

Medidas de prevención 'COVID-19' en Hapo Sushi Sake Bar



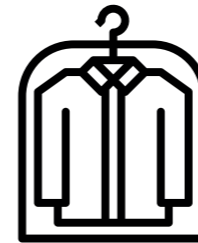
Realizamos controles de temperatura, tanto de nuestro equipo como a todos los clientes. En caso de temperatura superior a 37,5° no se permitirá la entrada al restaurante.



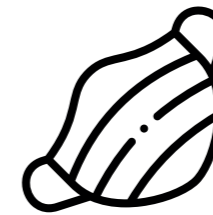
Desinfección del calzado



Gel hidroalcohólico en bolsitas individuales monodosis



Guardarropa individual en bolsa hermética



Mascarillas desechables para el cliente

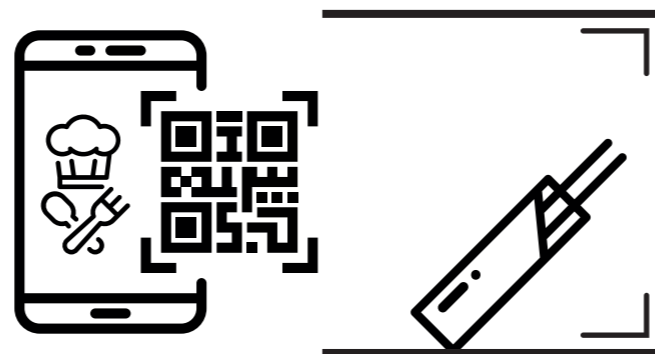


Se desinfectan los baños tras cada uso, así como el resto de instalaciones y mobiliario de forma constante

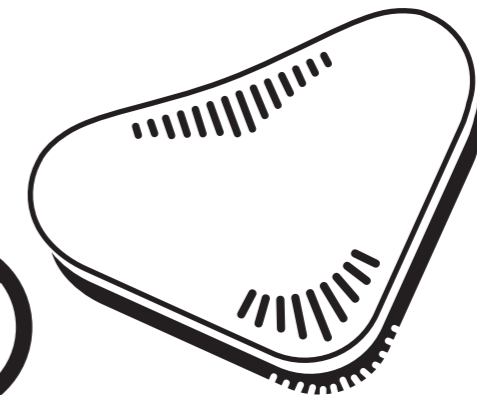
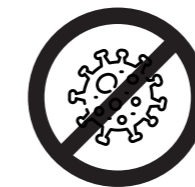
Aforo del local

Reducción de nuestro aforo para respetar la distancia de 2 metros entre mesas. Mesas con capacidad para 2, 3 o 4 personas.

**Para más de 4 personas en la misma mesa consulte la disponibilidad por teléfono.
(Por seguridad no es posible en estos momentos mesas de grupos numerosos. Disculpen las molestias.)*



Manteles y palillos individuales y desechables
Cartas y menús digitales accesibles con tu móvil mediante QR



bkm
BACTERIA KILLER MACHINE
NASA
developed technology

Generador de electrones

Los dispositivos BKM son unidades de desinfección de superficies, capaces de eliminar el 95% de los virus presentes en el medio ambiente. La innovadora maquinaria también extiende una densa red de moléculas (ROS - Especies reactivas de oxígeno), que desinfecta todas las superficies y el medio ambiente. De hecho, a través de una tecnología desarrollada por la NASA (AHMPP), la máquina produce una capa de oxidantes que, gracias a la acción de la luz y la humedad en el aire, activa la descomposición de sustancias nocivas orgánicas e inorgánicas, preservando solo moléculas de oxígeno e hidrógeno.

Los oxidantes producidos por el sistema AHMPP también son letales para el coronavirus, pero no dañan a las personas, ya que no son tóxicos.