



RHEA VM

PURIFICATEUR DE FRUITS ET LÉGUMES MURAL

Elimine les produits chimiques dangereux, les pesticides et les germes des fruits, légumes et viandes.



CARACTÉRISTIQUES



UNE CONCEPTION MODERNE AVEC ENCOMBREMENT RÉDUIT

Le purificateur de légumes et de fruits RHEA VM bénéficie d'une conception compacte et moderne. Il peut être monté sur un mur ou peut être placé sur un comptoir.



UNE TECHNOLOGIE DE DÉSINFECTION A L'OZONE RÉVOLUTIONNAIRE

Les purificateurs de légumes et de fruits RHEA VM sont basés sur une technologie de désinfection à l'Ozone révolutionnaire qui élimine efficacement les bactéries, les virus, les champignons et autres agents pathogènes de la surface de légumes, de fruits et la viande.



ELIMINE LES PESTICIDES ET INSECTICIDES

la technologie de désinfection à l'Ozone produit un gaz d'Ozone très réactif qui oxyde avec succès les traces de pesticides, d'insecticides et d'autres produits chimiques agricoles nuisibles et procure ainsi une nourriture propre à la consommation humaine.



ET DÉSODORISE VIANDES VOLAILLES ET POISSONS

la technologie de désinfection à l'Ozone nettoie aussi les antibiotiques et les hormones qui l'on retrouve dans les viandes, volailles et poissons.



LA NOURRITURE RESTE FRAÎCHE PLUS LONGTEMPS

Les aliments purifiés par le système RHEA restent frais et désodorisés pour une durée plus longue.



AUCUN CONSOMMABLE EXIGE

Le purificateur de légumes et de fruits RHEA VM n'utilise pas d'articles consommables pour produire l'Ozone qui est produite en utilisant l'oxygène présent dans l'atmosphère. Par conséquent il n'exige aucun service ou le remplacement d'aucunes parties.



AUTRES UTILISATIONS

d'Autres applications du purificateur RHEA VM incluent les bains des pieds. L'eau ozonisée est saine et bonne pour se baigner. L'ozone améliore la qualité d'eau en enlevant les bactéries et d'autres microbes nuisibles. Ainsi les pieds sont protégés quand ils sont lavés avec l'eau ozonisée, notamment les pieds d'athlète et évite les mycoses d'ongles.



CERTIFICATION CE

LE BESOIN D' UN SYSTEME D'ASSAINISSEMENT DE NOTRE NOURRITURE

LA CONTAMINATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES PAR LES PESTICIDES.

- Des études récentes conduites sur les niveaux de contamination des fruits et légumes, montrent que 99 pour cent des échantillons sont testés positifs pour au moins un résidu de pesticide.
- Les résidus de pesticide, les polluants de récolte (aflatoxins, patulin, ochratoxin, etc), contiennent naturellement des substances toxiques et des métaux lourds qui sont les polluants majeurs trouvés sur les fruit et les légumes.
- Plusieurs de ces pesticides, famoxadone, dieldrin, oxydemeton, chlorpyrifos, DDE et esfenvalerate sont extrêmement toxiques.

LES RESIDUS DE PESTIDES SONT RESPONSABLES DE NOMBREUX PROBLEMES DE SANTE.

- Les pesticides peuvent procurer des effets indésirables sur le système nerveux. Les pesticides peuvent causer plusieurs maladies comme le cancer, et des dommages sur le foie, le rein et des dégâts de poumon.
- Certains pesticides peuvent aussi causer la perte de poids et l'appétit, l'irritabilité, l'insomnie, le désordre comportemental et des problèmes dermatologiques. Les pesticides Organophosphatés – qui sont des neurotoxiques puissants - peuvent endommager l'intelligence de l'enfant, le développement cérébral et des systèmes nerveux même avec des doses faibles.



RHEA VM

PURIFICATEUR DE FRUITS ET LEGUMES MURAL

Elimine les produits chimiques dangereux, les pesticides et les germes des fruits, légumes et viandes.



