



L'air de rien, l'air c'est tout

FICHE RÉFÉRENCE D'AIR SÛR

Restaurant Paris 5^{ème}

Le client et son projet

Suite à des plaintes du voisinage pour les odeurs de cuisine émanant du local, le gérant du restaurant était à la recherche d'une solution simple pour éliminer localement ce type d'odeurs.

Les besoins et les solutions apportées

Les odeurs de cuisine sont constituées d'un mélange complexe d'arômes (Composés Organiques Volatiles) et d'oxydes d'azote. Ces composés sont traités de manière très efficace par la photocatalyse UV-C. Nous avons donc mis en place dans la salle de restauration un purificateur d'air de type Takkair 100.

Les résultats

Les odeurs diffus disparaissent de la salle de restauration à la fin de l'activité de cuisine. Les problèmes de voisinage se sont arrêtés.

Renseignements et commercialisation

M. Jérôme Coquelet
Paris Région Innovation Nord Express
110, rue des Poissonniers
46 voie CI/18
75892 PARIS CEDEX 18
Tél. 01 53 92 50 90 Fax 01 53 92 50 99
Mail : coquelet@airsur.fr

Le site

Sur 1 niveau avec vitrine sur rue et cuisine au sous-sol avec évacuation d'air au niveau du trottoir. Composé de 3 postes de travail, mal aéré. Impossibilité de construire une VMC en raison du coût des travaux (5 étages d'habitation au dessus du local).

