

PROFESYONEL OZON VE UV TEKNOLOJİLERİ

Ürün Kataloğu

Gıda güvenliği, hazırlık hattının içinde.

2026 Baskısı

www.proozon.com.tr

2026 BASKISI

İçindekiler

Prozon hakkında 03

Ozon teknolojisi 04

Renk sistemi 05

Ozonlu Sebze Yıkama ve Hazırlama İstasyonu 06

Ozonlu Balık Hazırlama İstasyonu 07

Ozonlu Tavuk Hazırlama İstasyonu 08

Ozonlu Sakatat Yıkama ve Hazırlama İstasyonu 09

Endüstriyel Ozonlu Sebze Yıkama Makinesi 10

Ozon Su Sanitasyon Cihazı 11

Buz Makinesi Dezenfektör Sistemi 12

Soğuk Oda Ozon Dezenfektörü 13

Ozonlu Kesme Tahtası ve Kevgir Dezenfeksiyon Dolabı 14

Genel Amaçlı Ozon Hava Sistemleri 15

Kalite ve servis 16

PROZON HAKKINDA

Sağlıklı bir yaşamın kapılarını açıyoruz.

Prozon, Tuncer Ak'ın kurucusu ve yöneticisi olduğu, profesyonel ozon ve UV teknolojileri üreten bir Türk markasıdır. Antalya'daki merkezimizden gıda endüstrisi ve profesyonel mutfaklar için hijyen sistemleri tasarlıyor, üretiyor ve servis veriyoruz.



Ozon jeneratörlerinden eksiksiz mutfak hattına

Ekibimiz uzun yıllardır otellere, hastanelere, kamu kurumlarına ve gıda üreticilerine hava, su ve yüzey ozon sistemleriyle hizmet veriyor. Bu deneyim yeni bir fikri doğurdu: mutfağa bir dezenfeksiyon cihazı eklemek yerine, ozonu gıdanın gerçekten hazırlandığı ekipmanın içine yerleştirmek. Bugün Prozon ürün gamı, yıkama havuzundan çözündürme hattına, kesme tahtası dolabından soğuk odaya kadar ürünün tüm yolculuğunu kapsıyor.

MİSYON

Alanımızda daima en iyi olma hedefiyle; geniş ürün yelpazesi, yenilikçi mühendislik ve güvenilir teknik servisle koşulsuz müşteri memnuniyeti sağlamak.

VİZYON

Sağlıklı bir yaşam ve sağlıklı bir çevre için kimyasal içermeyen, çevre dostu ozon teknolojisini her yerde kurumlara ve bireylere ulaştırmak.

Antalya
Merkez ve üretim, Türkiye

55
ilde servis ağı

AISI 304
paslanmaz çelik imalat

CE · TSE
belgeli üretim ve hizmet

OZON TEKNOLOJİSİ

Üç oksijen atomu. Doğanın en güçlü dezenfektanlarından biri.

Ozon (O_3), oksijenin doğada kendiliğinden oluşan bir formu ve güçlü bir oksidandır. Mikroorganizmaları temas anında yok eder, ardından üretildiği oksijene geri döner.

01

Yerinde üretilir

Entegre jeneratör, ozonu havadaki oksijenden üretir. Depolanacak, dozlanacak veya takviye edilecek bir kimyasal yoktur.

02

Suda çözünür

Ozon yıkama suyuna verilir; bakteri, virüs, küf ve pestisit kalıntılarını temas anında okside eder.

03

Oksijene döner

Kullanılmayan ozon kendiliğinden oksijene dönüşür. Kimyasal kalıntı bırakmaz, tat ve kokuyu değiştirmez.

Mutfağınız için altı somut kazanım.

%99,9 dezenfeksiyon
Ozonlu su, gıda yüzeyindeki bakteri, virüs ve küflere etki eder.

Daha az pestisit kalıntısı
Ozon, sebze ve meyvelerdeki tarım ilacı kalıntılarının parçalanmasına yardımcı olur.

Daha uzun raf ömrü
Azalan mikrobiyal yük bozulmayı yavaşlatır, ürünler daha uzun süre taze kalır.

