

Soluzione per ristoranti e hotel

I Kit Nuvap offrono soluzioni avanzate per il monitoraggio della qualità dell'aria e delle condizioni ambientali nelle strutture ricettive.

Grazie a un set di sensori intelligenti e a una piattaforma digitale, i gestori di hotel e ristoranti possono garantire ambienti più salubri e sicuri, migliorando il benessere degli ospiti e l'efficienza operativa.



CODICE PRODOTTO: RST002

Funzioni – KIT Base

Il kit consente il monitoraggio continuo dei parametri riguardanti la qualità dell'aria dell'ambiente monitorato.

I dati raccolti vengono elaborati ed esposti all'utente finale attraverso due canali principali:

- Browser web per l'analisi dello storico dei dati raccolti.
- Dashboard personalizzabile con logo struttura ricettiva disponibile su tablet per indicare i valori qualitativi e/o quantitativi dei parametri monitorati

Benefici

- **Salute e sicurezza** – Migliora la qualità dell'aria per ospiti e personale, riducendo rischi legati a inquinanti interni.
- **Monitoraggio smart** – Accesso ai dati in tempo reale su tablet e web, con dashboard personalizzabile.
- **Efficienza operativa** – Identificazione immediata di problemi ambientali (es. umidità elevata, allagamenti, malfunzionamenti nei frigoriferi).
- **Facile installazione** – Tutti i dispositivi sono pre-configurati e pronti all'uso, senza necessità di installazione tecnica complessa (prodotto plug and play).
- **Gestione automatizzata** – Notifiche di allarme per interventi rapidi in caso di anomalie.
- **Sistema di comunicazione radio dedicato** – indipendente dalla rete aziendale, evitando così qualunque impatto sull'infrastruttura esistente.

Il kit è costituito da seguenti elementi hardware:



n°1 – Sensore IAQ

Monitoraggio continuo di parametri ambientali (alimentato con rete elettrica, comunicazione Lora)

1. Anidride carbonica
2. Composti organici volatili
3. Particolato PM1, PM2.5 e PM10



n°1 – Tablet 11 pollici

alimentato con rete elettrica, comunicazione con sim 4G-LTE integrata