



TETOS VENTILADOS

para cozinhas profissionais

France Air 
AIRVANCE
GROUP

eficiência

CONFORTO

design

A marca France Air fabrica e distribui soluções especificamente concebidas para as cozinhas profissionais há mais de 45 anos.

Esta experiência permite-nos apresentar uma gama completa de soluções técnicas para a restauração, hotelaria e indústria: hottes, tetos ventilados, tratamento de odores e/ou gorduras, recuperação e sistemas de controlo.

Asseguramos elevados níveis de conforto dos utilizadores, bem como de eficiência energética, de qualidade e de integração estética, tendo em conta as especificidades de cada projeto e/ou edifício.



tópicos



01

Conceito

P4

a conceção técnica desenvolvida para esta solução

02

Néospace®

P8

teto filtrante fechado equipado com filtros de choque

03

Lumispace®

P10

teto filtrante fechado equipado com filtros ocultos

04

Portefólio

P12

as instalações France Air Portugal mais relevantes

05

Gama

P15

a globalidade de gama: hottes, ventiladores e mais

Conceito

01

Tetos fechados do tipo C3 em conformidade à Norma EN 16282-3

A introdução de ar novo e a evacuação dos efluentes é feita sem contacto direto com a face da laje superior através de plenos fechados.



conforto do staff



TÉCNICAS

1

Captação de ar em toda a área útil para uma maior eficácia e conforto.

2

Solução integrada: teto falso, iluminação, difusão, entre outros elementos, permitem a criação de ambientes mais abertos e confortáveis.

3

Várias tecnologias aplicáveis: ar pulsado, sistema UV-C, barreira anti vapor e lavagem como resposta a necessidades específicas.

4

Solução de teto fechado, com extração e insuflação totalmente conduzida, o que garante a higiene e segurança de operação.



vantagens



ESTÉTICAS

1

Conceito estético inovador, para destaque, sobretudo, de cozinhas em conceito aberto.

2

Sem outros equipamentos por cima da zona de confeção.

3

Garantia de uma correta distribuição de luz em toda a cozinha.

4

Cada teto ventilado é único, desenhado e fabricado à medida para cada projeto.

A photograph of a modern kitchen interior. The focal point is a large, stainless steel range hood with a black frame, featuring two long, glowing light strips and a row of small red indicator lights. Below the hood, wooden shelving holds stacks of white dishes. To the right, a stainless steel oven is visible. The ceiling is white with recessed lighting. The overall aesthetic is clean and contemporary.

harmonia
arquitetónica

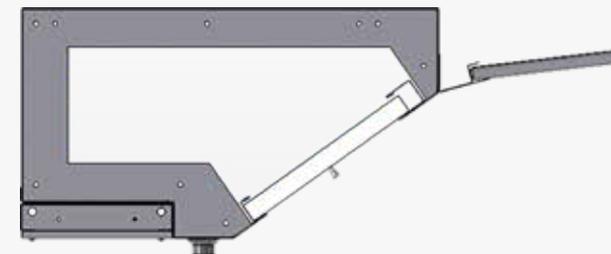
____ Néospace®



02

Teto ventilado com filtros visíveis

Pleno de extração
fechado



A chef with a beard, wearing a brown chef's jacket, is focused on plating a dish. He is holding a small white bowl and using a spoon to transfer a portion of food onto a white plate. The kitchen is modern, with stainless steel surfaces and overhead lighting. In the foreground, another person's hand is visible, also working on a plate. The overall atmosphere is professional and creative.

ambientes
de criatividade

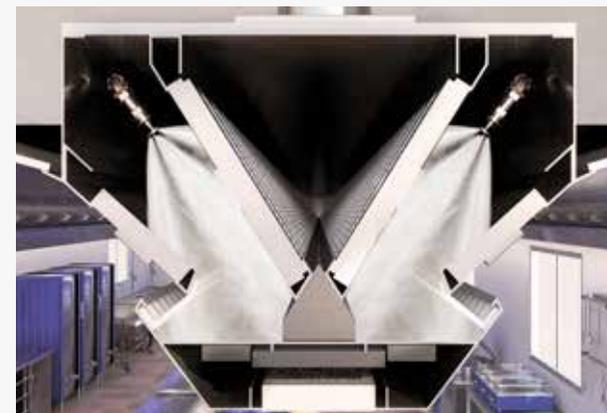
_____ Lumispace®



03

Teto ventilado com filtros ocultos

Pleno de extração fechado
com opção de sistema de
lavagem integrado



A close-up photograph of two male chefs in a professional kitchen. They are both wearing white chef's jackets. The chef in the foreground is leaning forward, focused on pouring a liquid from a stainless steel bowl into another bowl. The chef behind him is also looking down at the work. The background shows the stainless steel surfaces and equipment of a kitchen. The text "maior foco e fluidez de trabalho" is overlaid in the center of the image, underlined.

