natéosanté

PURIFICATEURS D'AIR **PROFESSIONNELS**

Solutions **RESTAURANTS**

• BACTÉRIES • VIRUS • ODEURS • FUMÉES

POURQUOI PURIFIER L'AIR DE VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

Améliorez l'expérience client

- **L'hygiène et le confort** sont des éléments incontournables de l'expérience client. La qualité de l'air de votre établissement doit donc être irréprochable`
- **Évitez la propagation des odeurs** de cuisine vers la salle de restauration
- **Éliminez les polluants** liés au métier de cuisinier (fumées, gaz de combustion, particules fines, poussières...)

Protégez et rassurez vos clients

- **Limitez la propagation des virus** (grippe, gastro-entérite, corovanirus de type COVID 19), bactéries et microbes pour éviter les contaminations croisées entre les collaborateurs et la clientèle

Maîtrisez votre image

La qualité de l'air intérieur de votre établissement a un impact sur **l'image de votre restaurant**

- **Fidélisez vos clients** en leur offrant un cadre sain et agréable pour leurs repas
- **Valorisez votre établissement** en vous démarquant de la concurrence .

LES PURIFICATEURS D'AIR NATÉOSANTÉ AGISSENT SUR :

Virus
Bactéries
Fumées
Poussières
Particules fines
Gaz de combustion
Odeurs de cuisine
COV
Microbes
Pollens

LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION CHOISISSENT NATÉOSANTÉ

FABRIQUÉ EN FRANCE

NatéoSanté, concepteur fabricant, propose une gamme complète de **purificateurs d'air professionnels**, **écoconçus et fabriqués en France**. **Facilement transportables**, nos purificateurs d'air sont **simples d'installation et d'utilisation: une simple prise électrique suffit.**

Salle de restaurant, cuisine et bar

MODE DEEP CLEAN 60 MIN

En nomade sur chariot :

- Nettoyage rapide de l'air d'une pièce entre deux services (Deep Clean 60 min)

En statique :

- Nettoyage en continu et en toute discrétion de l'air de la salle

EOLIS Air Manager est le seul purificateur d'air intelligent, qui combine un **système de filtration complet aux dernières technologies dont les lampes UV-C** afin d'éliminer tous les polluants présents dans l'air.

Possibilité de personnalisation.

Silencieux | Performant | Connecté | Design

Lieux de passage et locaux techniques

- Sanitaires
- Vestiaires (du personnel et/ou des clients)
- Locaux techniques

Hygeolis est le premier purificateur d'air **anti-odeurs sans parfum ni produits chimiques**, spécialement conçu pour les petits espaces.

Son mode **Clean Booster 30 min** permet une destruction ultra-rapide des odeurs tenaces.

Possibilité de personnalisation.

MODE CLEAN BOOSTER 30 MIN

Compact | Nomade | 100 % naturel | Discret

La technologie brevetée de la gamme vous permet d'offrir à vos clients un moment de détente privilégié : EOLIS Air Manager veille sur eux.

L'air pur rendra leurs repas plus agréables, leur assurera de déjeuner ou dîner dans un environnement sain et évitera que leurs vêtements soient imprégnés de certaines odeurs (friture par exemple).

Grâce à EOLIS Air Manager, vos clients profiteront pleinement de leur pause déjeuner ou de leur dîner, vos collaborateurs travailleront dans un espace sain où l'air sera purifié en permanence.

Mathieu GUIBERT - Gérant et Chef étoilé de l'Hôtel Relais & Châteaux Anne de Bretagne (La Plaine sur Mer - 44)

« On a eu une vraie réflexion sur l'expérience client, le bien-être client. Les clients viennent chez nous pour se balader auprès de l'air pur du large, manger plutôt sainement dans notre restaurant, et il paraissait évident qu'un air purifié par EOLIS Air Manager collait parfaitement à mon établissement. C'est quelque peu venu de soi, c'est du bon sens !»

Découvrez l'intégralité du témoignage sur notre chaîne YouTube

natéosanté

www.nateosante.com