

AirNOVA



РЕШЕНИЯ В ОБЛАСТИ ВОЗДУХОЧИСТКИ



ОГОНЬ

УМЕЕТ ЗАВОРАЖИВАТЬ

ВВЕДЕНИЕ

Когда-то в древности освоение огня стало переломным моментом в социальной эволюции человека, давшим возможность приготовить себе пищу и позволившим разнообразить ее. Вот уже тысячи лет огонь в том или ином виде является постоянным спутником человека.

Сегодня мы используем открытый огонь в различных системах: от печей и каминов до парных. Он придает блюдам неповторимый вкус и аромат, создает уют и комфортную атмосферу в помещениях, а также является центром притяжения всеобщего внимания.

Мы понимаем и разделяем Ваше желание готовить на открытом огне, размещать большие тандыры, использовать дровяные и угольные печи у себя в ресторанах, кафе, пицца- и гриль-хаусах, а также SPA-центрах, местах уединенного и комфортного отдыха.

Чтобы работа с открытым огнем была безопасна, вероятность пожара сведена к нулю, а гости и соседи не чувствовали запахов гари и дыма в помещениях и на улице, мы предлагаем комплексные решения AirNOVA в области очистки воздуха.



A chef is plating a dish on a black plate. The dish consists of three seared scallops, a dollop of red tomato sauce, a bunch of green asparagus, and several cherry tomatoes. The plate is set on a wooden surface. A hand is visible in the bottom right corner, holding a sprig of rosemary. The text "СВОБОДА" is overlaid in large white letters across the center of the image.

СВОБОДА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
САМОРЕАЛИЗАЦИИ

ДЕЛАЙТЕ ТО, ЧТО СЧИТАЕТЕ ВАЖНЫМ

Мы исходим из того, что каждый должен быть профессионалом в своем деле, требовательным к себе, к качеству того оборудования и инвентаря, который он использует, потому что это напрямую влияет на качество самого продукта или услуги. Ведь для победы гонщику нужен мощный болид, фотографу качественная оптика, а музыканту великолепный инструмент, ну и, конечно, талант.

Ресторатору же для реализации своей идеи о вкусной традиционной или, наоборот, концептуальной еде могут быть необходимы обжигающее пламя, большая температура и запах дымка. Банщику требуется создать атмосферу абсолютной натуральности,

добавить звук потрескивающих поленьев и запах настоящей древесины.

Именно поэтому мы уверены в том, что если для реализации Вашей идеи нужно использовать открытый огонь, а Ваше помещение находится в жилом доме, или, если Вы хотите установить дровяную печь, а рядом со зданием расположены детский сад или санитарные службы, крайне требовательные к запахам и дыму, Вы должны делать то, что считаете важным.

А обеспечение пожарной безопасности, ликвидацию дыма и нейтрализацию запахов мы возьмем на себя.





БЕЗОПАСНОСТЬ

ГЛАВНЫЙ ПРИОРИТЕТ

МЫ СДЕЛАЕМ ВСЕ МАКСИМАЛЬНО БЕЗОПАСНЫМ

Работа над повышением качества услуг – это основная забота предпринимателей, ставящих перед собой долгосрочные цели и стремящихся к созданию положительного образа в глазах своих гостей.

Именно поэтому для всех владельцев ресторанов и SPA-комплексов должна быть важна безопасность тех помещений, в которых производятся их услуги, а также того оборудования, на котором происходит приготовление еды или которое необходимо для создания правильной атмосферы.

И в данном случае параллельно решаются три задачи: и сохранение в чистоте системы вентиляции, и защита объекта от пожара, и снятие проблем при проверке со стороны надзорных органов.

Таким образом, мы должны сделать все максимально безопасным. Установка правильного воздухоочистного оборудования будет способствовать тому, чтобы работа ресторана или SPA-комплекса никогда не приостанавливалась, клиенты были довольны обслуживанием, а у проверяющих не было причин для повторного посещения.



ЧИСТОЕ СОВЕРШЕНСТВО

Предлагаемые нами решения – это современные высокотехнологичные продукты, построенные с твердой опорой на научную базу. Это дает нам преимущество перед другими производителями, а нашим Заказчикам уверенность в том, что оборудование в их заведениях соответствует высочайшим европейским стандартам.

