

Системы очистки воздуха МН от дымов мангалов, тандыров, коптилен в ресторанах и кафе и масляных туманов в пищевых производствах

Системы очистки воздуха МН разработаны и широко применяются с 2001 г. в сети московских ресторанов, кафе, в числе которых «ШЕШ-БЕШ», «Звезда Востока», «Барашка», «Жажда вкуса», «ШирВанШах», «Азербайджан», «Хурма», «Бакинский дворик», «Бакинский бульвар», «Сковородка», «Узбечка» (аэропорт «Домодедово») и многие другие.



Решение проблемы очистки воздуха от масляных туманов в пищевых производствах и от дыма в ресторанах и кафе при приготовлении шашлыков – это не только защита здоровья персонала, посетителей и проживающего рядом населения, но и показатель респектабельности заведения, средство повышения конкурентоспособности – фактор, удовлетворяющий запросам самых солидных клиентов.



В настоящее время в Москве эксплуатируется около 100 установок.

Состав комплексной системы определяется конкретными условиями и требованиями Заказчика.

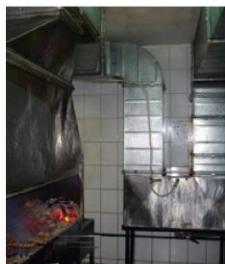
Система очистки воздуха «МН» удаляет дымы от мангалов, тандыров, коптилен в ресторанах и кафе, видимый в атмосфере след от выбросов, очищает воздух от масляных туманов пищевых производств, уменьшает неприятные запахи, снимает проблемы с жителями близлежащих домов, пожарными, представителями СЭС и городскими властями.

Объем очищаемого воздуха от 1000 куб. м/ч до 40 000 куб. м/ч.

Сотрудники проведут квалифицированный расчет необходимого объема очищаемого воздуха, подберут оборудование, подготовят рекомендации по конструкции вентиляционной системы (диффузоры, конфузоры, вентиляторы и пр.) и обучат ваш персонал.



Мангал



Гидрофильтр



Электрофильтр



Вентилятор



Производительность выпускаемых систем: 1000 куб. м/ч, 2000 куб. м/ч, 3000 куб. м/ч, 4000 куб. м/ч, 6000 куб. м/ч, 8000 куб. м/ч, 10000 куб. м/ч, 12000 куб. м/ч, 20000 куб. м/ч, 24000 куб. м/ч, 30000 куб. м/ч, 40000 куб. м/ч.



Электростатические фильтры различной производительности в системах МН

