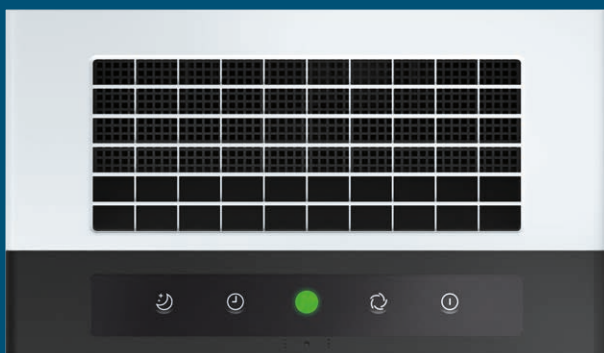
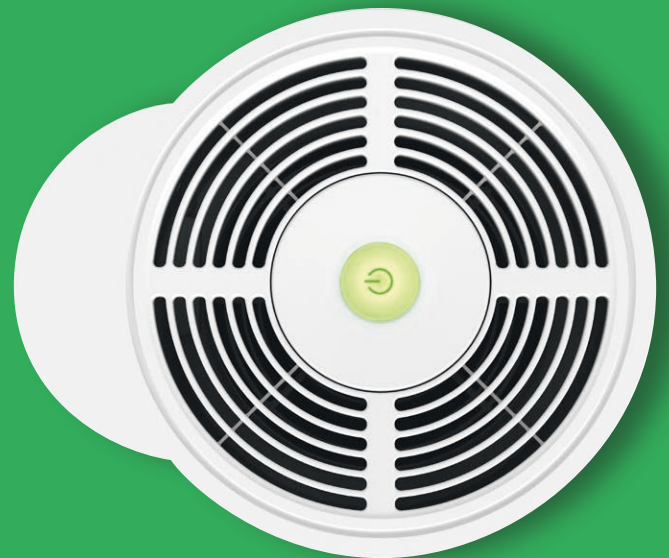


Luftreiniger

Ideale Lufthygiene in der Gastronomie

IDEAL

Luftreiniger reduzieren Schadstoffe, unerwünschte Gerüche und Krankheitserreger.
Für eine genussvolle Atmosphäre und zufriedene Gäste.

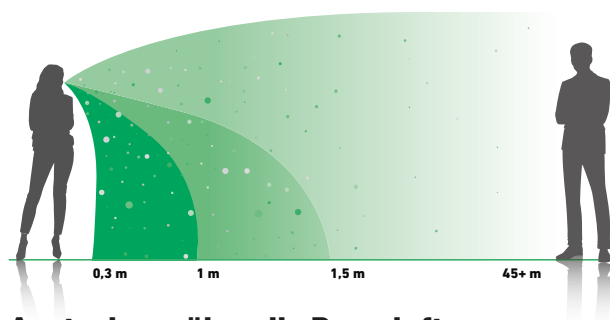


Lufthygiene durch Luftreinigung

Saubere Luft schützt Gäste und Mitarbeiter

Ungestörter Genuss?

Vom appetitlich angerichteten Teller weht dem Gast der Duft des bestellten Gerichts um die Nase, begleitet vom Bouquet eines guten Weins ... In der Realität verderben stickige Luft, Zigarettenrauch, Küchengerüche, Dämpfe und Qualm manchem den Appetit. Noch gravierender können Schadstoffe und Krankheitserreger die Raumluft in Gaststätten beeinträchtigen – und damit das Wohlbefinden und die Gesundheit von Gästen und Mitarbeitern.



Ansteckung über die Raumluft

In der Gastronomie kommt es ganz besonders auf Sauberkeit und Keimfreiheit an. Ständiges Reinigen und Desinfizieren ist Standard, aber wo sich ständig Menschen aufhalten, tummeln sich immer auch Viren und Bakterien. Der häufigste Weg, sich mit einem Virus zu infizieren, ist die Tröpfcheninfektion. Die Erreger sind in winzige Sekrettröpfchen eingebettet und werden durch Niesen, Husten oder Sprechen übertragen. Größere Tröpfchen sinken ab und werden im Bereich von ca. 1 m übertragen. Kleine Tröpfchen schweben als virulente Aerosole lange in der Luft und können auch über weite Strecken zu einer Ansteckung führen. Mit dem Luftstrom überwinden diese Aerosole auch Trennwände und Schutzscheiben.

Schützen Sie Ihre Gäste und Mitarbeiter

Wenn es darum geht, die Raumluft zu verbessern, wird an erster Stelle oft das Lüften genannt. Das garantiert allerdings nicht immer eine bessere Luftqualität und oft gelangen dadurch erst recht belastende Stoffe wie Feinstaub, Pollen oder Abgase in den Raum. Sicherer ist es, die Luft konstant rein zu halten. Zu einem nachhaltigen Hygienekonzept gehört deshalb auch das Thema Lufthygiene. Luftreiniger reduzieren Krankheitserreger sowie Schadstoffe aus der Luft und minimieren so die damit verbundenen Gefahren.

Sinnvoller Baustein im Hygienekonzept

IDEAL-Luftreiniger ermöglichen eine dauerhaft gute Luftqualität in Kneipen, Bistros, Restaurants, Cafés, Bars, Imbissen, Kantinen, Mensen: Die hochwirksamen mehrlagigen Filter entfernen 99,99 % aller Partikel (bei 0,2 Mikrometer) aus der Raumluft. Sie filtern Bakterien und Viren und reduzieren ihre Konzentration deutlich, zusätzlich entfernen sie Allergene, Pollen, Feinstaub und Chemikalien und neutralisieren Tabakrauch und andere unangenehme Gerüche. Die effizienten Luftreiniger ergänzen und erweitern so Schutzmaßnahmen wie Abstand, Trennwände, Flächendesinfektion und Gesichtsmasken. Indem sie mehrmals pro Stunde die Luft umwälzen und reinigen, senken sie die Verweildauer von Schadstoffen und reduzieren die Menge von virulenten Aerosolen in der Raumluft.

IDEAL AP Pro Luftreiniger

Die intelligente Sensortechnik überwacht und steuert die Luftqualität im Raum und gewährleistet so dauerhaft saubere Luft – einfach und komfortabel über die zugehörige Smartphone-App, bei Bedarf vollautomatisch oder mit Timer-Funktion. Auch in viel frequentierten Gaststätten wird die Raumluft so dauerhaft rein gehalten: Küchendünste, Qualm, Staub, Allergene, Viren und andere Krankheitserreger können konstant herausgefiltert werden – für eine einladende, unbeschwerte Atmosphäre. Je nach Bedarf und Raumgröße stehen verschiedene lauffähige Modelle in dezentem Design zur Verfügung.



Luftreiniger  Made in Germany

[ideal.de](https://www.ideal.de)