

Resumen de datos de Test de extracción de olores

Test según norma: EN13725:2003.

Informe

Documento Ensayo Nº: 1296-2020-00K - 02/2020

Ensayo realizado por Olfasense GmbH

El objetivo de esta investigación era determinar el grado de reducción del olor del filtro de indicado, que consiste en un elemento de plasma y un elemento de carbón activado.

2 escenarios de fritura diferentes (patatas fritas y pescado) sirvieron de fuente de olor.

Las mediciones olfaktométricas se realizaron de acuerdo con DIN EN13725:2003.

Resultado:

El filtro de plasma aira rondo (llamado filtro completo en el informe) alcanzó en este examen de un grado de reducción del olor del 95,0% para el olor a pescado y del 96,5% para el olor a patatas fritas.

Tipo de filtro: Plasma Cilíndrico C1000

Resultado del test

Factor de reducción de olores:



Pescado

Patatas fritas

