



- eliminar a deposição de gordura
- prevenir os riscos de incêndio
- eliminar os efeitos dos odores desagradáveis
- reduzir os custos de manutenção
- reduzir os danos para o ambiente

Uma visão clara sobre
os efeitos indesejáveis da
**GORDURA &
ODORES!**

Sistema de Filtragem para Cozinhas & Controlo de Odores

A solução completa para desengordurar e desodorizar



Respire livremente Respire Euromate®

Eliminar a deposição de gordura nas condutas e ventiladores

Prevenir os riscos de incêndio e os custos de manutenção elevados

A acumulação de gordura nas condutas e ventiladores aumenta o risco de incêndio. O Euromate SFE é um eficiente sistema de filtros electrostáticos que remove do ar mesmo as partículas mais pequenas de gordura. Uma vez que a acumulação de gordura é eliminada, os custos de manutenção das condutas são minimizados, resultando assim numa redução significativa dos custos.



SFE

Eliminar os odores desagradáveis para os vizinhos

Eliminar os riscos de encerramento da empresa devido aos odores desagradáveis

Os efeitos indesejáveis dos odores são um problema específico das áreas densamente povoadas. As queixas dos vizinhos podem mesmo resultar no encerramento da empresa. O sistema NutralAir® da Euromate neutraliza os odores resultantes dos vários processos de preparação dos alimentos nas cozinhas profissionais.



NutralAir®

O NutralAir® deve ser preferencialmente utilizado juntamente com o sistema Euromate SFE.

Danos ambientais reduzidos

Reduzir a libertação de substâncias nocivas

O SFE filtra as partículas de gordura e outros poluentes de forma eficiente para que as normas ambientais não sejam excedidas. Isto resulta na emissão de um ar mais limpo e na eliminação dos odores desagradáveis em simultâneo. A instalação do sistema de Filtragem para Cozinhas & Controlo de Odores mostra claramente que se preocupa com a vizinhança.



SFE + NutralAir®: a solução completa para os problemas de fumos na cozinha

Indicado para qualquer tipo de gordura e odores das cozinhas profissionais

O grau de gordura e odores libertado não interessa. A Euromate possui a solução adequada e completa para qualquer cozinha ou método de preparação dos alimentos. O sistema da Euromate distingue-se pela sua compacidade e flexibilidade. Pode ser facilmente ampliado ou modificado para se adaptar a todos os requisitos e situações.

Até agora o que é que podia fazer para prevenir os odores desagradáveis?

Uma chaminé não resolve o problema; o ar poluído é expelido a uma altura superior mas desce novamente. Para além disso, os custos de instalação são elevados e a chaminé estraga o aspecto do seu estabelecimento. Embora um sistema de filtros de carvão activado reduza os odores desagradáveis, não resolve a acumulação de gordura! Consequentemente, o sistema irá entupir rapidamente e necessita de manutenção frequente e dispendiosa. Para além disso, um filtro de carvão activado saturado de gordura é considerado um resíduo químico: consequentemente, os seus custos de remoção são elevados.

Sem meias medidas

Os problemas de fumo na cozinha não se limitam somente aos efeitos indesejáveis da gordura ou aos odores. Ambos os problemas têm de ser resolvidos “na fonte”. É por isso que a Euromate lhe fornece a solução desengordurante e desodorizante: o sistema de filtros electrostáticos SFE em combinação com o NutralAir®. O sistema de filtros SFE instalado nas condutas retém as partículas de gordura mais pequenas e outros poluentes que passam através dos filtros anti-gordura instalados na hotte do fogão. O NutralAir® capta e neutraliza as moléculas que permanecem que causam o cheiro, de forma a que os odores desapareçam.