

26 Aprile 2021

BEGHELLI SanificaAria: approvati per i ristoranti di Hong Kong



scarica foto

comunicazione BEGHELLI

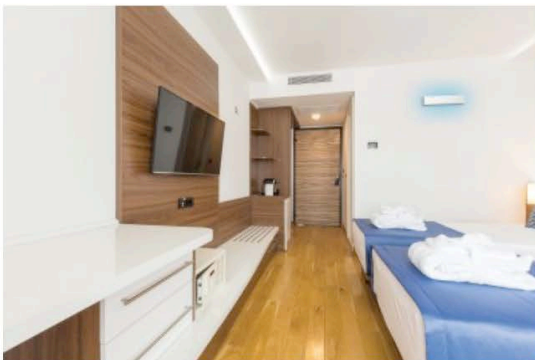
Le autorità di Hong Kong definiscono le regole per l'utilizzo dei sistemi di sanificazione dell'aria ai fini della operatività in sicurezza dei locali di ristorazione - Apparecchi Beghelli SanificaAria sono inseriti negli appositi elenchi di apparecchi autorizzati.

IL Secretary for Food and Health di Hong Kong, ha definito i requisiti e le soluzioni tecnologiche relative al ricambio e alla sanificazione dell'aria da attuarsi da parte dei servizi di ristorazione al chiuso, per ottemperare alle misure di prevenzione e contrasto alla diffusione del COVID (Prevention and Control of Disease - Requirement and Directions - Business and Premises - Regulation Cap. 599F).

Al fine di soddisfare i requisiti normativi in tema di ricambio o sanificazione dell'aria nei locali, gli operatori sono tenuti entro il 30 aprile 2021 a comunicare all'autorità che il ricambio dell'aria nell'area di ristorazione abbia raggiunto un valore pari a 6 volte il volume o che, in alternativa, siano stati installati purificatori d'aria autorizzati, fornendo di ciò idonea documentazione tecnica (www.fehd.gov.hk).

Il prodotto Beghelli Sanificaaria 30 e altri apparecchi della gamma, realizzati e testati anche secondo gli standard stabiliti dall'Autorità, sono stati inseriti nell'elenco ufficiale dei dispositivi autorizzati per la sanificazione dell'aria con tecnologia UV-C.

La scelta effettuata da parte delle autorità locali rappresenta un importante passo nella lotta al Covid 19, in quanto fornisce strumenti operativi che consentono di superare la difficoltà nel favorire il ricambio dell'aria negli ambienti interni o la eventuale impossibilità tecnica di agire sul funzionamento o sulla struttura degli impianti di condizionamento dell'aria.



scarica foto

Per saperne di più su [BEGHELLI](#)