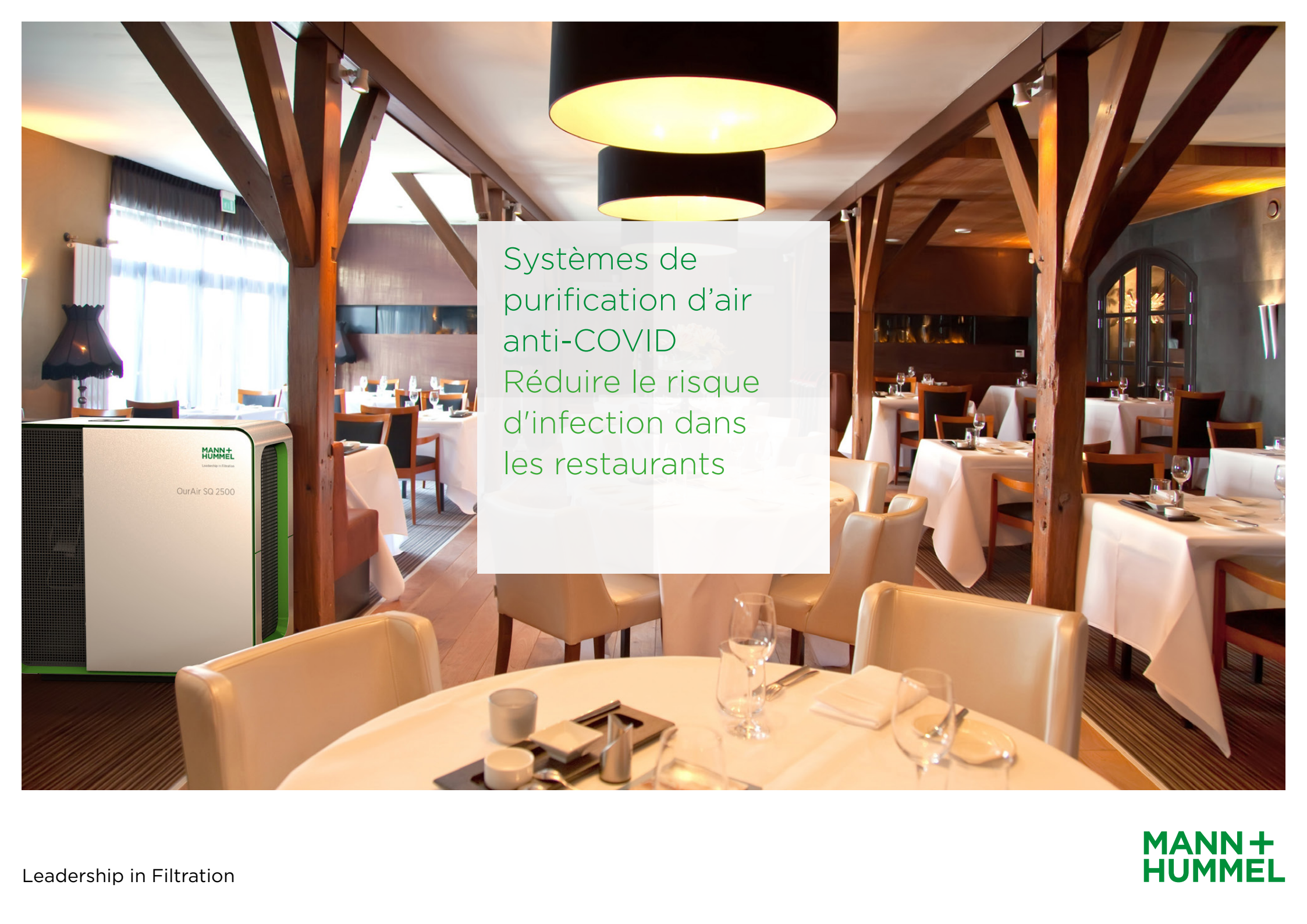




Systèmes de
purification d'air
anti-COVID
Réduire le risque
d'infection dans
les restaurants

MANN+
HUMMEL

OurAir SQ 2500

Assurez le fonctionnement de votre entreprise

Une filtration anti-virus pour votre établissement



Les filtres HEPA H14
testés individuellement¹
capturent plus de
99,995%
des virus, bactéries
et autres micro-
organismes



