

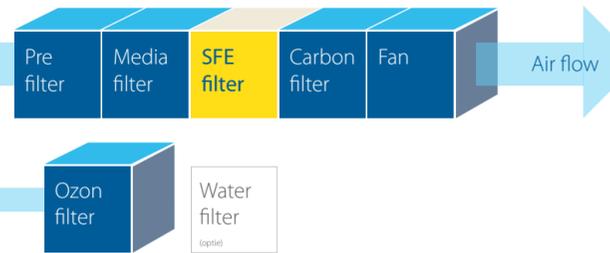
Évitez un incendie et économisez sur l'entretien

Lors de chaque processus de cuisson, des particules de graisse, de fumée et de suie sont libérées. Dans les cuisines professionnelles où l'on cuisine jour après jour de manière intensive, ces particules s'accumulent rapidement dans le canal d'aspiration et les ventilateurs. Ceci entraîne de sérieux risques car bon nombre de ces particules sont inflammables.

Comment s'attaquer efficacement au risque d'incendie ? En évacuant les particules de graisse, de fumée et de suie de l'air avant que celui-ci entre dans le système de ventilation. **Et c'est exactement ce que vous obtenez avec le Système de filtration de cuisine d'Euromate.** Ce système de filtration supprime même les plus petites particules de l'air. L'avantage supplémentaire : l'air plus propre vous permet de réaliser des économies considérables sur les frais d'entretien du système de ventilation.



Optez pour la filtration la plus optimale et la plus sûre



Filtre jusqu'à
90%
de l'air de cuisine



Le Système de filtration de cuisine SFE d'Euromate est basé sur une technique de filtre électrostatique. Le flux d'air passe d'abord à travers un préfiltre mécanique pour supprimer les particules plus grossières (étape 1). Ensuite, l'air est propulsé à travers la section d'ionisation. Ici, les particules de graisse, de fumée et de suie reçoivent une charge électrostatique positive (étape 2). Les plaques collectrices à charge négative attirent ces particules chargées. Ainsi, le filtre électrostatique supprime même les plus petites particules (jusqu'à 0,1 micron) du flux d'air (étape 3). Et si vous souhaitez aussi diminuer davantage les odeurs, vous pouvez ajouter un filtre carbone au système.

Le nettoyage permet d'assurer des performances optimales durables

Le nettoyage du système de ventilation est une tâche astreignante et coûteuse. Avec le Système de filtration de cuisine SFE d'Euromate, le canal d'aération d'une cuisine se salit beaucoup moins. Ceci permet de sérieusement diminuer les frais d'entretien et d'augmenter considérablement la durée de vie des pièces vitales, telles que les filtres à charbon actif et les ventilateurs.

D'autre part, le Système de filtration de cuisine SFE nécessite lui aussi un minimum d'entretien pour continuer à fournir des performances optimales. Euromate propose des conditions de service après-vente attractives pour la réalisation de cette tâche. Les pièces sont vérifiées de manière proactive et nettoyées de manière professionnelle ou remplacées avant que l'accumulation de graisse et de suie influence négativement les performances du système. Ainsi, les filtres, l'ioniseur et les plaques collectrices sont remplacés par des pièces propres et l'armoire de filtration et le bac collecteur sont soigneusement nettoyés.



Filtre SFE avant le nettoyage



Votre distributeur France Euromate agréé :

Tout compte fait, le retour sur investissement du système de filtration de cuisine d'Euromate reste surprenant!

FRANCE euromate
PURE AIR

France Euromate
france-euromate.com
contact@france-euromate.com
+33 (0)6 61 06 54 54

© France Euromate 2018
France Euromate se réserve le droit d'apporter des modifications conceptuelles.

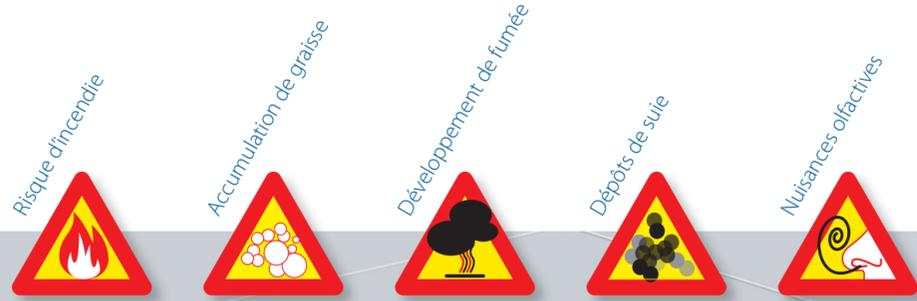
ATTAQUEZ-VOUS AUX PROBLÈMES DE GRAISSE, DE FUMÉE ET D'ODEURS

DÉCOUVREZ LA SOLUTION POUR LIMITER EFFICACEMENT LES NUISANCES OLFACTIVES ET LE RISQUE D'INCENDIE DANS LES CUISINES PROFESSIONNELLES.

