

## Lindt – Aachen (Německo) Případová studie – výroba čokolády

<b>Oblast neutralizace</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyústění vzdušiny ze zásobníků na pražení</li> </ul>
<b>Typologie prostor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Průtok vzduchu 6 000 m<sub>3</sub>/h</li> </ul>
<b>Charakteristika zápachu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pražení lískových ořechů</li> </ul>
<b>Použité produkty</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 16 gelových plátů Gelactiv<sup>®</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 plátů Gelactiv<sup>®</sup> D</li> <li>• 4 pláty Gelactiv<sup>®</sup> C</li> </ul> </li> </ul>
<b>Použitá technologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 zařízení Smellmeister<sup>®</sup> G36 napojené na 2 potrubí, co nejbliže ke zdroji zápachu. Ohřev přivedeného čerstvého vzduchu, pro lepší uvolňování aktivních látek Biothys.</li> </ul>
<b>Obměna náplní</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 gelové pláty Gelactiv<sup>®</sup> D</li> <li>• 1 gelové pláty Gelactiv<sup>®</sup> C</li> <li>• Tj: měsíčně (25%)</li> </ul>



**Ohřev čerstvého vzduchu  
(bez zápachu)**

