

¿Cómo aumentar el aforo en interiores de restaurantes basándose en concentración de CO₂?

Mayo 2021



Antecedentes

La ciencia nos dice que la concentración de CO₂ (dióxido de Carbono) emitido por las personas dentro de un restaurante, permite determinar si **la ventilación es adecuada** para operar con bajo riesgo de transmisión de Virus SARS-COV-2 por el aire.

Iniciativa

Aplicando tecnologías disruptivas y usando la medición de concentración de CO₂ como base, desarrollamos un servicio que integra las **acciones necesarias** para evitar ambientes de alto riesgo de contagios. Con esto, se hace posible el regreso a **aforos rentables y sobre todo seguros** ante las condiciones sanitarias del momento.

Acciones Necesarias



¿Cómo aumentar el aforo en interiores de restaurantes basándose en concentración de CO₂?

Mayo 2021



Antecedentes

La ciencia nos dice que la concentración de CO₂ (dióxido de Carbono) emitido por las personas dentro de un restaurante, permite determinar si **la ventilación es adecuada** para operar con bajo riesgo de transmisión de Virus SARS-COV-2 por el aire.

Iniciativa

Aplicando tecnologías disruptivas y usando la medición de concentración de CO₂ como base, desarrollamos un servicio que integra las **acciones necesarias** para evitar ambientes de alto riesgo de contagios. Con esto, se hace posible el regreso a **aforos rentables y sobre todo seguros** ante las condiciones sanitarias del momento.

Acciones Necesarias