**Un débit d'air
performant** pour un
échange d'air
efficace



**Une faible consommation
d'énergie** grâce à une
conception optimisée du
système et des éléments filtrants



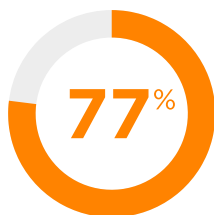
**Un fonctionnement
silencieux et une conception
discrète et neutre** pour une
protection imperceptible



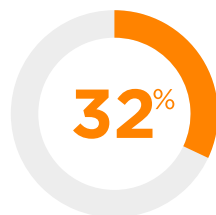
Étape UV-C en option
et **préfiltre à charbon
actif** contre les odeurs,
le NO₂ et les COV

L'expert de votre défi

Des mises à niveau HEPA de
votre système CVC, systèmes
de purification de l'air ou
dispositifs de surveillance de
l'air intérieur en temps réel,
MANN+HUMMEL est votre
partenaire dans le choix pour
une qualité d'air saine.



des clients de
restaurants
s'inquiètent pour
leur santé.²



des adultes prévoient de
manger moins souvent au
restaurant en raison des
préoccupations liées à la
COVID-19.³

Les craintes des clients concernant le COVID-19 peuvent constituer une véritable menace pour votre entreprise. Ou elles peuvent être une **véritable opportunité. Offrez à vos clients et à vos salariés une qualité d'air exempt de virus.**

Les personnes continueront à profiter de vos plats et de vos boissons sur vos terrasses et dans vos jardins tant que l'été durera et qu'il fera chaud à l'extérieur. Mais que se passera-t-il à la fin de l'été ?

Les restaurateurs connaissent déjà une baisse de fréquentation, car les soirées se rafraîchissent et les clients peu enclins à prendre le risque de manger à l'intérieur dans un espace bondé décident de rester chez eux. Pour éviter les tables vides, vous devez envisager

des solutions qui réduisent la propagation du COVID-19 dans votre restaurant et rassurent vos clients.

Démontrez que vous vous souciez de la santé de vos clients en réduisant le risque de propagation du COVID-19 à l'intérieur de votre bâtiment. Un système efficace de purification de l'air démontrera non seulement que vous vous souciez de vos clients, mais protégera également vos employés et, en fin de compte, réduira le risque pour votre entreprise.

¹ Conformément aux normes ISO 29463 et EN 1822

² hospitalitytech.com/new-smg-research-highlights-how-covid-19-impacting-consumer-behavior-restaurant-industry

³ www.forbes.com/sites/daphneewingchow/2020/03/31/five-ways-that-coronavirus-will-change-the-way-we-eat

En savoir davantage sur les systèmes de purification d'air anti-COVID



OurAir SQ 2500 et TK 850

De l'air purifié et exempt de virus partout

OurAir SQ 2500

Pour les grands espaces allant jusqu'à 200 m²
(par unité)

OurAir SQ 2500 est un **système de purification de l'air autonome** pouvant répondre aux exigences d'un environnement de services de restauration. Avec un débit d'air maximum de 2,500 m³/h, OurAir SQ 2500 est adapté à une utilisation dans des espaces plus grands. **Plusieurs unités peuvent également être associées dans des espaces plus importants.** OurAir SQ 2500 est tellement efficace qu'il peut même être utilisé dans des espaces semi-ouverts.



OurAir TK 850

Pour les espaces plus petits allant jusqu'à 70 m²
(par unité)

OurAir TK 850 est un **purificateur d'air portable** doté de la flexibilité requise par les bars, les restaurants et les cafés. Vous pouvez le transporter de pièce en pièce grâce aux roulettes ou le ranger facilement. OurAir TK 850 peut nettoyer rapidement et efficacement un espace avec un débit d'air de 950 m³/h au maximum. Mieux encore, il réunit ces performances élevées dans un **design peu encombrant avec une hauteur de 75 cm seulement.**



OurAir SQ 2500	Données techniques	OurAir TK 850
1,004 x 0,523 x 1,051 m	Dimensions (L x l x H)	0,51 x 0,63 x 0,77 m
150 kg	Poids	60 kg
250 - 2,500 m ³ /h	Débit d'air	100 - 950 m ³ /h
env. 5 fois/heure dans des pièces allant jusqu'à 200 m ² ; env. 6 fois/heure dans des pièces allant jusqu'à 170 m ²	Taux de renouvellement de l'air	env. 5 fois/heure dans des pièces allant jusqu'à 70 m ² ; env. 6 fois/heure dans des pièces allant jusqu'à 60 m ²
H14 ¹ (élimine > 99,995% des virus, bactéries et microorganismes)	Efficacité de filtration	H14 ¹ (élimine > 99,995% des virus, bactéries et microorganismes)
ISO ePM1 55 %	Pré-filtration	ISO ePM10 80 %

Sous réserve de modifications sans préavis. ¹selon ISO 29463 et EN 1822.

