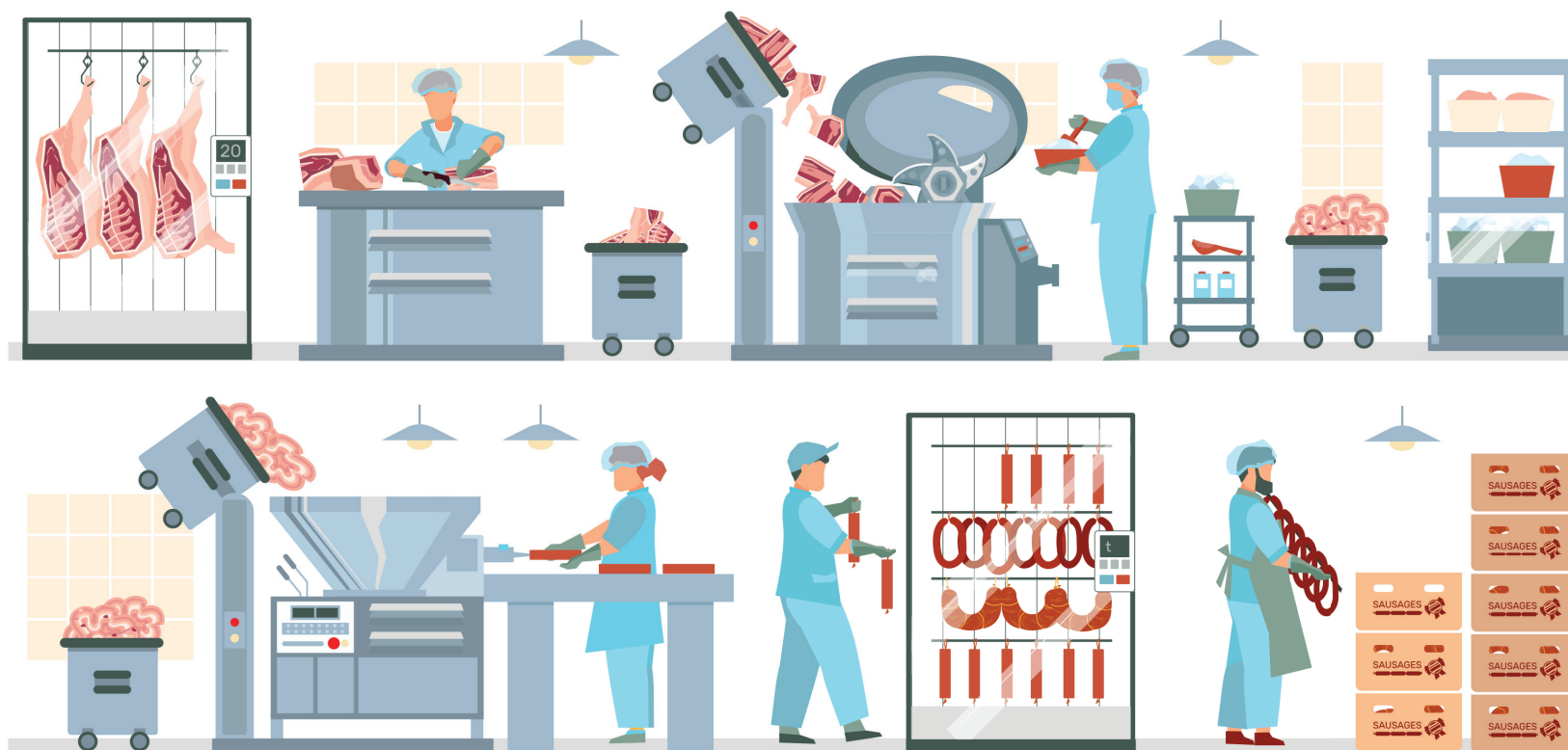


FabricAir

UNA SOLUZIONE IGIENICA PER GLI STABILIMENTI ALIMENTARI

— Creare un ambiente sicuro e sano per i prodotti e per i lavoratori

smart air
solutions.



Impareggiabile soluzione di distribuzione dell'aria per i processi di lavorazione alimentare

Per l'industria alimentare è di primaria importanza mantenere la migliore qualità del prodotto. Pertanto, diventa essenziale avere impianti di distribuzione dell'aria di alta qualità per poter garantire un alto standard di igiene durante le attività, eliminare le correnti d'aria moleste e migliorare il benessere ed il comfort dei lavoratori.

DISTRIBUZIONE ARIA UNIFORME

- Distribuzione omogenea dell'aria lungo tutta la linea di lavorazione.

IGIENICI

- I tessuti antibatterici eliminano i rischi sulla salute, i condotti sono facilmente lavabili.

INSTALLAZIONE FACILE

- Di estrema semplicità; non sono necessari macchinari pesanti.

LUNGA DURATA

- Provata resistenza del tessuto al passare degli anni.

RESISTENTE ALLA CORROSIONE

- Il tessuto non arrugginisce, eliminando quindi il rischio di corrosione.

ELEVATA QUALITA' DELL'ARIA IN AMBIENTE

- Crea il clima ideale e confortevole per tutti i lavoratori.










ONLY HIGH QUALITY AIR



**DISTRIBUTORE ESCLUSIVO
PER IL TERRITORIO ITALIANO**

ProjectAir s.r.l.
Via Galileo Galilei, 42/2
35035 Mestrino (PD)
Tel: 049/7985671
e-mail: info@projectair.it
www.projectair.it



projectair.it

Tutti i diritti sono riservati FabricAir® 2024.
L'ultima versione può essere scaricata dal
sito fabricair.com. Non siamo responsabili
per errori di stampa.

**smart air
solutions.**