле. Откидная доска закрывает ванну большой вместимости, а вторая ванна со смесителем и пистолетом-распылителем служит для ополаскивания. Озон разрушает тяжёлые запахи и снижает микробную нагрузку до того, как продукт попадёт на линию тепловой обработки.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- ✓ Встроенный генератор озонированной воды
- ✓ Вместительная ванна для мойки озоном под откидной красной доской
- ✓ Микропузырьковая мойка для тщательной и бережной очистки
- ✓ Цифровая сенсорная панель управления с таймером
- ✓ Смеситель и пистолет-распылитель на спиральном шланге
- ✓ Перфорированная корзина GN под ванной для ополаскивания

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Группа продуктов
Субпродукты

Цветовой код
Красный

Корпус
Нержавеющая сталь AISI 304

Озоновая система
Встроенная, ванна с микропузырьковой мойкой

Управление
Цифровая сенсорная панель

Размеры
По размерам проекта







МОЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ

Промышленная озоновая овощемоечная машина

Двухванная машина, которая моет и дезинфицирует большие объёмы озонированной водой с воздушным барботажем.

Промышленная машина сочетает интенсивный воздушно-пузырьковый барботаж с озонированной водой в двух независимых ваннах. Загрязнения отделяются от продукта, а озон окисляет микроорганизмы и способствует разрушению остатков пестицидов. Откидная крышка, распылительные форсунки и цифровая панель управления делают её полноценным моечным участком для кухонь с большими объёмами.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- ✓ Две ванны для непрерывной работы
- ✓ Воздушно-пузырьковый барботаж с озонированной водой
- ✓ Водяные форсунки и пистолет-распылитель на спиральном шланге
- ✓ Откидная защитная крышка
- ✓ Цифровая панель управления с программируемым таймером
- ✓ Регулируемые ножки и корпус из нержавеющей стали AISI 304

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модели
PR.OW100C-G2 / PR.OW180C-G2

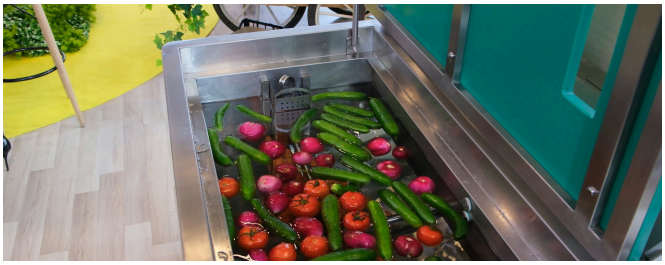
Ванны
Две ванны

Мойка
Воздушно-пузырьковый барботаж + озонированная вода

Корпус
Нержавеющая сталь AISI 304

Управление
Цифровая панель управления

Производство
Стандартные модели и изготовление на заказ







ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЕ ВОДЫ И ЛЬДА

Озоновая установка обеззараживания воды

Настенная установка, озонирующая воду любой имеющейся мойки или ванны.

Компактная настенная установка подключается к существующей линии водоснабжения и подаёт озонированную воду прямо в мойку. Это самый быстрый способ добавить озоновую дезинфекцию на кухню, не меняя расстановку столов, — для мойки продуктов, ополаскивания оборудования или санитарной обработки поверхностей.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- ✓ Высокая производительность по озону
- ✓ Простое подключение к существующим линиям водоснабжения
- ✓ Цифровой таймер и панель управления
- ✓ Промышленный корпус из нержавеющей стали
- ✓ Автоматическая и безопасная работа
- ✓ Настенный монтаж экономит место на рабочих столах

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель
PR.OD3G

Монтаж
Настенный, на линии водоснабжения

Корпус
Нержавеющая сталь

Управление
Цифровой таймер и панель управления

Применение
Мойка продуктов, ополаскивание, санитарная обработка поверхностей







ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЕ ВОДЫ И ЛЬДА

Система дезинфекции льдогенератора

Обработанная озоном вода — чистый лёд и чистый льдогенератор.

Система подключается к линии подачи воды льдогенератора, обеззараживает воду до замораживания и защищает внутренние поверхности аппарата от биоплёнки. Лёд остаётся гигиеничным при хранении и в точке подачи, а более чистые поверхности теплообмена помогают льдогенератору работать эффективнее.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- ✓ Озоновая обработка воды для производства льда
- ✓ Помогает предотвратить образование биоплёнки на внутренних поверхностях
- ✓ Снижает перекрёстное загрязнение при хранении и подаче
- ✓ Более чистые теплообменники способствуют энергоэффективности
- ✓ Без остатков: озон превращается в кислород
- ✓ Меньше обслуживания и дольше срок службы аппарата

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монтаж
На линии подачи воды льдогенератора

Корпус
Нержавеющая сталь

Управление
Цифровой таймер и панель управления

Применение
Льдогенераторы на кухнях, в барах и на рыбных прилавках







ГИГИЕНА ХРАНЕНИЯ И ИНВЕНТАРЯ

Озоновый дезинфектор для холодильных камер

Постоянная защита хранящихся продуктов: ниже микробная нагрузка, меньше этилена, никаких запахов.

