

HERCULES



La macchina Hercules è stata progettata e realizzata con materiali di alta qualità per uso in ambiente professionale.

Il corpo in acciaio inox la protegge adeguatamente e il Programmatore Giornaliero controlla la produzione di ozono e le tempistiche di Trattamento, scelte in base alle dimensioni e tipologie di locali da trattare.

È ideata per essere sospesa o fissata a parete in locali a temperatura ambiente o rinfrescati.

La macchina è composta dal generatore e dal quadro di controllo, che gestisce gli interventi.

Il quadro di controllo contiene un Programmatore Giornaliero che permette di impostare l'accensione e lo spegnimento del generatore ad intervalli di 30 minuti.

La macchina viene utilizzata durante gli intervalli del ciclo produttivo nel settore alimentare per sanificare/deodorare locali di lavorazione e/o conservazione di prodotti a temperatura controllata.

Durante i trattamenti è severamente vietato l'accesso nei locali a persone e/o animali.

APPLICAZIONI

- Locali di stoccaggio di derrate
- Sale di lavorazione
- Conservazione di frutta/verdura
- Locali di stoccaggio di prodotti per la pesca



DATI TECNICI

DIMENSIONI	A= 300 mm L= 750 mm P= 220 mm
PESO	16 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	230 VAC, 50 Hz
POTENZA ELETTRICA	500 W
GENERATORE OZONO	4 g/h

CARATTERISTICHE

- Sanificazione di locali fino a 500 m³
- Deodorazione di locali fino a 1500 m³

MIET
ozone experts.

via Palazzetti, 26
40068 San Lazzaro Di Savena (Bo) - Italy
T: + 39 051 499 98 38 • F: + 39 051 499 98 40
E: info@o3met.com • www.o3met.com

HERCULES



The Hercules machine is designed and fabricated with highest quality materials for professional use.

The stainless enclosure protects it adequately while the Daily Programmer manages the ozone production and time of treatment, according to dimensions and type of environments treated.

Designed to function in cooled environments or at room temperature, it may be suspended or fixed to the wall. The machine is composed by the generator body and the control box, which manages the operations.

The control box contains a Daily Programmer that allows the user to set the ozone generator (power on/off) with a frequency of 30 minutes.

The machine is used during production cycle stops, for sanitation/deodorization of food processing rooms and where food products are processed and/or preserved in controlled temperature.

Please note that access to people and/or animals during treatments is strictly prohibited.

APPLICATIONS

- Food storage
- Food processing rooms
- Preservation and storage of fruits/vegetables
- Storage of fishing products



TECHNICAL DATA

DIMENSIONS	H= 300 mm L= 750 mm W= 220 mm
WEIGHT	16 Kg
POWER SUPPLY	230 VAC, 50 Hz
ELECTRIC POWER	500 W
OZONE GENERATOR	4 g/h

CHARACTERISTICS

- Sanitation of rooms up to 500 m³
- Deodorization of rooms up to 1500 m³



via Palazzetti, 26
40068 San Lazzaro Di Savena (Bo) - Italy
Ph: + 39 051 499 98 38 • F: + 39 051 499 98 40
E: info@o3met.com • www.o3met.com