

Restaurant :



Professionnels de la restauration, LOCACLIM France a la solution pour vous : Eolis Air Manager

LOCACLIM France vous propose une gamme complète de purificateurs d'air pour chacun de vos espaces : salle de restaurant, cuisine, sanitaires, vestiaires et locaux techniques. Grâce à nos solutions, vos clients profiteront pleinement de leur pause déjeuner ou de leur dîner et vos collaborateurs travailleront dans un espace sain où l'air sera purifié en permanence.

La qualité de l'air intérieur est donc un facteur à prendre en compte car il peut avoir un impact sur l'image de votre restaurant.

Les différentes sources de pollution présentes dans les restaurants



VIRUS
ODEURS DE CUISINES
MOISSURES
PM2.5
POUSSIÈRES
BACTÉRIES
FUMÉES
COV
GAZ DE COMBUSTION
MICROBES

Protégez votre santé, celle de vos collaborateurs et celle de vos clients

Eolis Air Manager est l'équipement incontournable de votre dispositif de sécurité sanitaire dans votre restaurant. Des tests effectués par un laboratoire indépendant référent en microbiologie ont permis de démontrer, après dix minutes de fonctionnement, que le purificateur d'air EOLIS Air Manager élimine 99,6% des coronavirus présents dans l'air.

Eolis Air Manager est le seul dispositif capable d'éradiquer de manière efficace tous les polluants présents au sein de votre établissement de restauration.

Pour répondre aux exigences et aux désirs des clients, l'hygiène et le confort sont des éléments indispensables dans un restaurant.

Pourquoi choisir Eolis Air Manager ?

Les purificateurs d'air professionnels Eolis Air Manager de chez LOCACLIM France vous permettent de lutter efficacement contre la pollution présente dans l'air des restaurants.

Design et silencieux, ils s'intègrent facilement en cuisine et en salle.

Leur puissance de filtration, combinée à des filtres spécialement conçus pour éliminer les odeurs de restauration et la fumée, vous permet d'offrir à vos clients un moment de détente privilégié.

L'air pur rendra leurs repas plus agréables, leur assurera de déjeuner ou dîner dans un environnement sain et évitera aussi que leurs vêtements soient imprégnés de certaines odeurs désagréables (friture par exemple).

- Offrez à vos clients un air sain et purifié, en évitant la propagation des odeurs de cuisine vers la salle de restauration
- Éliminez les polluants liés au métier de cuisinier (fumées, gaz de combustion, particules fines)
- Positionnez votre établissement en répondant aux nouvelles exigences de la clientèle
- L'expérience olfactive dans un restaurant contribue à l'impression générale que l'on garde de l'établissement. Offrez un cadre sain et agréable à vos clients pour leur repas
- Éliminez les virus, bactéries et microbes, pour éviter les contaminations hivernales entre collaborateurs et clientèle
- Une expérience réussie favorise la fidélisation de la clientèle dans un établissement qui correspond à ses critères d'hygiène et de bien-être, en vous différenciant de la concurrence

