PL

Restauracje i kuchnie

Tailored Air Distribution

Lepsza dystrybucja powietrza dla komfortu gości i świeżości w kuchni

Restauracje i kuchnie potrzebują czegoś więcej niż tylko sprzętu i wystroju – wymagają świeżego, dobrze kontrolowanego powietrza. Kuchnie są gorące, wilgotne i wymagające, podczas gdy sale dla gości muszą być komfortowe i przyjazne. Systemy tkaninowych kanałów powietrznych Prihoda zapewniają czysty, równomierny przepływ powietrza, który wspiera zarówno kucharzy, jak i gości.

Wyzwanie

W kuchniach systemy wentylacyjne muszą zmagać się z ciepłem, parą, zapachami i tłuszczem. Bez skutecznej dystrybucji powietrza warunki stają się niekomfortowe i trudne do utrzymania w higienie. Z kolei goście w strefie restauracyjnej są wrażliwi na przeciągi, hałas i nierówną temperaturę. Tradycyjne kanały metalowe są trudne w utrzymaniu, podatne na kondensację i często nie sprawdzają się w środowisku gastronomicznym.

Rozwiązanie

Tkaninowe kanały powietrzne Prihoda równomiernie i cicho rozprowadzają powietrze zarówno w kuchniach, jak i salach jadalnych. Ograniczają kondensację, są odporne na korozję i łatwe do prania, dzięki czemu pomagają utrzymać higienę. Lekka konstrukcja ułatwia montaż, a szeroka gama kolorów i nadruków pozwala idealnie dopasować system do wystroju restauracji.

Dlaczego Prihoda?

Każda restauracja jest inna. Prihoda projektuje systemy dystrybucji powietrza dopasowane do układu i potrzeb zarówno strefy jadalnej, jak i kuchni. Dzięki zaawansowanemu oprogramowaniu Air Tailor modelujemy przepływ powietrza i weryfikujemy jego skuteczność jeszcze przed instalacją. Nasze kanały są wykonane z trwałych, nadających się do recyklingu tkanin, zapewniając długą żywotność i niskie koszty utrzymania, a jednocześnie wspierając zrównoważony rozwój.:

Równomierna dystrybucja powietrza
stabilny komfort dla gości i kucharzy

Efektywność energetyczna
zoptymalizowany przepływ powietrza obniża koszty HVAC

Cicha praca
brak hałaśliwego przepływu powietrza w strefie dla gości

Higieniczne rozwiązanie
łatwe pranie i niższe koszty utrzymania czystości

Kontrola kondensacji
chroni powierzchnie i utrzymuje higienę

Personalizacja
kolory, nadruki i kształty dopasowane do wystroju restauracji

Zaufana wiedza i doświadczenie

Prihoda dostarcza rozwiązania z tkaninowymi kanałami powietrznymi dla restauracji i obiektów gastronomicznych na całym świecie. Nasze systemy tworzą zdrowsze i bardziej komfortowe środowisko zarówno dla kucharzy, jak i gości, zapewniając niezawodną dystrybucję powietrza, która wspiera jakość doświadczenia i efektywność pracy kuchni.

Porównanie z kanałami metalowymi

	Kanały metalowe	Kanały tkaninowe
Waga	Ciężkie	Lekkie
Korozja	Wysokie ryzyko	Odporne na korozję
Kondensacja	Częsta	Wyeliminowana
Konserwacja	Złożona, kosztowna	Łatwe pranie
Przepływ powietrza	Nierówny, z przeciągami	Zrównoważony, łagodny
Hałas	Głośne, turbulentne	Tłumione, ciche
Swoboda projektowania	Ograniczona	Kolory, kształty, nadruki

// Zrób kolejny krok //

Skontaktuj się z nami, aby omówić projekt restauracji lub kuchni.
Przygotujemy dla Ciebie indywidualny projekt przepływu powietrza.

sales.pl@prihoda.com / info@prihoda.com

prihoda®