

Purificatore d'aria- UV-FAN La Cocinona (MADRID)

Purificazione dell'aria per un migliore comfort nell'attività del settore hospitality.

In sintesi

Il cibo delizioso emana un aroma straordinario, ma non sui vestiti. Se odori persistenti e COV causano disagio a clienti e personale, UV-FAN propone una soluzione efficace. Purifica l'aria, diminuendo gli odori sgradevoli e aumentando il comfort per tutti.

Cosa c'è nell'aria?

I composti organici volatili (**VOC**), come la formaldeide, vengono rilasciati durante la cottura, insieme a fumo, particelle di grasso e umidità. Il calore e la circolazione dell'aria diffondono questi composti, facendo sì che gli odori persistano su superfici, tessuti e nell'ambiente. Una ventilazione adeguata e un sistema di purificazione dell'aria sono fondamentali per gestire questi elementi, garantendo così un ambiente più fresco e salubre.



LA SFIDA



La Cocinona è una cucina vivace situata nel cuore di Madrid, specializzata nella preparazione di cibo da asporto di alta qualità. La sua posizione centrale ne facilita l'accesso, ma presenta anche sfide nella gestione del flusso d'aria all'interno di uno spazio compatto. Durante le fasi di preparazione dei pasti, il calore e gli odori si accumulano all'interno dei locali, rendendo necessaria la ventilazione attraverso una frequente apertura delle porte. Questo genera un dinamico scambio d'aria tra la cucina e la strada, influenzando il comfort ambientale per il personale e i visitatori.

LA SOLUZIONE



Per garantire un ambiente ottimale, La Cocinona ha adottato diverse soluzioni di ventilazione, tra cui generatori di ozono. Tuttavia, mantenere un equilibrio tra un flusso d'aria efficace e il comfort ambientale rappresenta una sfida fondamentale. L'apertura delle porte per la ventilazione può comportare problematiche nella circolazione dell'aria, influenzando sia l'area di lavoro che l'ambiente circostante.

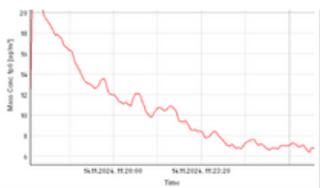
A seguito di un'analisi approfondita della disposizione degli spazi, del sistema di ventilazione, della circolazione dell'aria e dei livelli di particelle presenti, è stata raccomandata l'installazione di 4 unità UV-FAN per migliorare la qualità dell'aria e ridurre gli odori. Queste unità sono state posizionate in modo strategico tenendo conto di fattori chiave come le fonti di odore, i modelli di flusso d'aria e il volume degli ambienti:

1. **Corridoio d'ingresso** – per gestire il movimento dell'aria nel punto di accesso principale
2. **Area di stoccaggio/friggitoria** – dove le emissioni di cottura sono più concentrate
3. **Estremità del corridoio d'ingresso** – per potenziare la purificazione dell'aria lungo il flusso d'aria
4. **Sezione della rosticceria** – un'altra importante fonte di particelle nell'aria

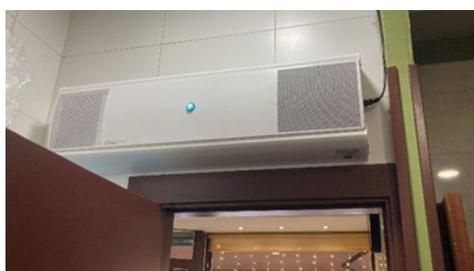
Oltre alle lampade UV-C, ogni UV-FAN è dotato di un filtro a nanoparticelle di biossido di titanio, TiOx®, che potenzia l'azione germicida e migliora il controllo degli odori.

I purificatori includono un contatore che consente di monitorare con precisione il tempo di funzionamento e di pianificare tempestivamente la sostituzione delle lampade, garantendo prestazioni costanti.

Fai in modo che i tuoi clienti possano godersi il loro pasto in un'atmosfera più fresca, lavorare in modo più efficiente, ridurre i tempi dedicati alla pulizia e offrire un'esperienza indimenticabile a tutti.



Questi risultati sono stati misurati utilizzando uno strumento per la qualità dell'aria (IAQ), confermando la capacità del purificatore di ridurre significativamente le particelle sospese nell'aria e migliorare rapidamente la qualità dell'aria.



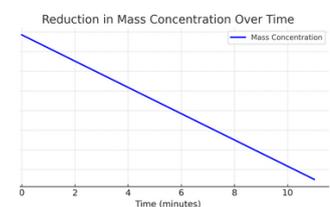
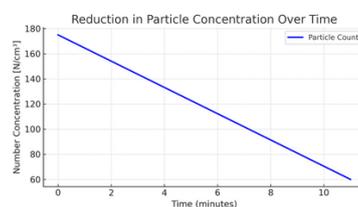
IL TEST



Durante il test pilota, quando la porta d'ingresso è rimasta chiusa per 11 minuti (dalle 11:17 alle 11:28), si è osservata una significativa riduzione delle particelle nell'aria grazie al funzionamento del purificatore:

- Riduzione del numero di particelle: da 175 a 60, con una diminuzione del 65,7%
- Riduzione della massa delle particelle: da 21,7 a 7 unità, con una diminuzione del 67,7%

Questi risultati confermano l'efficacia del purificatore d'aria nel migliorare rapidamente la qualità dell'aria, riducendo notevolmente le particelle in sospensione in soli 11 minuti.



VANTAGGI



1

Superfici più pulite

Pulizia delle pareti meno frequente e riduzione della scivolosità dei pavimenti, grazie alla diminuzione dell'accumulo di grasso nell'aria.

2

Ambiente di lavoro più salutare

Riduzione degli odori sui vestiti da lavoro e miglioramento della qualità dell'aria, con conseguente diminuzione di irritazioni e disagio.

3

Migliore gestione del flusso d'aria

Minori necessità di ventilazione, mantenendo un ambiente interno più gradevole.

4

Controllo efficace degli odori

Riduzione degli odori all'interno e su via Bolívar, per un'atmosfera più pulita e gradevole.

5

Integrazione perfetta

Facile da adattare, senza necessità di interventi invasivi, garantendo un'implementazione rapida ed efficiente.



RecoveryLand
Green Energy

Desideriamo esprimere i nostri più sinceri ringraziamenti al team di **RecoveryLand** per aver collaborato con noi in questo caso di studio, supportato il cliente e reso possibile questo prezioso test.

Invitiamo tutti a rivolgersi al team di **Light Progress** per esplorare e testare le nostre soluzioni UVC, al fine di ottimizzare e migliorare la qualità del vostro ambiente.