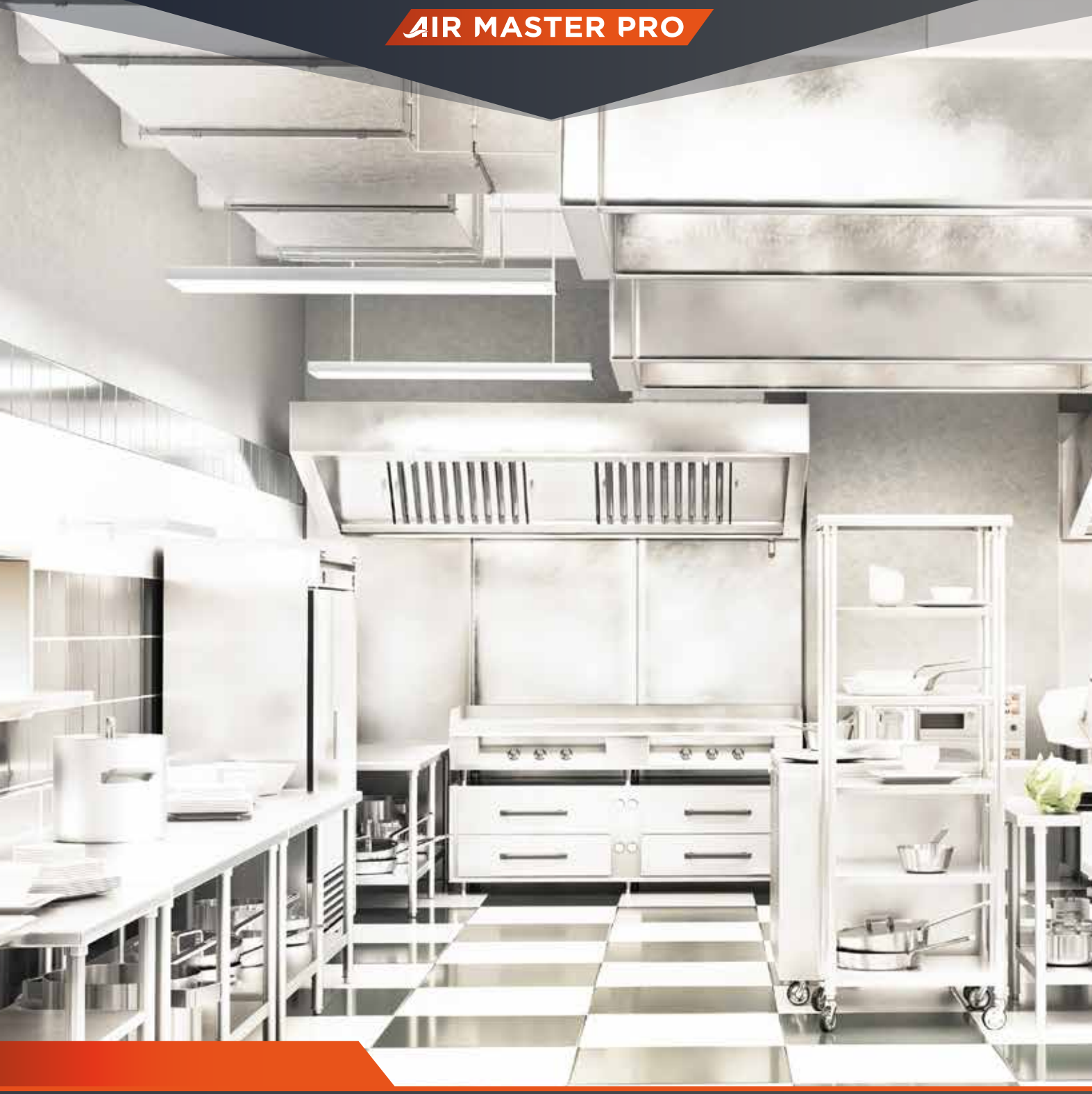
AIR MASTER PRO



AIR MASTER PRO

Installation de systèmes d'extraction et de ventilation pour cuisine professionnelle

Installation de cuisine professionnelle

Un service complet de conception et d'installation

Vous pouvez être sûr que nous installerons votre cuisine avec les plus hautes exigences de qualité dans les délais et le budget impartis et toujours dans le respect des spécifications du fabricant. Nous fournissons des conseils professionnels et des solutions pour vos besoins en équipement pour toutes les applications.