Koku kontrolü
Balık, tavuk ve sakatat kaynaklı ağır kokular moleküler düzeyde giderilir.

Kimyasal kalıntı yok
Suya ozondan başka bir şey eklenmez; o da yeniden oksijene dönüşür.

Çapraz bulaşı yok
Renk kodlu ayrı istasyonlar gıda gruplarını fiziksel olarak birbirinden ayırır.

Kimyasal yıkamaya kıyasla ozon

	Ozon	Kimyasal dezenfektanlar
Gıdada kalıntı	Yok — oksijene dönüşür	Durulama gerekir
Tedarik	Yerinde, havadan üretilir	Satın alınır, depolanır, dozlanır
Tat ve koku	Değişmez	Kimyasal koku riski
Koku giderme	Var	Sınırlı
Atık su	Kimyasal eklenmez	Kimyasal yük taşır

PROZON RENK SİSTEMİ

Her gıda grubuna bir istasyon. Dört renk. Sıfır çapraz bulaşı.

Her hazırlama istasyonu tek bir gıda grubuna ayrılır ve kesme tahtasının rengiyle tanınır. Ekibinizin zaten bildiği HACCP mantığı, tezgâhın kendisine taşınır.



YEŞİL

Sebze, meyve ve yeşillik

Ayıklama, ozonlu yıkama ve doğrama tek tezgâhta; atık doğrudan alttaki küvete düşer.



MAVİ

Balık ve deniz ürünleri

Akan ozonlu suda güvenli çözündürme; temizleme ve porsiyonlama aynı hatta.



SARI

Tavuk ve kanatlı

Akan ozonlu suda kontrollü çözündürme ve çiğ tavuğa özel kesim yüzeyi.



KIRMIZI

Sakatat

Mutfağın en zorlu ürünleri için derin ozon yıkama havuzu ve kırmızı kodlu tahta.



HAZIRLAMA İSTASYONLARI YEŞİL

Ozonlu Sebze Yıkama ve Hazırlama İstasyonu

Sebze, meyve ve yeşilliği tek tezgâhta ayıklayın, yıkayın, doğrayın ve dezenfekte edin.

Yeşil kodlu istasyon; kirli ayıklama, ozonlu yıkama ve doğrama işlemlerini tek noktada toplar. Atık, tahtadaki hazneden alttaki küvete düşer; entegre ozon sistemi ise havuzdaki ürünü dezenfekte eder. Sonuç: daha hızlı hazırlık, mutfakta daha az hareket ve sıfır çapraz bulaşı.

ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLER

- ✓ Entegre ozonlu su jeneratörü — harici ekipman gerektirmez
- ✓ Atık hazneli yeşil renk kodlu kesme tahtası ve GN küvet
- ✓ Delikli süzgeç tabanlı derin yıkama havuzu
- ✓ Zamanlayıcılı dijital dokunmatik kontrol paneli
- ✓ Durulama için batarya ve spiral hortumlu duş tabancası
- ✓ Bıçaklık ve tezgâh altı GN küvet yuvaları

TEKNİK ÖZELLİKLER

Gıda grubu
Sebze, meyve, yeşillik

Renk kodu
Yeşil

Gövde
AISI 304 paslanmaz çelik

Ozon sistemi
Entegre ozonlu su jeneratörü

Kontrol
Dijital dokunmatik panel

Ölçüler
Proje ölçülerine göre üretim







HAZIRLAMA İSTASYONLARI MAVİ

Ozonlu Balık Hazırlama İstasyonu

Akan ozonlu suda güvenli çözündürme; temizleme ve porsiyonlama aynı hatta.

Mavi kodlu istasyon, balık ve deniz ürünleri için tasarlanmıştır. Donuk ürün akan ozonlu suda çözündürülür, ardından iki ucunda atık haznesi bulunan uzun mavi tahtada temizlenip doğranır. Ozon, süreç boyunca kokuyu giderir ve mikrobiyal yükü azaltır.

ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLER

- ✓ Akan ozonlu suda profesyonel çözündürme
- ✓ İki atık hazneli uzun mavi renk kodlu kesme tahtası
- ✓ Delikli tahliye plakalı çözündürme havuzu
- ✓ Zamanlayıcılı dijital dokunmatik kontrol paneli
- ✓ Pul temizliği ve durulama için spiral hortumlu duş tabancası
- ✓ Ürün ve atık için tezgâh altı GN küvetler

TEKNİK ÖZELLİKLER

Gıda grubu
Balık ve deniz ürünleri

Renk kodu
Mavi

Gövde
AISI 304 paslanmaz çelik

Ozon sistemi
Entegre, akan suda çözündürme

Kontrol
Dijital dokunmatik panel

Ölçüler
Proje ölçülerine göre üretim







HAZIRLAMA İSTASYONLARI SARI

Ozonlu Tavuk Hazırlama İstasyonu

Akan ozonlu suda kontrollü çözündürme ve çiğ tavuğa özel kesim yüzeyi.

Sarı kodlu istasyon, çiğ tavuğu çözündürmeden porsiyonlamaya kadar kendi hattında tutar. Ürün akan ozonlu suda çözündürülür ve sarı tahtada hazırlanır; böylece en riskli gıda gruplarından biri başka hiçbir ürünle aynı yüzeyi paylaşmaz.

ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLER

- ✓ Akan ozonlu suda profesyonel çözündürme
- ✓ Atık hazneli sarı renk kodlu kesme tahtası
- ✓ Delikli tahliye plakalı çözündürme havuzu
- ✓ Zamanlayıcılı dijital dokunmatik kontrol paneli
- ✓ Durulama için spiral hortumlu duş tabancası
- ✓ Ürün ve atık için tezgâh altı GN küvetler

TEKNİK ÖZELLİKLER

Gıda grubu
Tavuk ve kanatlı

Renk kodu
Sarı

Gövde
AISI 304 paslanmaz çelik

Ozon sistemi
Entegre, akan suda çözündürme

Kontrol
Dijital dokunmatik panel

Ölçüler
Proje ölçülerine göre üretim







HAZIRLAMA İSTASYONLARI KIRMIZI

Ozonlu Sakatat Yıkama ve Hazırlama İstasyonu

En zorlu ürünler için derin ozon yıkama havuzu ve kırmızı kodlu tahta.

Kırmızı kodlu istasyon, sakatatı güçlü bir ozon döngüsüyle yıkar ve hazırlar. Menteşeli tahta geniş kapasiteli havuzu örter; bataryalı ve duş tabancalı ikinci havuz durulama için kullanılır. Ozon, ürün pişirme hattına ulaşmadan ağır kokuları parçalar ve mikrobiyal yükü düşürür.

ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLER

- ✓ Entegre ozonlu su jeneratörü
- ✓ Menteşeli kırmızı tahta altında geniş kapasiteli ozon yıkama havuzu
- ✓ Hassas ve derinlemesine temizlik için mikro kabarcıklı yıkama
- ✓ Zamanlayıcılı dijital dokunmatik kontrol paneli
- ✓ Batarya ve spiral hortumlu duş tabancası
- ✓ Durulama havuzu altında delikli GN sepet

TEKNİK ÖZELLİKLER

Gıda grubu
Sakatat

Renk kodu
Kırmızı

Gövde
AISI 304 paslanmaz çelik

Ozon sistemi
Entegre, mikro kabarcıklı yıkama havuzu

Kontrol
Dijital dokunmatik panel

Ölçüler
Proje ölçülerine göre üretim







YIKAMA SİSTEMLERİ

Endüstriyel Ozonlu Sebze Yıkama Makinesi

Hava kabarcıklı ozonlu suyla yüksek hacimleri yıkayıp dezenfekte eden çift hazneli makine.

Endüstriyel yıkama makinesi, güçlü hava kabarcığı hareketini iki bağımsız haznede ozonlu suyla birleştirir. Kir üründen ayrılırken ozon mikroorganizmaları okside eder ve pestisit kalıntılarının parçalanmasına yardımcı olur. Menteşeli kapak, püskürtme nozulları ve dijital kontrol paneliyle yüksek hacimli mutfaklar için eksiksiz bir yıkama noktasıdır.

ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLER

- ✓ Kesintisiz çalışma için çift hazneli tasarım
- ✓ Ozonlu suyla hava kabarcıklı yıkama
- ✓ Su püskürtme nozulları ve spiral hortumlu duş tabancası
- ✓ Menteşeli emniyet kapağı
- ✓ Programlanabilir zamanlayıcılı dijital kontrol paneli
- ✓ Ayarlanabilir ayaklar ve AISI 304 paslanmaz çelik gövde

TEKNİK ÖZELLİKLER

Modeller	PR.OW100C-G2 / PR.OW180C-G2
Hazne	Çift hazne
Yıkama	Hava kabarcığı + ozonlu su
Gövde	AISI 304 paslanmaz çelik
Kontrol	Dijital kontrol paneli
Üretim	Standart modeller ve özel üretim







SU VE BUZ SANİTASYONU

Ozon Su Sanitasyon Cihazı

Mevcut evye veya havuzun suyunu ozonlayan duvar tipi cihaz.

Kompakt duvar tipi cihaz mevcut su hattına bağlanır ve ozonlu suyu doğrudan evyeye verir. Tezgâh düzenini değiştirmeden mutfağa ozon dezenfeksiyonu eklemenin en hızlı yoludur: ürün yıkama, ekipman durulama veya yüzey sanitasyonu için.

ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLER

- ✓ Yüksek kapasiteli ozon üretimi
- ✓ Mevcut su hatlarına kolay bağlantı
- ✓ Dijital zamanlayıcı ve kontrol paneli
- ✓ Paslanmaz çelik endüstriyel gövde
- ✓ Otomatik ve güvenli çalışma
- ✓ Duvara montaj ile tezgâhta yer kazancı

TEKNİK ÖZELLİKLER

Model
PR.OD3G

Montaj
Duvar tipi, su hattı üzerine

Gövde
Paslanmaz çelik

Kontrol
Dijital zamanlayıcı ve kontrol paneli

Kullanım
Ürün yıkama, durulama, yüzey sanitasyonu







SU VE BUZ SANİTASYONU

Buz Makinesi Dezenfektör Sistemi

Temiz buz ve temiz bir buz makinesi için ozonla arıtılmış su.

Buz makinesinin su beslemesine bağlanan sistem, suyu donmadan önce dezenfekte eder ve makinenin iç yüzeylerinde biyofilm oluşumunu engeller. Buz, depolama ve servis sırasında hijyenik kalır; temiz ısı transfer yüzeyleri makinenin daha verimli çalışmasına yardımcı olur.

ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLER

- ✓ Buz üretim suyunun ozonla arıtılması
- ✓ İç yüzeylerde biyofilm oluşumunu önlemeye yardımcı olur
- ✓ Depolama ve serviste çapraz bulaşıyı azaltır
- ✓ Temiz bobinler enerji verimliliğini destekler
- ✓ Kalıntısız: ozon oksijene dönüşür
- ✓ Daha düşük bakım maliyeti, daha uzun makine ömrü

TEKNİK ÖZELLİKLER

Montaj
Buz makinesi su beslemesi üzerine

Gövde
Paslanmaz çelik

Kontrol
Dijital zamanlayıcı ve kontrol paneli

Kullanım
Mutfak, bar ve balık reyonlarındaki buz makineleri







DEPOLAMA VE EKİPMAN HİJYENİ

Soğuk Oda Ozon Dezenfektörü

Depolanan gıda için kesintisiz koruma: daha az mikrobiyal yük, daha az etilen, sıfır koku.

Soğuk odaya yerleştirilen dezenfektör, programlanan döngülerle ozon verir. Havadaki ve yüzeylerdeki bakteri, küf ve virüsleri azaltır, olgunlaşmayı hızlandıran etilen gazını nötralize eder ve biriken kokuları giderir. Ürün üzerinde kalıntı bırakmadan depolama süresini uzatır.

ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLER

- ✓ Havada ve yüzeylerde bakteri, küf ve virüsleri azaltır
- ✓ Etilen gazını nötralize ederek bozulmayı yavaşlatır
- ✓ Kokuları ve uçucu bileşikleri giderir
- ✓ Otomatik çalışma için programlanabilir zamanlayıcı
- ✓ Kalıntı bırakmayan doğal oksidasyon
- ✓ Enerji tasarruflu, az bakım gerektiren tasarım

TEKNİK ÖZELLİKLER

Montaj
Soğuk oda ve depolama alanları içine

Gövde
Paslanmaz çelik

Kontrol
Programlanabilir zamanlayıcı

Kullanım
Meyve, sebze, et, balık ve süt ürünleri depoları







DEPOLAMA VE EKİPMAN HİJYENİ

Ozonlu Kesme Tahtası ve Kevgir Dezenfeksiyon Dolabı

Renk kodlu tahtalar, kevgirler ve kepçeler için kapalı ozon dolabı.

Kesme tahtaları, kevgirler ve mutfak gereçleri yıkandıktan sonra dolaba yerleştirilir ve zamanlı bir ozon döngüsüyle dezenfekte edilir. Raflar her renk kodlu tahtayı ayrı ve dik tutar, böylece tüm yüzeyler ozonla temas eder; ekipman bir sonraki kullanıma kadar korunur.

ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLER

- ✓ Zamanlı ozon dezenfeksiyon döngüsü
- ✓ Renk kodlu kesme tahtaları için raflar
- ✓ Kepçe, kevgir ve süzgeçler için askı rayları
- ✓ Dijital zaman göstergesi
- ✓ Çift kapaklı AISI 304 paslanmaz çelik gövde
- ✓ Tekerlekli mobil versiyon

TEKNİK ÖZELLİKLER

Yük
Kesme tahtası, kevgir, kepçe, mutfak gereçleri

Gövde
AISI 304 paslanmaz çelik

Kontrol
Dijital zamanlayıcı

Ölçüler
Proje ölçülerine göre üretim







HAVA VE GENEL AMAÇLI OZON

Genel Amaçlı Ozon Hava Sistemleri

Ortamlar, yüzeyler ve ekipman için dolap tipi sistemler ve taşınabilir jeneratörler.

Prozon, mutfak hattının ötesinde ozon hava dezenfektör dolapları ve eksiksiz bir taşınabilir jeneratör serisi sunar. Bu sistemler ortamları, araçları, depoları ve ekipmanı dezenfekte edip kokudan arındırmak ve su bazlı uygulamanın pratik olmadığı her yerde hijyen rutinini desteklemek için kullanılır.

ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLER

- ✓ Dolap tipi ozon hava dezenfektör sistemleri
- ✓ Taşınabilir paslanmaz çelik ozon jeneratörleri
- ✓ Ayarlanabilir kapasite ve zamanlayıcı
- ✓ Ortam, araç ve depolarda koku giderme
- ✓ Duvar tipi ve mobil versiyonlar
- ✓ Prozon servis ağı desteği

TEKNİK ÖZELLİKLER

Jeneratör serisi
PRO-1GR · PRO-5GR · PRO-8GR · PRO-10GR · PRO-20GR

Gövde
Paslanmaz çelik

Kontrol
Zamanlayıcı ve kapasite ayarı

Kullanım
Ortamlar, araçlar, depolar, ekipman





KALİTE VE SERVİS

Teslimattan sonra da yanınızda olan üretici.

Prozon sistemlerini kendi tasarlar, kendi üretir ve yetkili servis ağıyla destekler.

Sertifikalı üretim
CE belgeli sistemler ve TSE onaylı hizmet.

AISI 304 paslanmaz çelik
Yoğun günlük kullanıma uygun, gıdaya uygun gövde.

7/24 teknik destek
Hızlı müdahale ve hızlı yedek parça temini.

Makine ve sistem garantisi
Her kurulum için kapsamlı güvence.

Otellerin, hastanelerin ve kamu kurumlarının tercihi.

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

İLETİŞİM

Yeni bir mutfak mı planlıyorsunuz, bir hattı mı yeniliyorsunuz?

Günlük hacminizi ve gıda gruplarınızı paylaşın; doğru istasyonları yapılandırıp teklifimizi iletelim.

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

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

TELEFON
+90 242 311 13 13

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

WEB
www.proozon.com.tr

Performans değerleri üretici beyanıdır. Gerçek sonuçlar uygulama koşullarına, temas süresine ve su kalitesine göre değişir.