Pas de modification, pas de complications

Juste un espace plus sain exempt de virus



Une solution à long terme

Les clients seront encore préoccupés par leur santé longtemps après la fin de la crise due au COVID-19.

OurAir SQ 2500 et OurAir TK 850 offrent tous deux une protection efficace contre la pollution de l'air ainsi que les virus, les bactéries et autres micro-organismes.

La plupart des services de restauration sont destinés à créer un environnement confortable et agréable pour leurs clients. Cela signifie que le système de climatisation (si il existe) vise à refroidir ou à réchauffer l'espace, et non à protéger les occupants contre les virus et autres contaminants nocifs.

OurAir SQ 2500 et TK 850 de MANN+HUMMEL sont des dispositifs tout-en-un qui permettent aux propriétaires d'immeubles de transformer n'importe quel espace intérieur en un environnement exempt de virus.*

Des travaux de rénovation ou de construction ne sont pas nécessaires. **Il suffit de brancher et d'activer pour créer un espace plus sain pour vos clients et votre équipe.**

*Les filtres HEPA H14 capturent >99,995% des virus et des bactéries de manière fiable.

Vous avez soigneusement réorganisé le mobilier, installé des stations de désinfection des mains et publié des mises à jour sur les réseaux sociaux.

Faites la différence et offrez à vos employés et à vos clients une plus grande sérénité en installant OurAir SQ 2500 ou OurAir TK 850 pour un air plus propre et exempt de virus.

UNE NOUVELLE RÉALITÉ POUR VOTRE ENTREPRISE

Les personnes étaient préoccupées par l'air qu'elles respiraient avant même le déclenchement d'une pandémie mondiale. Il s'agit à présent de leur principale préoccupation qui guidera leurs actions pour les années à venir, en particulier pendant l'hiver.

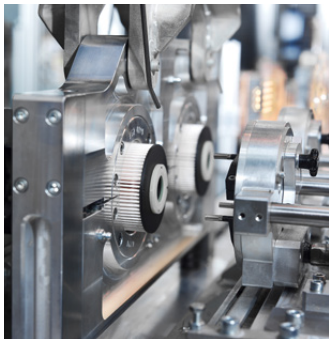
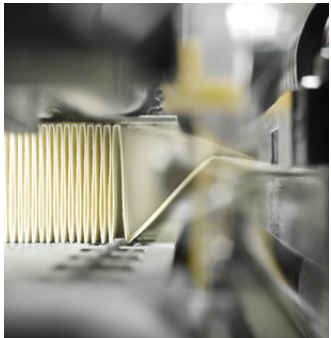
Les clients ne se contenteront plus de juger votre restaurant, bar ou café sur des critères tels que la nourriture, les prix et l'ambiance.

Ils prendront également en compte à quel point vous prenez leur santé au sérieux.



Un leader dans le secteur de la filtration

Depuis près de 80 ans



Depuis plus de trois quarts de siècle, MANN+HUMMEL a trouvé de nouveaux moyens de séparer l'utile du nocif.

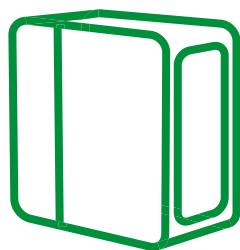
Aujourd'hui, notre équipe de 22 000 experts en matière de filtration dont plus de 1 000 représentent notre département R&D, travaille ensemble pour transformer notre monde en un endroit plus propre.

26 filtres sortent de nos chaînes de production chaque seconde de chaque jour.

Vous pouvez donc nous faire confiance pour protéger vos clients, votre équipe et votre entreprise.

Procurez-vous votre dispositif

La première étape pour de l'air plus sain



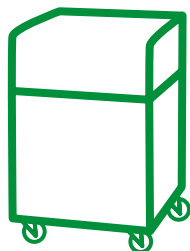
En savoir plus sur notre
OURAIR SQ 2500



En savoir plus sur la
lutte contre les virus dans les
CAFÉS



Contactez votre
**DISTRIBUTEUR
LOCAL**



Découvrez-en plus sur
OURAIR TK 850



Apprenez-en plus sur le contrôle
de la contamination dans les
RESTAURANTS



Scannez le code pour plus
d'informations sur
**LA PURIFICATION
ANTI-VIRUS DE L'AIR**