maior foco e fluidez de trabalho

Portefólio

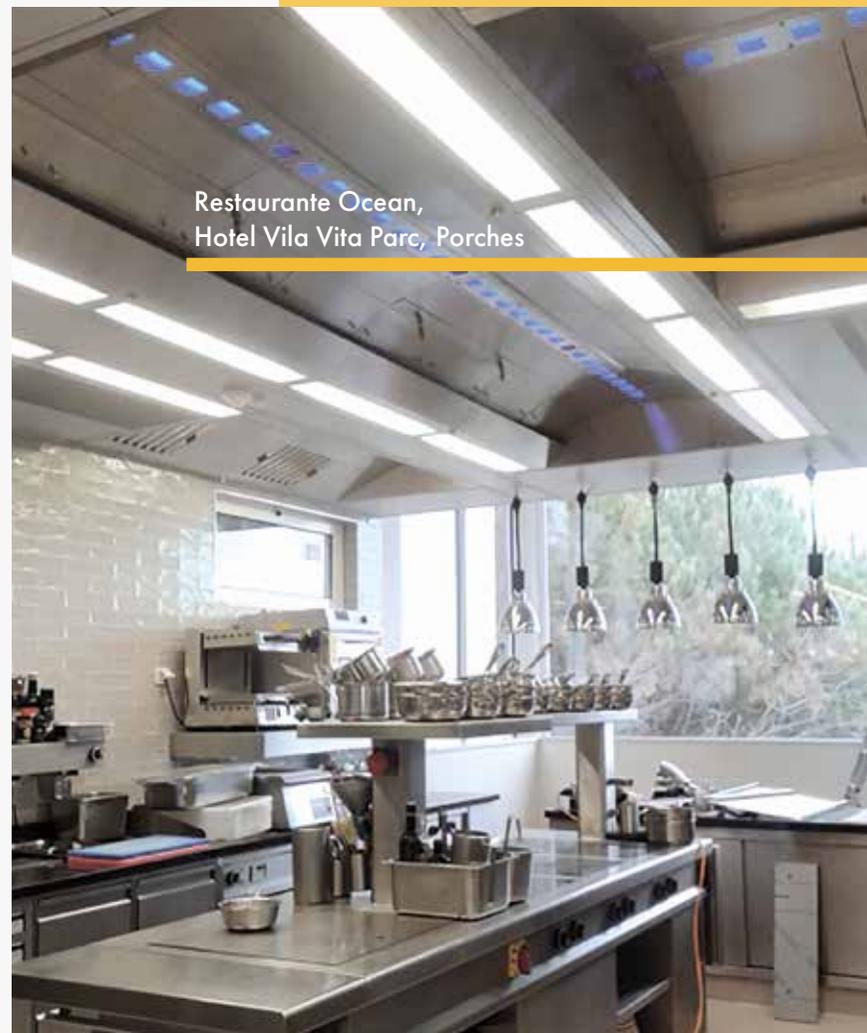
04

cozinhas
DESIGN

Restaurante A Horta, Funchal



Restaurante Ocean,
Hotel Vila Vita Parc, Porches



Referências

Hotel Vermelho, Melides	Restaurante Bastardo, Lisboa	Hotel Bairro Alto, Lisboa
Restaurante JNcQuois, Comporta	Restaurante Cura, Hotel Ritz, Lisboa	
Cafeteria do Palácio da Pena, Sintra	Restaurante Mesa de Lemos, Viseu	
Restaurante Le Monument, Le Monumental Palace, Maison Albar Hotels, Porto		
Restaurante Salvo Seja, Hotel Lux Parque, Lisboa	Café Nicola Chiado, Lisboa	
Restaurante Herdade do Esporão, Reguengos de Monsaraz		

cozinhas DE FORMAÇÃO



Referências

IEFP de Alcântara, Lisboa | IEPF de Setúbal

Cozinha Central Pingo Doce, Aveiro



Cozinha Central Pingo Doce, Odivelas



Cozinha Central Pingo Doce, Odivelas



cozinhas INDUSTRIAIS

Referências

- | Hovione, Lisboa | Cozinha Central Pingo Doce, Aveiro |
- | Cozinha Central Pingo Doce, Odivelas | Hospital da Luz, Lisboa |
- | Porto Office Park | Unidade Bosh Termotecnologia, Aveiro |
- | Show Cooking Recheio, Cascais | Programa Parque Escolar*

*mais de 100 tetos instalados

05

A globalidade das soluções France Air Portugal para Cozinhas Profissionais permite responder a qualquer exigência nos projetos dos setores de hotelaria, restauração e indústria, entre outros.

Gama



Tratamento e Recuperação



Ventiladores



Hottes



Sistemas de Controlo & Segurança



France Air 
AIRVANCE
GROUP

 Lisboa | Porto | Algarve

 france-air.pt | guia.france-air.pt

 Siga a nossa página

 +351 219 568 900

 france.air.portugal@france-air.com

 Subscriva o nosso canal