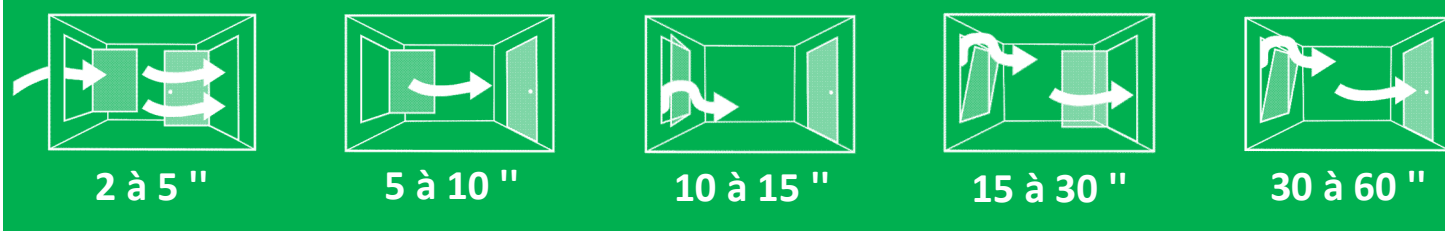


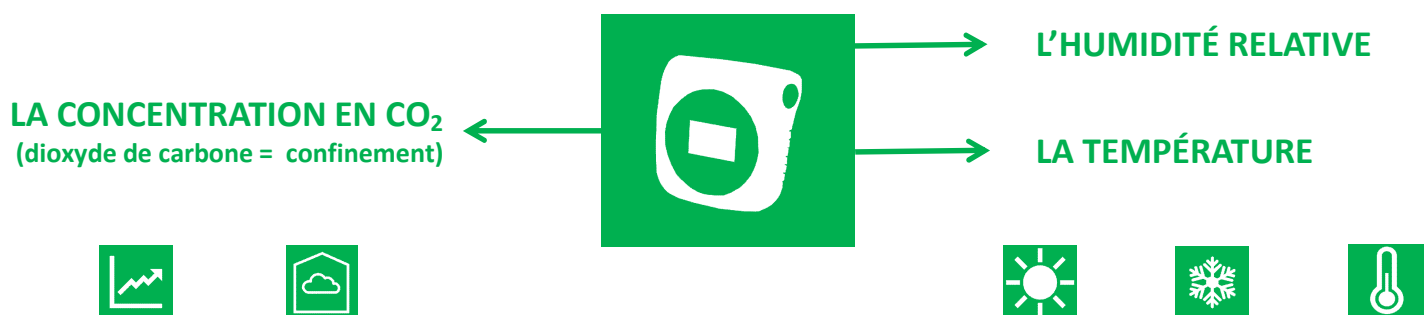
Pour améliorer la qualité de l'air dans les restaurants scolaires et limiter la transmission de la Covid-19

Aérer dans la mesure du possible en **permanence**, sinon **toutes les heures** suivant la configuration de votre salle et a minima chaque fois que la **diode du capteur passe au orange**

VITESSE DE RENOUELEMENT DE L'AIR



Aidez-vous du capteur : Objectif moins de **800ppm** dans votre restaurant scolaire



● **Verte** :
Confinement très Faible
Risque de contamination (●)
(<800 ppm)

Une aération permanente est recommandée

● **Orange** :
Confinement Moyen
Risque de contamination (●●)
(Entre 800 et 1500 ppm)

Le renouvellement de l'air est nécessaire

● **Rouge** :
Confinement Elevé
Risque de Contamination (●●●)
(>1500 ppm)

Aérer