

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/stalowy-generator-ozonu-profesjonalny-10000-mgh-p-1360.html>

Stalowy generator ozonu profesjonalny 10000 mg/h



Cena brutto	1 040,58 zł
Cena netto	846,00 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	691640
Producent	Stalgast

Opis produktu

Generator ozonu stalowy 10 000 mg/h

Profesjonalne urządzenie przeznaczone do skutecznej dezynfekcji powietrza w pomieszczeniach o objętości do 100 m³. Dzięki wydajności ozonowania w zakresie od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 do 90 minut, zapewnia efektywną eliminację bakterii, wirusów oraz nieprzyjemnych zapachów. Maksymalny czas pracy urządzenia wynosi aż 120 minut, co pozwala na intensywną i dokładną dezynfekcję.

Parametry techniczne:

- **Zakres dezynfekcji:** do 100 m³
- **Wydajność ozonowania:** od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 do 90 minut
- **Przepływ powietrza:** 80-100 m³/h
- **Napięcie zasilania:** 230 V
- **Częstotliwość:** 50 Hz
- **Moc elektryczna:** 0,1 kW
- **Wymiary (S × G × W):** 180 × 320 × 170 mm
- **Maksymalny czas pracy:** 120 minut

Generator ozonu stalowy 10 000 mg/h jest idealnym rozwiązaniem dla biur, szkół oraz lokali gastronomicznych, gdzie wysoka jakość powietrza i higiena są priorytetem. Dzięki obudowie ze stali nierdzewnej, urządzenie jest odporne na intensywną eksploatację i łatwe do utrzymania w czystości.

