

Empresa chilena Eko3 masifica solución que reemplaza el uso de productos químicos

Agua que limpia: dispositivo chileno evita uso de desinfectantes



RICHARD SALGADO

El equipo de Eko3 junto al dispositivo que funciona como un calefont.

FRANCISCA ORELLANA

Unas 200 empresas de diversos tamaños ya están usando dispositivo eléctrico de 20 x40 cm que transforma el agua, al sumarle propiedades desinfectantes y limpiador, evitando así el uso de detergentes o productos químicos (<https://n9.cl/d4va5o>).

Se trata de una solución diseñada en 2020 por la empresa chilena Eko3, creada por Juan Antonio Fernández y Felipe Astorquiza, el cual se conecta a una salida de agua potable. Al ingresar el agua por el aparato, se le adiciona ozono acuoso e iones de plata, que la deja lista para limpiar, desengrasar y desinfectar de forma segura.

“Al igual que un calefont que entra agua fría y sale caliente, nosotros lo que hacemos es convertir el agua de la llave en desinfectante con una efectividad de 99,9% sin riesgos operacionales o hacia el medio ambiente”, dice Fernández. Acota que el dispositivo viene con una manguera por donde sale el agua, se puede aplicar directamente, colocar en algún rociador, balde, etc: “Cada cual decide la cantidad que quiera usar, es como echar cloro o amonio cuaternario, pero de forma más ecológica y sostenible”, destalla Fernández.

Cuenta que como esta solución no genera espuma ni actúa como los tradicionales sistemas de limpieza, han enfrentado la resistencia sobre todo de adultos mayores que no creen que el agua tratada con este sistema pueda limpiar y desinfectar.

¿Cómo demuestran que el agua desinfecta?

“Ocupamos test rápidos que se hace con luminómetro donde hacemos un hisopado sobre la superficie para ver el nivel de contaminación que tienen. Si quieren algo más concreto o adicional, hay que hacer estudios microbio-

lógicos, pero el tema es que nosotros trabajamos con empresas del rubro de alimentos y otros que cuentan con áreas de calidad e inocuidad alimentaria, esto es parte de sus procesos y tiene el recurso humano capacitado para evaluarlo”.

El ejecutivo indica que las empresas del canal Horeca es el que más está adoptando esta tecnología, sobre todo grandes cadenas de restaurantes y cafeterías: “Son negocios que operan con altos estándares y buscan mantener excelencia operacional, pero reduciendo el uso de químicos y los riesgos asociados para sus equipos de trabajo”.

¿Qué tipo de ahorros logran quienes usan esta solución?

“Hemos visto mejoras claras en la operación, desde ahorros en la compra de insumos hasta una gestión más simple y segura. Además, hay un beneficio importante en el bienestar del personal al eliminar la exposición constante a productos químicos. Las empresas están entendiendo que no usar químicos es una ventaja operativa”, un diferenciador que aporta mucho valor”.

¿Cuál es el costo de instalar esta solución?

“Trabajamos principalmente bajo un modelo de servicio donde el cliente paga una suscripción mensual que incluye el equipo, mantención y soporte. La idea es que no tengan que hacer una inversión inicial alta, sino que puedan adoptar la solución de forma simple. El valor del servicio parte desde las 2,2 UF + IVA mensuales, dependiendo del tamaño de la operación. En la mayoría de los casos, es comparable o incluso menor a lo que ya gastan en productos químicos, y muchas veces el cambio se paga solo al reemplazar esos insumos.

Además, se eliminan costos asociados a almacenamiento, logística y manejo de químicos, entre otros”.