

DSO2002 - LE DESTRUCTEUR DES ODEURS DE CUISSON

Le coffret et le consommable DSO2002

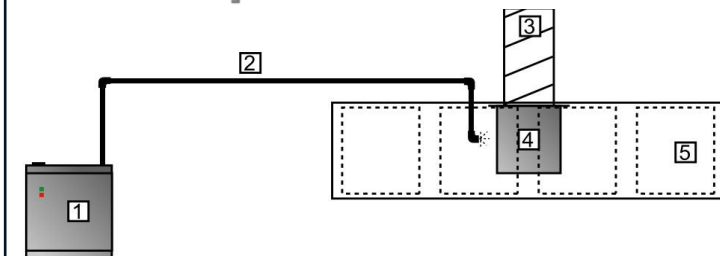
Le coffret s'installe à la source, l'alimentation est asservie à la mise en route de l'extraction, soit par branchement sur le variateur ou par pressostat.

Il existe 3 coffrets en fonction du débit de l'extraction :

- Le modèle ST pour une extraction jusqu'à 5000 m³/h.
 - Le modèle 2P pour une extraction jusqu'au 10 000 m³/h.
 - Le modèle ZEST pour les petites unités.
- Normalisés CE, les coffrets sont fixés au mur par une réglette de suspension aux dimensions de la machine et sont livrés avec une notice d'utilisation.
- La révolution DSO2002 s'est accomplie après de longues recherches dans le développement du produit actif, constituée de plantes, 100% botanique et biodégradable, agréé contact alimentaire et présenté à l'état liquide.
- Diffusé par micronisation et pulvérisation, ses agents exclusifs naturels brevetés permettent d'éliminer les odeurs à la source par action moléculaire (cracking) : les mauvaises odeurs sont définitivement éliminées !
- Le bouchon de la bouteille est sécurisé par bague et, grâce au septum en silicone qui s'auto-perce, il n'y a aucune manipulation du produit lors de la recharge.



Exemple d'installation



1 : Coffret DSO2002
2 : Tuyau PVC
3 : Gaine extraction

4 : Extracteur
5 : Hotte



DSO2002

79 RUE TERRUSSE – 13005 MARSEILLE – France

Téléphone : 04 93 20 38 27

mail@dso2002.com

www.dso2002.com



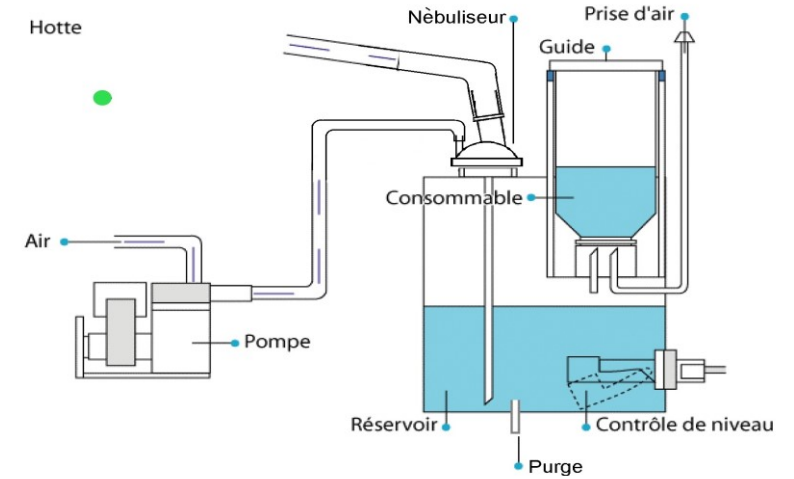
Le brevet DSO2002, une invention révolutionnaire pour l'hôtellerie et la restauration.

Les mauvaises odeurs sont la seconde source de plaintes en France, après le bruit, et peuvent nuire fortement à l'image de marque d'un établissement.

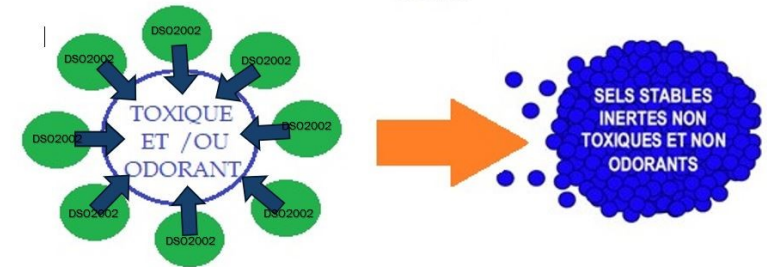
DSO2002 a résolu ce problème avec un système simple mais révolutionnaire, reconnu par un brevet international.



Principe de fonctionnement



ACTION DES MOLECULES DSO2002



Les +

- Un réseau de maintenance
- Un service commercial réactif
- Une garantie de résultats
- Une possibilité de financement
- La garantie de fonctionnement