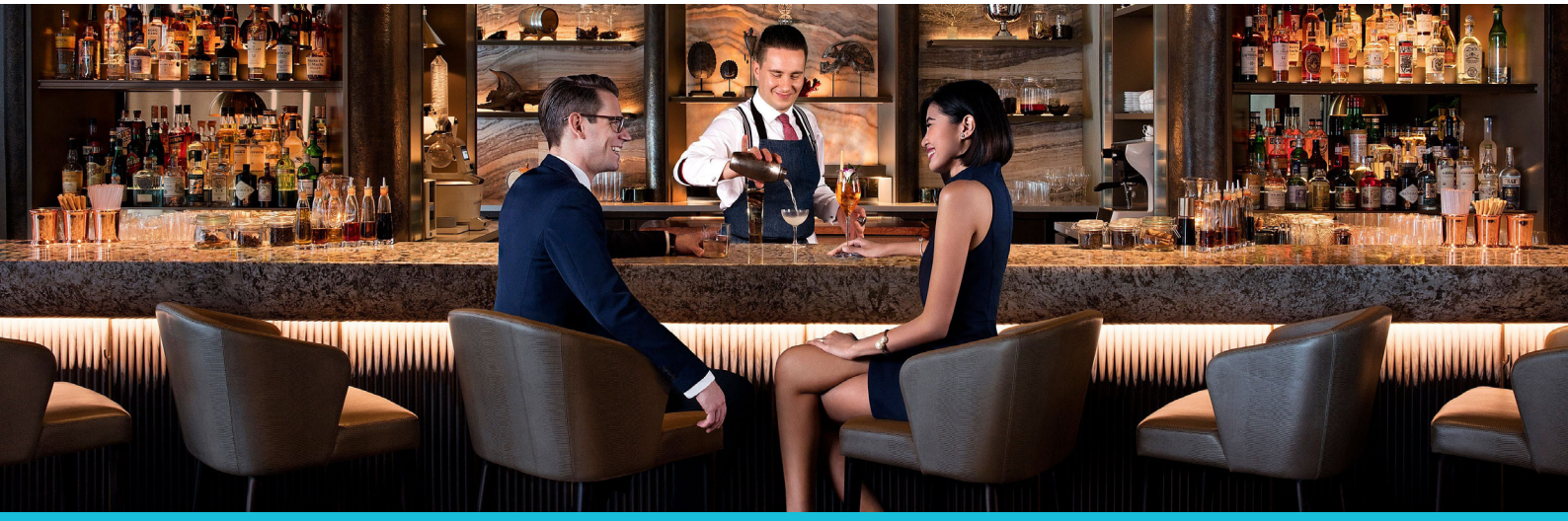
RES'PURE France

Vous garantir un air sain

FABRIQUÉ ET CONÇU EN FRANCE

RENFORCEZ L'ATTRACTIVITÉ DE VOTRE RESTAURANT



BARS ET RESTAURANTS

PROTÉGER VOS CLIENTS

L'Air est la première ressource vitale que nous consommons chaque jour, c'est près de 18kg que nous respirons sans nous en rendre vraiment compte alors que notre besoin en nourriture est inférieur à 1kg et que 2kg d'eau sont absorbés quotidiennement.

Cette ressource, nous en prélevons 90% dans les lieux clos ou l'air est de 8 à 10 fois plus pollué qu'à l'extérieur.

Dans une étude de mars 2014, l'Organisation Mondiale de la Santé déclarait que la qualité de l'air représentait la 3ème cause de mortalité en France (après l'alcool et le tabac).

LES SOURCES DE POLLUTIONS FRÉQUEMMENT RELEVÉES DANS LES RESTAURANTS

COV
(composés organiques volatils)
Fumées
Poussières
Particules fines
Gaz de combustion
Odeurs de cuisine
Moisissures
Bactéries
Microbes
Pollens
Virus

PURIFIEZ L'AIR DE VOTRE RESTAURANT ET RENFORCEZ LA CONVIVIALITÉ !

Comme tous les établissements recevant du public, un lieu de restauration doit répondre à de nombreuses exigences sur l'hygiène pour satisfaire ses clients et répondre à la réglementation en vigueur.

Depuis le 1 janvier 2020, la qualité de l'air intérieur est également un facteur à prendre en compte dans l'exploitation de votre site et votre implication en la matière aura un impact majeur sur l'image de votre établissement.

ELIMINE 99,99% DES POLLUANTS

- Pour supprimer les virus, bactéries et microbes contribuant ainsi à réduire significativement les risques de contaminations hivernales entre collaborateurs et clientèle.

- Pour éliminer les polluants liés au métier de cuisinier (fumées, gaz de combustion, particules fines, poussières, microbes, ...)

- Pour éviter la propagation des odeurs de cuisine vers la salle de restauration

- pour fidéliser vos clients en leur offrant un cadre sain et agréable pour leurs repas

2011, UN CADRE LÉGISLATIF SUR LA QUALITÉ DE L'AIR DANS LES ERP !

Le décret n° 2011-1728 du 2 décembre 2011 impose un calendrier précis de la surveillance de la qualité de l'air intérieur dans les établissements recevant du public (ERP) :

Avant le 1er janvier 2023 l'ensemble des établissements recevant du public devront démontrer leurs actions en faveur d'une amélioration contrôlée de la qualité d'air des sites

Ce décret précise que cette surveillance devait être réalisée tous les sept ans par le propriétaire ou l'exploitant de l'établissement, au moyen d'une évaluation des systèmes d'aération et d'une campagne de mesure des polluants, conduites par des organismes accrédités.

TEST INDIVIDUEL
CERTIFIÉ EN1822
Performance garantie

SEUL SYSTÈME CERTIFIÉ EN EUROPE
SEUL PURIFICATEUR RÉFÉRENCÉ

ECO CONÇU

FILTRE MEDICAL
CERTIFIÉ EN1822
Norme européenne

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

Resp'Pure by Locarman santé distributeur exclusif
3 Avenue Léonard de Vinci, 37270 Montlouis-sur-Loire
02 47 35 50 57 - contact@respurefrance.fr - respurefrance.fr

RES'PURE S'ENGAGE À PROMOUVOIR VOTRE DÉMARCHE SUR LA RÉGION !