

Einsatzgebiete	zu lösende Probleme	Vorteile der Ionisation
Abfall, Müllcontainer	Belästigung der Umwelt	Geruchsneutralisation, Abbau von Mikroorganismen
Arztpraxen	Luftkeime z.B. im Wartezimmer Viren, Bakterien, Aerosole	Luftentkeimung reduziert Infektionsgefahr für Patienten und Mitarbeitern
Autoabgase	Schadstoffe in Gebäudezuluft	Oxidation der Schadstoffe in der ersten Stufe der Zuluftreinigung
Brandschäden	Brandgase, Brandgerüche	Abbau der Brandgase in Teppichen, Tapeten, Möbeln
Büroräume	Hygiene, Sick Building Syndrom Viren, Bakterien, Aerosole	Luftentkeimung, Geruchsabbau, Hygiene, bessere Motivation
Kühltheken, Lebensmittelverkauf	Hygiene, Haltbarkeit	Mit Luftentkeimung bleiben Fleischwaren, Fisch etc. länger frisch
Fischverkauf	Hygiene, Geruch, Haltbarkeit	Intensiver Geruchsabbau, längere Haltbarkeit, Energieersparnis
Fitness-Studios	Geruch, wenig Aktivsauerstoff Viren, Bakterien, Aerosole	Geruchsneutralisation, leichtere Atembarkeit der Luft motiviert

Einsatzgebiete	zu lösende Probleme	Vorteile der Ionisation
Gaststätten	Geruch der Innen- und Außenluft Innen: Viren, Bakterien, Aerosole	Geruchsneutralisation der Innen- und der Abluft
Klär- und Kompostanlagen, Recyclingbetriebe	Geruch, chemische Belastung, Mikroorganismen	Geruchsabbau in mehreren Bereichen, Abbau von Schadstoffen
Klima- und Lüftungsanlagen	Hygiene, Geruch, Sick Building Syndrom	Hygiene im Kanalsystem, frischere Luft, Energieeinsparung
Kühlräume für Fisch, Fleisch, Käse, Butter, Eier, Obst, Gemüse	Hygiene, Geruch, Haltbarkeit der Lebensmittel	Luftentkeimung, kein Geruch, längere Haltbarkeit der Waren, Energieersparnis durch höhere Lagertemperaturen, Arbeitersparnis durch längere Reinigungsintervalle
Laborräume	Geruch, Hygiene Viren, Bakterien, Aerosole	Geruchsneutrale, keimarme Bedingungen
Lebensmittelproduktion	Keime, Pilzsporen	Intensive Luftentkeimung der Räume. Oberflächenentkeimung der Geräte und Oberflächen



Einsatzgebiete	zu lösende Probleme	Vorteile der Ionisation
Krankenhäuser, Kliniken	Hygiene, Gerüche Viren, Bakterien, Aerosole	Beseitigung des Krankenhausgeruches, wirksame Eindämmung von MRSA
Produktionsräume	Geruchsbelastungen, Abluft, Viren, Bakterien, Aerosole	Geruchsneutralisation, bessere Umwelt- u. Arbeitsbedingungen
Textilreinigungen	Geruch der Chemikalien	Geruchsneutralisation, Abbau durch Oxidation der Gase
Tierhaltung, Viehzucht	Hygiene, Geruchsbelastung	Keimreduktion im Stall, Geruchsneutralisation der Um- u. Abluft
Wasserschäden	Fäulnisgase, Geruch, Schimmel	Abbau der Fäulnisgase, Entkeimung der Schimmelsporen
WC	Gerüche	Abbau der Gerüche, Erzeugung eines Frischeklimas
Wohnräume	Hygiene, Geruch Viren, Bakterien, Aerosole	Luftentkeimung, Geruchsneutralisation, leichtere Atembarkeit
Zigarettengeruch	Geruch, Schadstoffe	Oxidation d. Geruchsgase u. Luftschadstoffe

Lebensmittel-industrie	Gebäudetechnik	Sanitätswesen	Industrie	Abfallwirtschaft
<ul style="list-style-type: none"> -Fleischverarbeitende Betriebe -Käsereifung -Fischverarbeitung und -verkauf -Obst- und Gemüselagerung -Brot- und ToastbrotHersteller -Getränkeabfüllung -Milchverarbeitende Industrie 	<ul style="list-style-type: none"> - Privathaushalte (Allergien) - Bürogebäude (Produktivität) - Bürogebäude (Energieeinsparung) - KWL-Anlagen / Niedrigenergie- und Passivhäuser - Restaurants / Gaststätten - Hotels / Ferienwohnungen 	<ul style="list-style-type: none"> - Krankenhäuser - Altenheime - Arztpraxen - Dialysezentren - Versuchstierhaltung 	<ul style="list-style-type: none"> - Lackierereien - Siebdruckereien - Laminierbetriebe - Petrochemische Betriebe - Betriebe mit Kunststofflaser - Großküchen - Massentierhaltung 	<ul style="list-style-type: none"> - Recyclinganlagen - Kläranlagen - Müllsammelräume - Kompostieranlagen - Industrie - Abfallsammlung



Energiekosteneinsparung bei Kühlanwendungen

- Durch den Einsatz der Ionisation wird die Luft in Kühl- und Lagerräumen keimarm gehalten. Dadurch kann die Raumtemperatur um 1 - 2°C angehoben werden. Jedes Grad mehr bedeutet eine Energieeinsparung von 7%.
- Jedes Grad mehr bedeutet aber auch Zunahme der Luftfeuchte, so dass Fleisch deutlich langsamer austrocknet und der Schwundverlust gering gehalten wird.

Energiekosteneinsparung bei Klima- und Lüftungsanlagen

- Die Menge der rezirkulierenden Luft kann erhöht werden. Dadurch kann das Aufheizen oder Abkühlen der Zuluft von Außen reduziert werden.
- Durch das Frischluftgefühl in den Räumen kann die Raumtemperatur angehoben werden, so dass sich die Menschen trotz der höheren Innentemperatur wohler fühlen.
- Sinnvolle Ergänzung von FanCoilUnits und KWL-Systemen

Geruchsneutralisation

- Verzicht auf Deodorierung, geringe Folge- und Wartungskosten
- Bekämpfung der Ursache
- Schaffung von besseren Arbeitsbedingungen
- Steigerung der Motivation und Produktivität

Deaktivierung von Mikroorganismen

- Schaffung einer keimarmen Raumluft
- Oberflächenentkeimung
- Unterstützung der Hygienemaßnahmen gegen MRSA, Schimmel, Hefen, Viren, Bakterien etc.
- Geruchskontrolle in kritischen Räumen, wie z.B. Müllsammelräumen