Все оборудование, которое мы применяем в своих решениях и советуем нашим клиентам, построено на современных запатентованных технологиях, подтвердивших свое качество

в том числе на крупнейших промышленных предприятиях, где надежность является основополагающим критерием выбора.

Мы понимаем, что для наших клиентов крайне важны показатели эффективности вложенных инвестиций, поэтому мы предлагаем высочайшее качество по разумным конкурентоспособным ценам. Принцип «цена-качество» для нас не просто звук, мы понимаем, что за ним стоят значительные средства инвесторов и их желание получить надежный продукт.

ФИЛЬТРУЮЩАЯ СИЛА ВОДЫ И 100 % ПОЖАРОБЕЗОПАСНОСТЬ



| | |
|----------------------|------|
| ИСКРЫ | 100% |
| ОГОНЬ | 100% |
| САЖА | 100% |
| ЗОЛА | 100% |
| МАСЛЯНЫЙ ТУМАН (ЖИР) | 100% |
| ДЫМ | 60% |
| ЗАПАХ | 50% |

ГИДРОФИЛЬТР

Гидрофильтр Strada Hydro В – это оборудование, которое встраивается в систему технологической вытяжки от источника открытого огня и обеспечивает снижение температуры отходящего воздуха до 30–50°C, полное искрогашение, осуществляет очистку воздуха от сажи, жира, золы, части дыма и запаха.

Выброс воздуха после гидрофильтра не требует отдельного воздуховода и может быть подключен к общей вытяжной системе кухни. Оборудование работает в полностью автоматическом режиме, а в случае аварии на энергоснабжающих сетях может до 2 часов работать без подачи воды и электричества.

Конструкция гидрофильтра обеспечивает полное отсутствие протечек, а корпус из нержавеющей стали AISI 304 гарантирует длительный срок эксплуатации, который в нормальных условиях составляет не менее 10 лет.

Также к конструктивным особенностям относится усовершенствованная конструкция форсунки, обеспечивающая более длительный срок эксплуатации и отсутствие засоров. На пульте размещена вся необходимая индикация, предоставляющая возможность отслеживать работу оборудования, а низкий уровень шума и компактные размеры позволяют размещать оборудование даже в зале или на открытой кухне.



НЕ ДЫМ В ГЛАЗА,
А РЕАЛЬНАЯ ЗАЩИТА



| | |
|----------------------|------|
| ДЫМ | 100% |
| САЖА | 100% |
| МАСЛЯНЫЙ ТУМАН (ЖИР) | 100% |
| ЗОЛА | 100% |
| ЗАПАХ | 90% |

ДЫМОФИЛЬТР

Электростатические дымофильтры – оборудование, предназначенное для очистки воздуха от аэрозольных веществ, таких как дым, масляный туман, запахи, путем электростатического улавливания и конденсации в корпусе установки.

Благодаря запатентованному трубчатому электростатическому фильтру, обладающему инновационным форм-фактором, обеспечивается очистка воздуха от аэрозольных фракций и дыма до 99%.

При этом размер фракции достигает всего 10 нанометров. В результате того, что конструкция оборудования обладает высокой надежностью, обеспечены увеличенный межсервисный интервал и низкие эксплуатационные расходы, а встроенная защита от коротких замыканий и надежная автоматика исключают самопроизвольное отключение.

ПОЛНЫЙ КОНТРОЛЬ НАД ЗАПАХОМ



| | |
|----------------------|------|
| ЗАПАХ | 100% |
| МАСЛЯНЫЙ ТУМАН (ЖИР) | 100% |
| ДЫМ | 60% |

ГАЗОКОНВЕРТОР

Газоконвертор STRADA STANDART – оборудование, предназначенное для очистки воздуха от запахов, жирового аэрозоля и неплотного дыма.

Очистка многоступенчатая. Первой ступенью является легкоъемный промывной многослойный сетчатый фильтр, на поверхности которого улавливаются масло-жировые аэрозоли. Второй и третьей ступенью являются ряды плазменного газоконвертора, к плазменным ячейкам которого при помощи армированных высоковольтных проводов подводится высоковольтное напряжение до 20 кВ.

Молекулы газов, проходя через объемный коронный разряд в плазменных «ячейках» подвергаются бомбардировке электронами, разогнанными в магнитном электрическом поле, за счет чего происходит распад молекул на атомарные составляющие: углерод, водород, кислород.