Дезинфектор устанавливается в холодильной камере и подаёт озон по запрограммированному циклу. Он сокращает количество бактерий, плесени и вирусов в воздухе и на поверхностях, нейтрализует этилен, ускоряющий созревание, и устраняет накопившиеся запахи — продлевая срок хранения и не оставляя остатков на продукте.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- ✓ Сокращает количество бактерий, плесени и вирусов в воздухе и на поверхностях
- ✓ Нейтрализует этилен и замедляет порчу
- ✓ Устраняет запахи и летучие соединения
- ✓ Программируемый таймер для автоматической работы
- ✓ Естественное окисление без остатков
- ✓ Энергосберегающая конструкция с минимальным обслуживанием

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монтаж
Внутри холодильных камер и складских помещений

Корпус
Нержавеющая сталь

Управление
Программируемый таймер

Применение
Хранение фруктов, овощей, мяса, рыбы и молочных продуктов







ГИГИЕНА ХРАНЕНИЯ И ИНВЕНТАРЯ

Озоновый шкаф для дезинфекции разделочных досок и инвентаря

Закрытый озоновый шкаф для разделочных досок с цветовой кодировкой, дуршлагов и половников.

После мойки разделочные доски, дуршлаги и инвентарь помещают в шкаф и дезинфицируют озоном по таймеру. Стойки удерживают каждую доску с цветовой кодировкой отдельно и вертикально, чтобы обрабатывалась вся поверхность, а инвентарь остаётся защищённым до следующего использования.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- ✓ Цикл озоновой дезинфекции по таймеру
- ✓ Стойки для разделочных досок с цветовой кодировкой
- ✓ Рейлинги для половников, шумовок и дуршлагов
- ✓ Цифровой дисплей таймера
- ✓ Двухдверный корпус из нержавеющей стали AISI 304
- ✓ Передвижное исполнение на колёсах

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Загрузка
Разделочные доски, дуршлаги, половники, инвентарь

Корпус
Нержавеющая сталь AISI 304

Управление
Цифровой таймер

Размеры
По размерам проекта







ВОЗДУХ И ОЗОН ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ

Озоновые системы обработки воздуха общего назначения

Шкафные системы и переносные генераторы для помещений, поверхностей и оборудования.

Помимо кухонной линии, Prozon поставляет шкафы озоновой дезинфекции воздуха и полную серию переносных генераторов. Они применяются для дезинфекции и дезодорации помещений, транспорта, складских зон и оборудования, а также для поддержки гигиенических процедур там, где обработка водой нецелесообразна.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- ✓ Системы озоновой дезинфекции воздуха шкафного типа
- ✓ Переносные генераторы озона из нержавеющей стали
- ✓ Регулируемая производительность и таймер
- ✓ Устранение запахов в помещениях, транспорте и складских зонах
- ✓ Настенное и передвижное исполнение
- ✓ Поддержка сервисной сети Prozon

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Серия генераторов
PRO-1GR · PRO-5GR · PRO-8GR · PRO-10GR · PRO-20GR

Корпус
Нержавеющая сталь

Управление
Таймер и регулировка производительности

Применение
Помещения, транспорт, складские зоны, оборудование





КАЧЕСТВО И СЕРВИС

Производитель, который остаётся рядом после поставки.

Prozon сам проектирует и производит свои системы и поддерживает их через авторизованную сервисную сеть.

Сертифицированное производство
Системы с маркировкой CE и сервис, одобренный TSE.

Нержавеющая сталь AISI 304
Пищевое исполнение для интенсивной ежедневной эксплуатации.

Техподдержка 24/7
Оперативная реакция и быстрая поставка запчастей.

Гарантия на машины и системы
Комплексное гарантийное покрытие каждой установки.

Нас выбирают отели, больницы и государственные учреждения.

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

КОНТАКТЫ

Планируете новую кухню или модернизацию линии?

Сообщите нам суточные объёмы и группы продуктов. Мы подберём подходящие станции и направим вам предложение.

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

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

ТЕЛЕФОН
+90 242 311 13 13

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

САЙТ
www.proozon.com.tr

Показатели эффективности заявлены производителем. Фактические результаты зависят от условий применения, времени контакта и качества воды.