Etude de votre projet

Notre bureau d'études étudie votre projet de la conception à l'installation tout en évaluant les coûts.

Conseil & organisation

Nous avons le savoir faire et l'expertise nécessaire pour vous proposer la solution la mieux adaptée à vos besoins.

Installation & aménagement

Nous installons votre cuisine professionnelle et nous nous assurons de la qualité de chacune de nos interventions.

systèmes de ventilation & extraction d'air

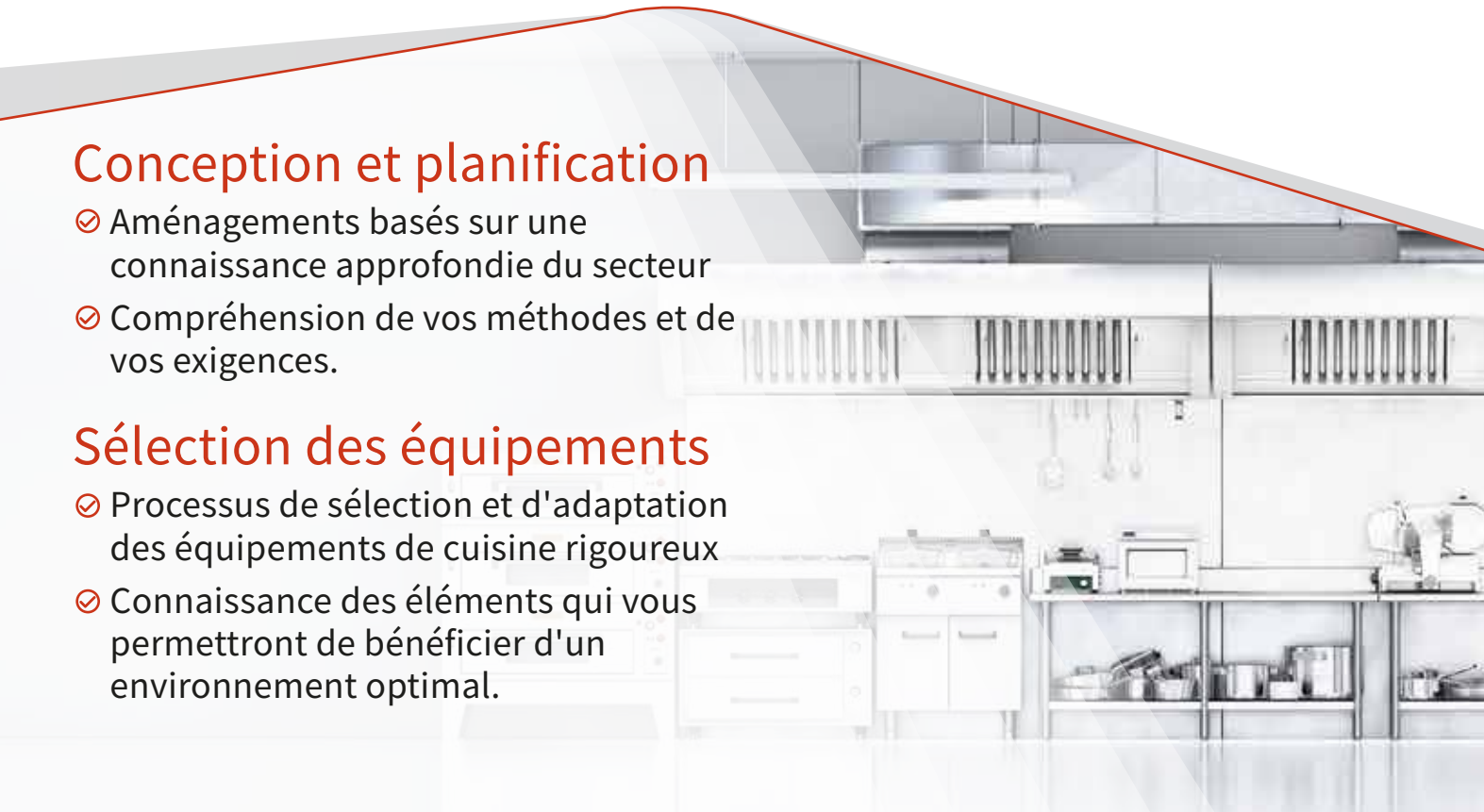
Un de nos technicien viendra dans vos locaux pour évaluer et vous conseiller sur le type d'extraction nécessaire.