TECHNOLOGIE DE L'OZONE POUR NETTOYER FRUITS et LÉGUMES

- En utilisant la puissante technologie de l'ozone, l'épurateur de légumes RHEA élimine les produits chimiques, pathogènes et d'autres impuretés de la surface des fruits et des légumes.
- Il tue des bactéries, des virus et d'autres agents pathogènes.
- Il stérilise la surface de légumes et des fruits, les nettoyant et leur donnant un goût de pureté et la santé.

LES AVANTAGES DE TECHNOLOGIE OZONE.

- Basé sur la technologie de désinfection d'Ozone qui tue des bactéries, des virus, le champignon et d'autres pathogènes.
- Oxyde efficacement les produits chimiques résiduels de la surface de viande, des légumes et des fruits.
- Nettoie des antibiotiques et des hormones qui existent invariablement dans la viande, le poisson et d'autres types de viandes.
- Les fruits et les légumes traités par l'ozone ont une durée de vie plus longue que ceux qui ne sont pas traités.

COMMENT L'UTILISER

Mettez simplement les légumes, les fruits ou la viande dans un récipient rempli de l'eau et plongez le tube d'Ozone dans le récipient. Mettez le minuteur automatique à 15 ou 30 minutes selon l'exigence et laissez le gaz d'Ozone faire le travail de décontamination.

Après ozonisation, rincez les aliments avec une eau pure.

APPLICATIONS

- Légumes, fruits et viandes.
- oxyde les produits chimiques résiduels et les bactéries de la surface de légumes et fruits.
- Désodorise les fruits de mer et la viande
- Enlève des produits chimiques résiduels et l'odeur Forte des fruits de mer et de la viande.

PERFORMANCE DES ESSAIS EN LABORATOIRE

Dans un test conduit par NABL; laboratoire accrédité par TUV, les pesticides ont été pulvérisés sur des légumes frais et des fruits.

Ensuite ils ont été purifiés par le purificateur de fruits et légumes RHEA pour mesurer l'efficacité de traitement d'Ozone. Les résultats sont les suivants :

Test Report No.DEL/F(C)/12/003279
Dated 09/02/2013



4. Results

S. No	TEST PARAMETER	TEST RESULTS		% REDUCTION	TEST METHOD
		Un-treated	Ozone-treated		
Vegetable-Cabbage					
1**	Marathon, mg/kg	0.04	0.002	95.0	Ch.10, ADAC 18 th Edition
2**	Cypermethrin, mg/kg	0.2	Not Detected (DL = 0.01 mg/kg)	95.0	Ch.10, ADAC 18 th Edition
Vegetable-Tomato					
1**	Marathon, mg/kg	0.2	0.05	75.0	Ch.10, ADAC 18 th Edition
2**	Dichlorvos, mg/kg	0.19	0.06	68.4	Ch.10, ADAC 18 th Edition
Vegetable-Carrot					
1**	Marathon, mg/kg	3.0	0.1	96.7	Ch.10, ADAC 18 th Edition
Fruit-Apple					
1**	Marathon, mg/kg	0.5	0.1	80.0	Ch.10, ADAC 18 th Edition
2**	Dichlorvos, mg/kg	0.5	0.1	80.0	Ch.10, ADAC 18 th Edition

Note: The ** marked test is subcontracted to other NABL accredited TUV Lab. DL - Detection Limit

Remarks : On basis of above results, it can be concluded that a significant reduction (68.4-96.7%) of above spiked pesticides is observed in fruit/vegetable samples due to ozone treatment by RHEA Vegetable and Fruit Purifier. The above tested residual pesticides in respective ozonated fruit or vegetable samples are found to be within the MRL values as per FSSAI (2012).

Authorized By

TUV SUD
Chemical



SPECIFICATIONS TECHNIQUES

SPECIFICATIONS TECHNIQUES	
PRODUIT	RHEA Purificateur de fruits et légumes
MODELE NO.	11031
VOLTAGE	230V~, 50-60 Hz
CONSOMMATION	13 Watts
DUREE D'UTILISATION	15 min/ 30 min
PRODUCTION D'OZONE	200 mg/hour
DIMENSIONS (MM)	200 L x 115 l x 280 H
POIDS	1.65 kg
BRUIT	≤ 45db (A)
PRESSION DE SORTIE	≥ 0.15kg/cm2
CONDITIONS DE TEMPERATUE	0°C ~ to 40°C