



VEEL GEUREN ZIJN ONAANGENAAM VOOR DE MENSELIJKE NEUS

GEURVERWIJDERING

Voor het verwijderen van geuren hebben wij een verscheidenheid aan middelen en apparaten tot onze beschikking, dewelke afhankelijk van de oorzaak van de geur en het type ondergrond kunnen worden ingezet. Bij gladde oppervlakken is geurverwijdering meestal geen probleem, omdat de geurmoleculen gemakkelijk kunnen worden weggespoeld. Een uitdaging wordt het wanneer de geurmoleculen in poreuze oppervlakken zoals metselwerk, hout, kunststof of textiel zijn binnengedrongen.

VERSCHILLENDE METHODEN VOOR ONTGEURING / GEURVERWIJDERING

- Verwarming
- Geurneutralisatie
- Vaporisator
- Inkapseling
- Filtratie en adsorptie
- Fogging
- Ozonisatie
- Ionisatie





«Volg uw neus.
Wij ontwikkelen producten
die afhankelijk van
verschillende factoren voor
sanering kunnen worden
gebruikt.»

TECHNOLOGIEËN EN METHODEN

MASKERING

De onaangename geur (stank) wordt afgedekt met een geur die als aangenaam ervaren wordt. Bij het maskeren wordt de oorzaak van de geur niet bestreden.

INKAPSELING

Niet-poreuze oppervlakken worden verzegeld, zodat de geurmoleculen niet meer kunnen ontsnappen. Deze methode wordt bijvoorbeeld toegepast bij luchtkanalen en loze zolderingen.

CHEMISCHE ONTLEDING

Door natuurlijk of chemisch werkzame stoffen worden geurmoleculen zodanig gewijzigd, dat ze niet meer onaangenaam ruiken.

IONISATIE

De luchtmoleculen worden omgezet in positieve en negatieve ionen, die zich hechten aan de vuildeeltjes (geurmoleculen) en deze ontlede.

OZONISATIE

Een kraaksysteem in een ozongenerator splitst de zuurstofmoleculen. Deze gaan een verbinding aan met ozon, een uitstekende oxidant, die geurmoleculen ontleedt.



ADSORPTIE/LUCHTWASSEN

Bij adsorptie wordt de verontreinigde binnenlucht machinaal gereinigd. De lucht wordt door apparaten geblazen die met speciale filters zijn uitgerust, waarbij de geurmoleculen in de filters worden tegengehouden.

MICRO-ORGANISMEN

Hierbij worden bacteriën gebruikt om de geurmoleculen te ontlede. Deze bacteriën gebruiken de geurmoleculen als voedsel en verwijderen ze op die manier.