

Saftair Ventilation présente ÉCOLAV, la solution alliant performance technique et maîtrise des coûts de fonctionnement pour les laveries des cuisines professionnelles

La laverie est un élément indispensable de la cuisine professionnelle. Placée dans une pièce dédiée ou au sein de la cuisine, elle est une source importante de chaleur et d'humidité. Son équipement est donc stratégique pour assurer le confort des opérateurs et la sécurité du bâti.

Concepteur et fabricant de solutions de ventilation performantes destinées aux cuisines professionnelles, Saftair Ventilation présente ÉCOLAV, un système de régulation automatique de la température et de l'hygrométrie destiné aux laveries professionnelles.



Un système autonome alliant confort et économie d'énergie

Développé par le Bureau d'Études de Saftair Ventilation, ÉCOLAV est un boîtier de commande dédié à la régulation de la vitesse d'extraction en laverie. Grâce à l'analyse en temps réel de la température et de l'hygrométrie via des capteurs, il adapte automatiquement le débit d'extraction aux besoins réels de ventilation. Particulièrement adapté aux laveries dont l'activité fluctue fortement, ÉCOLAV contribue également à améliorer le confort des utilisateurs tout en optimisant les consommations énergétiques.

Une technologie unique qui s'adapte à toutes les configurations, du neuf à la rénovation, jusqu'aux machines à capot

Le système ÉCOLAV s'utilise aussi bien sur des installations neuves que dans le cadre de rénovations. Grâce à un réglage fin des paramètres de température et d'humidité, il s'adapte à tous les types de laverie et permet de gérer une ou plusieurs hottes selon les besoins.

Saftair Ventilation est le seul acteur sur le marché français à adapter cette solution de gestion autonome sur les machines à laver à capot.

Le système ÉCOLAV est proposé à un prix accessible et livré rapidement. Il s'installe facilement et ne nécessite aucune maintenance.

Saftair Ventilation, filiale du Groupe Airvance, conçoit et développe depuis plus de 35 ans des solutions de ventilation performantes et de qualité destinées aux cuisines professionnelles et au désenfumage.

Implantée en Normandie, à Torcy-le-Petit près de Dieppe, l'usine Saftair Ventilation est équipée de moyens de production modernes et abrite la conception, via son bureau d'études, la fabrication et le contrôle qualité des produits. Dotée de sa propre flotte de transports, Saftair Ventilation assure également la livraison dans toute la France.

Présente en France, dans les DOM-TOM et au Maghreb, l'entreprise compte près de 100 collaborateurs investis dans leur domaine de compétence qui, quotidiennement, visent à hisser la société au premier rang sur son marché.

www.saftair.fr 

Visuels téléchargeables sur www.cattoire.com (mot de passe : journaliste). Pour toute information complémentaire, merci de contacter :