



TECHOS VENTILADOS

para cocinas profesionales

France Air 
AIRVANCE
GROUP

eficiencia **CONFORT** diseño

La marca France Air fabrica y distribuye soluciones específicamente diseñadas para cocinas profesionales desde hace más de 45 años.

Esta experiencia nos permite ofrecer una gama completa de soluciones técnicas para la gastronomía, la hostelería y la industria: campanas, techos ventilados, tratamiento de olores y/o grasas, recuperación y sistemas de control. Garantizamos elevados niveles de confort para el usuario, eficiencia energética, de calidad y de integración, teniendo en cuenta las especificidades de cada proyecto y/o edificio.



tópicos



01

Concepto

P4

el diseño técnico desarrollado para esta solución

02

Néospace®

P8

techo filtrante cerrado equipado con filtros de choque

03

Lumispace®

P10

techo filtrante cerrado equipado con filtros ocultos

04

Portfolio

P12

las instalaciones más importantes de France Air

05

Gama

P15

la gama completa: campanas, ventiladores y más

Concepto

01

Techos cerrados tipo C3 conforme a Norma EN 16282-3 01

La introducción de aire fresco y la evacuación de los efluentes se realizan sin contacto directo con la cara de la losa superior a través de plenums cerrados.



confort del personal



TÉCNICAS

1

Captación de aire en toda la superficie para mayor eficacia y confort.

2

Solución integrada: falso techo, iluminación, difusión, entre otros elementos, permiten crear espacios más abiertos y confortables.

3

Varias tecnologías aplicables: aire pulsado, sistema UV-C, barrera anti vapor y lavado en respuesta a necesidades específicas

4

Solución de techo cerrado con extracción e impulsión totalmente canalizada, lo que garantiza la higiene y seguridad de funcionamiento.



ventajas



ESTÉTICAS

1

Concepto estético innovador, especialmente para destacar las cocinas de concepto abierto.

2

Sin otros equipos encima de la zona de cocción.

3

Garantía de una correcta distribución de luz en toda la cocina.

4

Cada techo ventilado es único, diseñado y fabricado a medida para cada proyecto.



armonía
arquitectónica

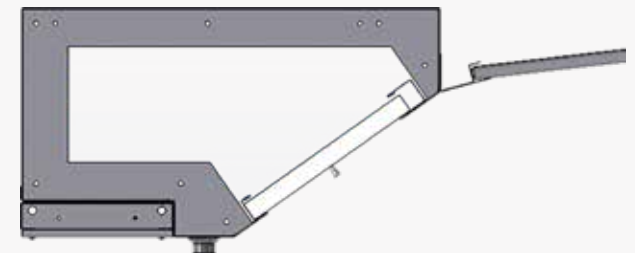
____ Néospace®



02

Techo ventilado con filtros visibles

Plenum de
extracción cerrado



A chef with a beard, wearing a brown jacket and a watch, is focused on plating a dish. He is using a small white bowl to add ingredients to a plate. In the foreground, another person's hand is visible, also working on a plate. The kitchen is modern with stainless steel surfaces, a large range hood, and bright overhead lights. The text "ambientes de creatividad" is overlaid in the center.

ambientes
de creatividad

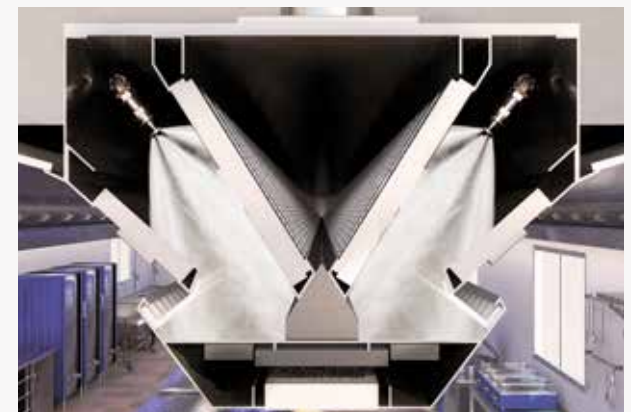
_____ Lumispace®



03

Techo ventilado con filtros ocultos

Plenum de extracción
cerrado con opción de
sistema de lavado integrado



A close-up photograph of two male chefs in a professional kitchen. They are both wearing white chef's coats. The chef in the foreground is leaning over a counter, holding a small metal bowl and pouring its contents into a larger metal bowl. He has a focused expression. The chef in the background is also looking down at his work. The kitchen environment is visible in the background, with stainless steel surfaces and equipment. The text "mayor concentración y fluidez de trabajo" is overlaid on the image in a dark, sans-serif font, underlined.

mayor concentración y fluidez de trabajo

Portfolio

04

cocinas
DISEÑO



Restaurante de lujo



Restaurante
en Hotel de cinco estrellas

Referencias

Restaurantes de lujo y gourmet, restauración en hoteles de cinco estrellas y edificios históricos

cocinas DE FORMACIÓN

Cocina en Centro de Formación Profesional



Referencias

Centro de Formación Profesional

Cocina en Centro de Formación Profesional



Cocina en Centro de Formación Profesional





Cocina Central

para cadena de hipermercados



Cocina Central

para cadena de hipermercados



Cocina Central

para cadena de hipermercados

cocinas INDUSTRIALES

Referencias

Cocinas industriales para cadenas de hipermercados, comedores escolares*, de fábricas y de edificios de oficinas

* más de 100 techos instalados

05

La globalidad de las soluciones France Air para Cocinas Profesionales permite satisfacer cualquier exigencia en los proyectos de los sectores de hotelería, restauración e industria, entre otros.

Gama



Tratamiento y Recuperación



Ventiladores



Campanas



Sistemas de Control y Seguridad



Consulte el
Guía Online



presupuestos@france-air.com



Siga nuestra página



Suscribase a nuestro canal