FRANCE euromate
PURE AIR



UNE SOLUTION GLOBALE MODULAIRE POUR CHAQUE CUISINE PROFESSIONNELLE



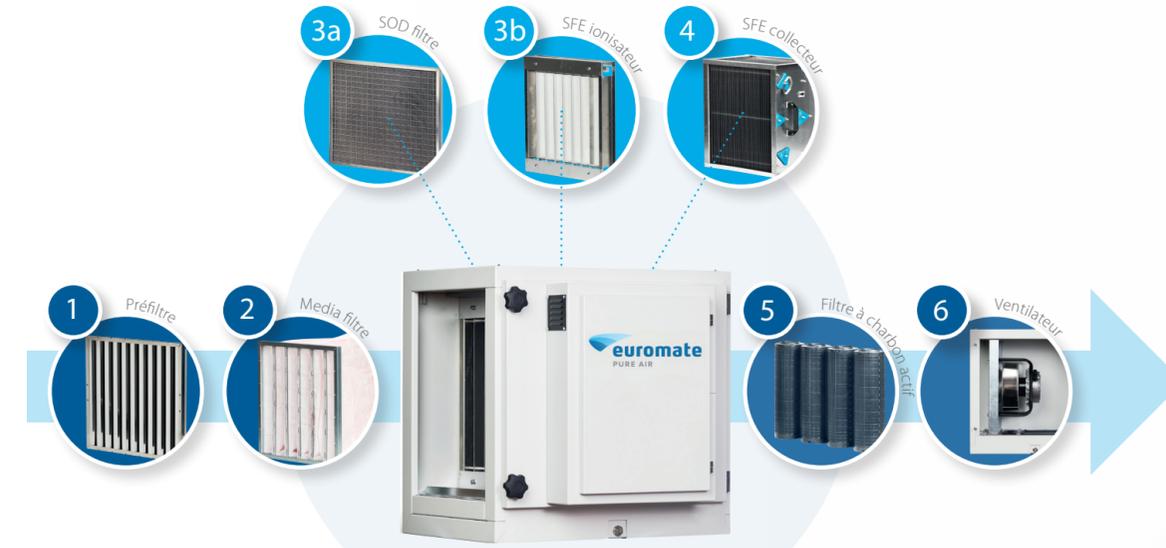
Faites un pas de plus vers un bon environnement de travail

La plupart des cuisines professionnelles sont très bien équipées pour pouvoir y travailler efficacement et préparer une diversité de plats. Des systèmes de ventilation derrière la hotte aspirante assurent un bon environnement de travail, mais il est possible de faire mieux. L'air dans la cuisine peut être encore plus pur, ce qui rend le lieu de travail plus sûr et plus agréable. Le système de filtration de cuisine d'Euromate permet de diminuer le risque d'incendie, de réduire les travaux de nettoyage et de limiter les odeurs désagréables. Le résultat se constate aussi immédiatement à l'extérieur de la cuisine : l'environnement n'est plus gêné par les odeurs de cuisson. Le système de filtration de cuisine « fonctionne » dans toutes les cuisines professionnelles. Qu'il s'agisse d'une cantine ou d'une cuisine centrale,

d'une cuisine de restauration rapide ou d'un restaurant traditionnel, d'une cuisine hospitalière ou d'une maison de repos ou d'une cuisine dans un centre commercial.

Optez pour une installation 'plug & play' rapide

Le Système de filtration de cuisine SFE s'installe facilement au moyen d'un simple branchement dans les systèmes de ventilation neufs comme anciens. Dans la plupart des cas, le ventilateur d'aspiration fournit suffisamment de puissance pour compenser la faible perte de pression. Un montage extérieur est également possible si des dispositions ont été prises à cet effet.



Combinez les unités pour obtenir un système sur mesure

Le Système de filtration de cuisine SFE est disponible dans trois capacités (SFE-25, SFE-50 et SFE-75). Les différentes unités peuvent facilement être combinées afin de créer la capacité souhaitée. Ainsi, vous obtenez toujours un système sur mesure, parfaitement adapté à la cuisine en question.

En 'empilant' les filtres, vous augmentez la capacité et en installant les filtres les uns après les autres, vous obtenez facilement une efficacité accrue.

L'emplacement idéal pour le système de filtration

Pour un résultat optimal, nous conseillons d'installer le Système de filtration de cuisine SFE au plus près derrière la hotte aspirante. Ainsi, vous protégez l'ensemble du canal de ventilation et les filtres à charbon actif onéreux et vous supprimez les odeurs gênantes à la source.

50%

d'économies sur les frais d'entretien



Euromate SFE-75

