

Případová studie – restaurační kuchyně

	Restaurační kuchyně
Oblast neutralizace	<ul style="list-style-type: none"> • kuchyně, digestoř
Typologie prostor	<ul style="list-style-type: none"> • standartní
Charakteristika zápachu	<ul style="list-style-type: none"> • tuk, rostlinný olej, maso
Použité produkty	<ul style="list-style-type: none"> • 6 gelových plátů Gelactiv[®] a síť difuzních trubic
Použitá technologie	<ul style="list-style-type: none"> • 1 zařízení Smellmeister[®] G80
Obměna náplní	<ul style="list-style-type: none"> • 2 gelové pláty Gelactiv[®] měsíčně (33%)

Poznámka: Instalované zařízení Smellmeister[®] G80, difuzní trubice, digestoř s difuzní trubicí.

