



SOLUCIÓN DE SEGURIDAD COVID-19 PARA BARES Y RESTAURANTES

- ! Las directrices de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) afirman que el COVID-19 se puede propagar a través de pequeñas gotas y aerosoles.
- ! Estos virus contienen aerosoles que pueden permanecer en el aire durante varias horas. Un adecuado intercambio de aire y ventilación puede acortar este intervalo de tiempo 10 veces.
- ! Aranet4 es el dispositivo perfecto para monitorear el tipo de cambio de aire. Advierte cuando la calidad del aire se ha vuelto insalubre y usted debe cuidar el flujo de aire en su restaurante.
- ! Además, las lecturas de calidad del aire se pueden mostrar en las pantallas de televisión, para que el personal y los clientes puedan saber que están seguros.

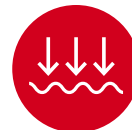
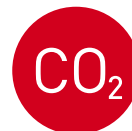
Los entornos interiores son los más peligrosos cuando se trata de riesgo y contagio COVID-19. En los negocios de restauración y, principalmente en el periodo post-pandemia, es importante establecer distanciamiento seguro para los clientes y garantizar un intercambio aéreo adecuado. Es necesario reciclar el aire ya que el virus se transmite mediante aerosoles. Como puedes saber si la calidad del aire es buena ¿ Aquí es donde entra Aranet.

Acerca de Aranet4

Es un sensor pequeño, portátil y alimentado por batería que mide el **dióxido de carbono (CO₂)**, la **temperatura**, la **humedad relativa** y la **presión atmosférica**.

También se puede colocar en la pared con un soporte especial de **antirrobo**.

Tiene una **aplicación Bluetooth** para conectarse a dispositivos inteligentes, lo que permite mostrar las **lecturas en pantallas de televisión más grandes**.



Air quality monitor Aranet4

Aranet4 app on smartphone or tablet



Pantalla E-ink y datos en tiempo real



Inalámbrico



Lecturas precisas



2 años de batería

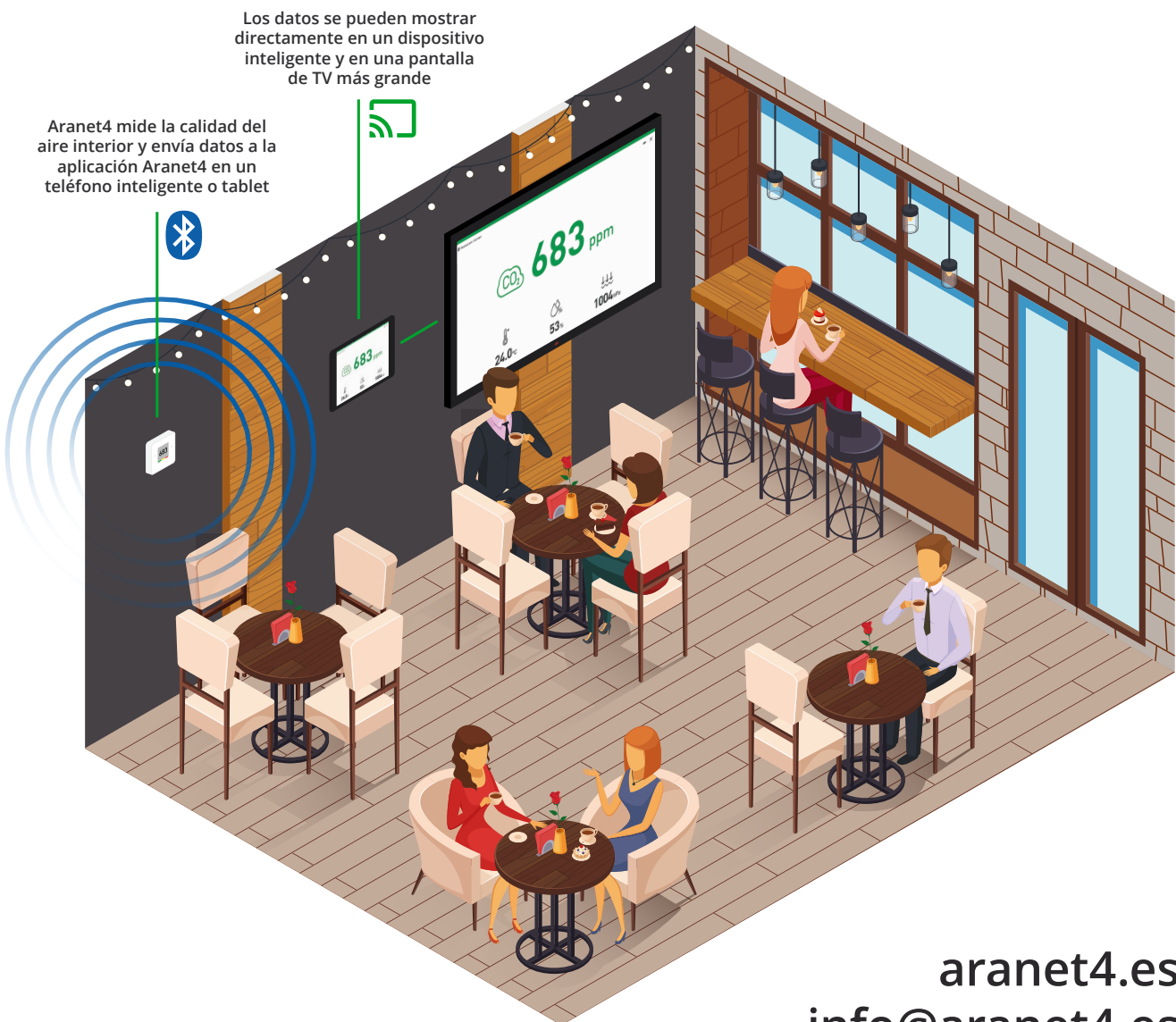
¿Por qué se debe controlar el dióxido de carbono?

El CO₂ es un gas que exhalamos y su concentración indica si el intercambio de aire es suficiente. La Federación de Asociaciones Europeas de Calefacción, Ventilación y Aire Acondicionado (REHVA) recomienda una tasa de intercambio de aire de 60 m³/h por persona. Esto equivale a una concentración de CO₂ de 800 ppm.

Recomended by



La solución Aranet4 para restaurantes permite a todos evaluar la seguridad en el interior y si es necesario tomar medidas para aumentar el intercambio de aire.



aranet4.es
info@aranet4.es