Nous concevrons un système spécialement adapté à votre cuisine en vous proposant une grande variété de styles et de conceptions d'auvents et de conduits.

Nos ingénieurs compétents travailleront avec vous pour concevoir le système le plus pratique, durable et efficace pour votre cuisine, à un prix adapté à votre budget

Installation du matériel et des équipements

Nous vous accompagnons tout au long des étapes de la conception de votre cuisine, mais aussi dans votre choix d'équipement et de matériel. Nous pouvons installer des équipements neufs ou nous adapter à votre équipement actuel. Nous prendrons le temps de bien comprendre toutes les exigences, les restrictions éventuelles et le budget de votre projet. Nous étudions les volumes de votre cuisine, les spécificités de vos menus et de vos habitudes travail



Conception et planification

- Aménagements basés sur une connaissance approfondie du secteur
- Compréhension de vos méthodes et de vos exigences.

Sélection des équipements

- Processus de sélection et d'adaptation des équipements de cuisine rigoureux
- Connaissance des éléments qui vous permettront de bénéficier d'un environnement optimal.

AIR MASTER PRO

Des experts en qui vous pouvez toujours avoir confiance

Des installations aux normes

Nous nous assurons que votre cuisine ait bien le débit d'air neuf minimal à introduire ainsi que de la bonne qualité de filtration d'air neuf introduit. Nous vérifions tous les paramètres de régulation de la température ambiante et même l'absence d'odeurs.

La qualité de filtration, le calcul des débits d'air, la distance à laquelle l'air extrait des locaux doit être rejeté ... Nous maitrisons toutes les contraintes et les reglementations

SÉLECTION DES ÉQUIPEMENTS

Avec un processus de sélection et d'adaptation des équipements de cuisine rigoureux, nous connaissons tous les éléments qui vous permettront de bénéficier d'un environnement optimal.

CONCEPTION ET PLANIFICATION

Nous produisons des aménagements basés sur une connaissance détaillé du secteur de la restauration professionelle , associée à une compréhension approfondie de vos méthodes et de vos exigences.

Chaque élément de nos cuisines peut être adapté à vos besoins

Installation & entretien de VMC

Il n'y a pas d'amélioration sérieuse de l'efficacité énergétique ou de construction de nouveaux bâtiments sans système de ventilation. D'autant plus qu'il améliore grandement l'isolation et l'étanchéité à l'air du bâtiment.

Plusieurs options sont possibles : VMC simple flux, VMC simple flux hygroréglable, VMC double flux. La pose d'une VMC peut être complexe selon les modèles, notamment pour la VMC double flux. L'entretien de la ventilation ne doit pas être oublié. Une VMC simple flux est plus simple à entretenir.

Installation de systèmes d'extraction et de ventilation pour cuisine professionnelle

Nous proposons un services d'entretien et de maintenance occasionnelle ou régulières de vos équipements.

Entretien, nettoyage & maintenance

L'une des façons d'éviter les pannes d'équipement de restauration est d'effectuer une maintenance et un entretien réguliers de votre équipement.

C'est pourquoi le nettoyage et l'entretien réguliers de tout type d'équipement de cuisine sont essentiels. Nous proposons des prestations de maintenance occasionnelle aux vérifications régulières de vos équipements.

Intervention rapide 24h/24 et 7j/7

Nous sommes en mesure de garantir que nos ingénieurs peuvent se rendre rapidement dans vos locaux. Si vous avez besoin d'aide le week-end ou en soirée, nous serons là pour vous dépanner.

Nous sommes disponibles sur demande, ce qui nous permet d'être chez vous avant que votre service de cuisine ne commence, réduisant ainsi l'impact sur votre équipe.

Un travail rapide et soigné

Nous comprenons parfaitement que chaque établissement a des besoins très particuliers. Contacter-nous pour profiter de nos services exclusifs sur mesure

AIR MASTER PRO

06 66 80 09 36

www.AirMasterPro.fr

contact@AirMasterPro.fr