HORECA

PURIFIER L'AIR

Pour les clients et le personnel.
Dans les chambres, les espaces communs et les restaurants.

Un moyen de protection contre les différents risques microbiens, chimiques ainsi que les odeurs.

Se laver les mains

Assainir les surfaces

Purifier l'air

Protège contre les maladies saisonnières

Les clients et e personnel sont exposés aux différentes maladies saisonnières telles que la grippe, la gastro-entérite, le rhume, etc. AeraMax® Pro permet de réduire les risques d'exposition et de transmissions de ces maladies, surtout dans les espaces communs.

Un système efficace

Les Aeramax Pro ont été testés ou certifiés pour l'élimination de la grippe H1N1 à 99,99%, du SRAS-CoV-2 à 99,9999 %, du Coronavirus 229E à 99,99%, des staphylocoques dorés à 99,9%, des Aspergillus Fumigatus à 99,9% et des norovirus à 98,5%.

Fonctionne en permanence sans nuisance sonore

Équipés de différents capteurs de son et de mouvement, les AeraMax® Pro détectent la présence des personnes et adaptent leur vitesse en conséquence. L'air intérieur est ainsi traité en permanence sans provoquer de gêne sonore.

Une solution durable et sans danger

Les AeraMax® Pro nettoient l'air des polluants environnants sans avoir recourt à des solutions chimiques ou toxiques. Leur technologie « EnviroSmart » permet d'optimiser leur consommation d'énergie et la durée de vie des filtres.

Fellowes
PURIFICATEURS D'AIR

Le client :
Hôtel Akena Saint-Witz

Le projet :
Gestion Qualité d'Air

Localisation :
Saint-Witz, Val d'Oise,

Type d'établissement :
Hôtel

La Covid-19 nous a amené à réfléchir à comment offrir un maximum de protection et de confort à notre clientèle. Tant pour les rassurer que pour leur proposer plus de services, nous avons acquis des purificateurs d'air Aeramax [...]. Efficaces contre le coronavirus mais aussi contre les autres maladies, ils éliminent aussi les mauvaises odeurs. Ce sont vraiment des appareils très utiles. La polyvalence de ces produits nous permet de les utiliser partout dans notre établissement, nos salles de réunion ou de restauration ainsi que les chambres. Et nous avons gagné une confiance supplémentaire de la part de nos clients car c'est rassurant de savoir que nous mettons tous les moyens en œuvre pour les protéger.

- M. Aimed Senhadji, Directeur Hôtel Akena – ST Witz.

Le client :
La Méduse

Le projet :
Gestion des odeurs

Localisation :
La Rochelle, Charente-Maritime

Type d'établissement :
Restaurant

J'ai installé un purificateur d'air de la marque AeraMax® Pro dans mon restaurant. Depuis plus aucune odeur de cuisine dans la salle, les clients l'ont constaté. Petite précision qui a son importance : c'est un appareil très silencieux.

- Fabienne, Gérante Restaurant La Méduse, La Rochelle.

Le client :
Le Peppino

Le projet :
Gestion Qualité d'Air

Localisation :
Levallois-Perret, Hauts-de-Seine

Type d'établissement :
Restaurant

En pleine crise du coronavirus, nous avons dû nous adapter aux exigences sanitaires imposées à notre profession ainsi qu' à l'impact sur notre chiffre d'affaires. Néanmoins, nous avons voulu aller plus loin que les règlementations et offrir à nos clients et à notre équipe une protection maximale. C'est pourquoi j'ai décidé de m'équiper d'un purificateur d'air Aeramax [...]. Même s'il a été installé depuis peu, nous avons déjà constaté des effets bénéfiques et il travaille de manière silencieuse. Nous en sommes très satisfaits.

- M. Jérémy Chemla, Gérant pizzeria Peppino, Paris.

©2021 Fellowes, Inc.

www.aeramaxpro.com/fr

Fellowes
PURIFICATEURS D'AIR