В результате химических реакций получаются абсолютно безопасные вещества: кислород, вода и углекислый газ. Четвертой ступенью служит сорбционный фильтр, в котором установлены кассеты с качественным вентиляционным сорбентом, этот фильтр предназначен для финальной доочистки от запахов.



РЕШЕНИЯ

ДЛЯ РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА

ТРАДИЦИИ ВО БЛАГО РАЗВИТИЯ

Реализация самых смелых идей рестораторов требует долгой и кропотливой проработки. Концепция заведения должна быть уникальной и неповторимой. При этом, безусловно, первостепенное внимание стоит уделить именно методике приготовления еды, ведь гости посещают кафе и рестораны именно из-за прекрасной еды и вкуснейших напитков, которые располагают к беседе с близкими, друзьями и деловыми партнерами. А здесь нет ничего лучше, чем применять традиционные технологии, которые оттачивались веками в различных кухнях мира.

За долгие столетия люди научились готовить тысячи блюд, создали тысячи рецептов. Но очень часто мы отдаем предпочтение проверенной и простой на первый взгляд классике: шашлыку на углях, стейку на гриле, лавашу только из тандыра, турецкому кофе на открытом огне или горячем песке – блюдам может быть незамысловатым, но таким близким каждому из нас еще с детства и любимым до сих пор.

Приготовление этих блюд в помещениях требует определенной подготовки и качественного оборудования, чтобы результат труда радовал как повара, так и гостей. И здесь стоит особое внимание уделить обеспечению безопасности в ресторане.

При работе мангалов, грилей, барбекю, тандыров и печей необходимо защитить систему вентиляции от попадания искр, а также обеспечить охлаждение воздуха, его очистку, защитить внутренние стенки воздухопроводов от образования жировых отложений, копоти и сажи.

Так как в городских условиях большинство кафе и ресторанов расположены в жилых домах или в непосредственной близости от них, крайне важно убрать дым и ликвидировать запах от приготовления блюд, чтобы не доставлять жителям неприятного соседства.



КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

| Критерий | HYDRO B | STANDART | CHEF | FES |
|--------------------------------|-------------|---------------|---|---------------------------------|
| Состав оборудования по решению | Гидрофильтр | Газоконвертор | Гидрофильтр + дымофильтр с сорбционным блоком | Дымофильтр с сорбционным блоком |
| Запах | 50% | 100% | 100% | 90% |
| Дым | 60% | 60% | 100% | 100% |
| Жир | 100% | 100% | 100% | 100% |
| Сажа | 100% | - | 100% | 100% |
| Зола | 100% | - | 100% | 100% |
| Искры | 100% | - | 100% | - |
| Снижение t° | + | - | + | - |

Ресторанный бизнес сопровождается немалыми рисками, поэтому стопроцентная защита от пожара, высокая степень очистки воздуха от запаха,

жира, копоти, сажи – это один из залогов успеха. AirNOVA предлагает специальные комплексные решения для ресторанного бизнеса.

ПРИМЕНЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Мангал, хоспер, тандыр, гриль, барбекю, дровяная печь для пиццы – словом, все, на чем готовят вкуснейшие блюда на открытом огне. Именно те блюда, которые так любят гости Ваших заведений.



The image shows the interior of a modern wooden sauna. The walls and ceiling are clad in horizontal wooden slats. In the foreground, there are several tiers of wooden benches. A glass door with a dark frame is visible on the right side. The lighting is warm and ambient, with a strip of light visible along the top edge of the wall on the left.

РЕШЕНИЯ

ДЛЯ СПА-КОМПЛЕКСОВ

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД К БЕЗОПАСНОСТИ

Организация качественного отдыха людей, где они могут расслабиться и испытать истинное наслаждение, – это сложный процесс, управление которым требует значительного количества сил и времени.

Все знают, что парная на настоящих дровах – это источник истинного удовольствия, место восстановления нормального самочувствия и работоспособности людей, по целебности действия у которого нет равных.

В последние годы тенденция на переосмысление подхода к отдыху заметна все больше. Появление традиционных русских SPA-комплексов как в городской черте, так и в курортных зонах стало привычным делом.

При организации таких мест отдыха особое внимание должно уделяться как пожарной безопасности, так и минимизации выбросов дыма, чтобы не доставлять неприятного соседства жителям и расположенным по близости организациям.

