

Good Sense Service Solo et Barrette

Neutralisation des odeurs

Produits neutralisateurs d'odeurs - la solution globale contre les nuisances olfactives. Good Sense Service utilise le système existant de la climatisation/ventilation de votre établissement pour distribuer de façon complètement sûre les agents de neutralisation des odeurs dans toutes les zones du bâtiment : chaque bureau, hall, couloir, réception, salle de réunion, chambre ou centre de bien-être resteront sans odeur avec un minimum d'intervention.

Excellent contrôle des odeurs

- Élimine les odeurs de cuisson, de graisse et les odeurs de nourriture en général
- Contrairement aux désodorisants classiques qui embaument l'air en masquant les odeurs, nos produits utilisent la technologie O.N.T. (Odor neutralising technology)
- Les molécules actives O.N.T. détruisent littéralement les molécules malodorantes chimiquement, renforce l'effet de parfum en fournissant une odeur fraîche de longue durée
- Les ingrédients actifs dans le gel sont libérés lentement dans l'air et ils utilisent les circuits de circulation d'air pour se propager d'avantage dans l'air
- Efficace jusqu'à 90 jours
- Silencieux et invisible, laisse un parfum frais et propre

Pour les systèmes de ventilation décentralisés

(Ventilation fixe ou des systèmes installés dans des climatiseurs individuels.) Les produits sont disponibles en deux formats : solo et barrette

- Le choix entre ces deux possibilités dépend de la surface de la zone à traiter, le type et l'intensité des odeurs rencontrées. Placez le solo ou la barrette dans le climatiseur individuel

Méthode d'application

- Ouvrir le couvercle du système de ventilation.
- Retirer la barrette ou le solo de l'emballage.
- Placer la barrette ou le solo dans le système de ventilation.
- Fermer le couvercle.
- Pour la colonne de ventilation, la raccorder sur le réseau d'électricité.
- Régler la vitesse de la colonne de ventilation (utiliser le régulateur de tension sur la colonne). Ou placer la barrette normalement dans la colonne Good Sense

Méthode d'application

Voir le mode d'emploi de la colonne Good Sense Service.



**Diversey**TM

Good Sense Service Solo et Barrette

Plateforme	Code article	Description produit/ Conditionnement	Dosage	Apparence	Densité relative (20°C)
Climatisation individuelle	100867288	GS Spring Solo 1x4pc	Changement tous les 90 jours	Gel orange clair	1.00g/cm ³
Climatisation individuelle	7515975	GS Fruity Fresh Solo 1x4pc	Changement tous les 90 jours	Gel orange clair	1.01g/cm ³
GSS Nomad Tower*	100867286	GS Spring Barrettes 1x2pc	Changement tous les 90 jours	Gel orange clair	1.00g/cm ³
GSS Nomad Tower	100867289	GS Summer Barrettes 1x2pc	Changement tous les 90 jours	Gel orange clair	0.95g/cm ³
GSS Nomad Tower	7515977	GS Fruity Fresh Barrettes 1x2pc	Changement tous les 90 jours	Gel orange clair	1.01g/cm ³
GSS Nomad Tower	7513692	GS Chef Barrettes 1x2pc	Changement tous les 90 jours	Gel orange clair	1.00g/cm ³
GSS Nomad Tower	100946126	GS Fresh Barrettes 1x2pc	Changement tous les 90 jours	Gel orange clair	1.00g/cm ³

*1 pc pour 500-1000 m³ de circulation d'air par heure.

Description équipement	Dosage	Code article
Nomad Aroma Diffuser Good Sense	Voir ci-dessous	7524193

Plateforme	Surface	Paramètres
Nomad Aroma Diffuser Good Sense	30-50 m ² 1 bar	Ventilation 3
	60-90 m ² 1 bar	Ventilation 4-6
	100-150 m ² 1 bar	Ventilation 9
	>170 m ²	plus d'1 colonne

*Nomad Aroma Diffuser Good Sense : Machine pour la circulation des barrettes Good Sense. Fonctionne à l'électricité et est livré avec un petit ventilateur réglable à plusieurs vitesses.

Précautions de manipulation

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité, accessible sur Internet : sds.diversey.com/. Uniquement pour usage professionnel.

Stockage

Conserver dans son emballage d'origine fermé, à l'abri des températures extrêmes.