La novità Dyson che lava e asciuga con un unico erogatore

schermata-2016-03-29-a-141656-3a84c18f

Il copione si ripete spesso nelle toilette di bar e ristoranti: una volta lavate le mani, i clienti si devono spostare per raggiungere i dispenser di salviette di carta o gli asciugatori ad aria. E così, bagnano il pavimento che inesorabilmente si presenterà all'utente successivo in non perfette condizioni. Con conseguente danno di immagine per i locali.
La tecnologia viene però oggi in aiuto agli esercenti: Dyson, leader mondiale nell'innovazione tecnologica, ha messo a punto un innovativo asciugamani ad aria – Dyson Airblade Tap – in grado di lavare e asciugare le mani utilizzando un unico erogatore, senza quindi nessun bisogno di allontanarsi dal lavandino.
Il tutto assicurando un notevole risparmio: il sistema è infatti capace di asciugare 15 mani al prezzo di una singola salvietta di carta e di contenere i costi di funzionamento sotto i 48 euro l'anno.
COME FUNZIONA
Airblade Tap utilizza sensori a infrarossi che localizzano con precisione la posizione delle mani e azionano l'erogazione dell'acqua dal rubinetto. Al momento dell'asciugatura un circuito integrato processa le informazioni per attivare il più recente motore digitale Dyson da 1600W, capace di generare due lame d'aria che fuoriescono ad una velocità di 690 km/h dai due rami del rubinetto. Viene quindi rilasciato un flusso d'aria filtrata e non riscaldata che rimuove l'acqua dalle mani in 12 secondi.
GARANZIA DI IGIENE
Realizzato in acciaio inox 304 e disponibile in 3 varianti (a parete, con collo del rubinetto corto oppure lungo), Airblade Tap è l'unico certificato come igienico per l'utilizzo nel settore alimentare e delle bevande: HACCP International ne ha infatti approvato l'uso negli ambienti di preparazione del cibo.
«Nella ristorazione, la salvaguardia della sicurezza e la garanzia degli standard igienici sono fattori imprescindibili per il mantenimento della qualità del servizio – commenta Daniela Pighini, managing director di Dyson Italia: – la nostra azienda ha quindi pensato a una soluzione innovativa che garantisca alti standard igienici comprovati da enti terzi certificatori quali HACCP International e NSF

(Protocollo P335).
Inoltre, la tecnologia Airblade consente di ridurre notevolmente i costi di gestione del prodotto, come pure quelli relativi allo smaltimento dei rifiuti derivanti dall'uso della carta, con notevoli miglioramenti anche in termini di impatto ambientale e di riduzione di C02».

UNA GAMMA COMPLETA

Oltre all'innovativo Airblade Tap, Dyson propone anche altre due soluzioni che possono ben essere utilizzate nel canale Horeca: la prima è rappresentata da Dyson Airblade V: un asciugamani dalla tecnologia concentrata che ha permesso agli ingegneri della multinazionale di ridurre le dimensioni del device del 60% rispetto al modello originale, senza comprometterne le prestazioni. La seconda corrisponde invece a Dyson AirbladedB: in questo caso l'accento è posto sul rumore. Questo asciugamani risulta infatti il 50% più silenzioso rispetto agli standard precedenti, pur mantenendo le stesse caratteristiche funzionali.