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ SPA-КОМПЛЕКСОВ

|  |  |  |  |
|---|--|---|---|
| Критерий | HYDRO B | FES | ULTRA |
| Состав оборудования решения | Гидрофильтр | Дымофильтр с сорбционным блоком | Гидрофильтр + дымофильтр с сорбционным блоком |
| Запах | 50% | 90% | 100% |
| Дым | 60% | 100% | 100% |
| Сажа | 100% | 100% | 100% |
| Зола | 100% | 100% | 100% |
| Искры | 100% | - | 100% |
| Снижение t° | + | - | + |

При работе дровяных печей необходимо защитить систему вентиляции от попадания искр, отложения копоти и сажи, обеспечить охлаждение воздуха и его очистку, а также минимизировать

выбросы дыма. AirNOVA предлагает специальные комплексные решения для SPA-комплексов, отвечающие запросам различных групп клиентов.

ПРИМЕНЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Печь в бане, сауна, угли, камин – все это помогает отдохнуть и набраться сил, а современное оборудование AirNOVA будет следить за безопасностью Ваших гостей.



A man in a dark blue uniform and cap stands in a workshop, looking directly at the camera. The background is filled with shelves of tools and equipment, creating a professional and industrial atmosphere. The lighting is warm and focused on the man, highlighting his features and the texture of his uniform.

СЕРВИСНОЕ И ГАРАНТИЙНОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – УВЕРЕННОСТЬ В ЗАВТРАШНЕМ ДНЕ

Мы твердо знаем, что внедряемые нами высокотехнологичные решения являются долгосрочными инвестициями для наших Заказчиков.

Благодаря качественному сервисному обслуживанию и введению системы гарантии мы строим доверительные отношения с клиентами и формируем основу для продолжения эффективных коммерческих коммуникаций.

Гарантийное обязательство призвано подтвердить Заказчику условия качественного послепродажного обслуживания приобретенного оборудования с нашей стороны.

Мы уверены в качестве поставляемого нами оборудования и поэтому предлагаем расширенную гарантию, в рамках которой берем на себя ответственность за ремонт и техническое обслуживание систем. Также мы поддерживаем возможность заключения дополнительного договора на послегарантийное обслуживание.

Нами предлагаются различные программы сервисного обслуживания, и мы уверены, что каждый Заказчик сможет выбрать ту программу, которая наиболее оптимальным образом будет отвечать его запросам и потребностям.

ПОМОЩЬ В ВЫБОРЕ

Основа успешного взаимодействия с Заказчиками, по нашему мнению, – это тесная совместная работа и особое внимание к просчету всех возможных технологических рисков. У нас, как у профессионалов, нет права на ошибку, потому что основа нашей работы – это обеспечение безопасности.

Мы оказываем помощь Заказчикам в выборе именно тех решений, которые соответствуют их потребностям, ожиданиям и бюджету. Осуществление нами функций технического консультанта по воздухоочистным системам

позволяет Заказчикам минимизировать риски и получить в результате наиболее эффективное решение.

Предлагаемые нами технологические решения необходимо реализовывать на высоком техническом уровне. Именно поэтому мы считаем крайне важным оказывать консультации подрядным организациям во время монтажа воздухоочистных систем. Это не только сокращает расходы на пусконаладочные работы, но и гарантируют Заказчику соответствие результата проектному решению.

НАС ВЫБИРАЮТ:



X5RETAILGROUP

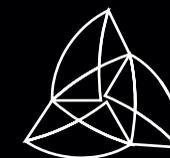


NOVIKOV
— GROUP OF COMPANIES —
SINCE 1991



РЕСТОРАННЫЙ
СИНДИКАТ
ОСОБЫЕ
РЕСТОРАНЫ





AirNOVA

AirNOVA – генеральный дистрибьютер
оборудования марки STRADA

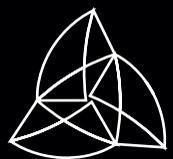


190121, Санкт-Петербург
ул. Александра Блока 5А, оф. 400
+7 (812) 644-69-64
air-nova.ru



© «ООО «ИЦ ЕВРОКОМ». Все права защищены. Перепечатка и иное полное или
частичное коммерческое использование, воспроизведение и размножение
материалов возможны только с разрешения ООО «ИЦ ЕВРОКОМ»

Дизайн: Министерство дизайна
www.designministry.ru



AirNOVA



air-nova.ru/horeca