



Dans mon bar / restaurant, je respecte et protège mon client.

Le purificateur d'air est un équipement qui permet de se débarrasser des polluants, mais aussi d'éviter la dispersion des bactéries et des virus dans une pièce.

Quand nous parlons d'une bonne qualité de l'air nous pensons souvent à la ventilation mais cependant elle ne garantit pas toujours une bonne qualité de l'air et le traitement des contaminants.

Un air dépollué protège vos clients et vos équipes !

Avec les purificateurs Ecopref'air, vous allez augmenter votre volume d'affaire en vous différenciant de la concurrence.

Une mesure d'hygiène complémentaire vous fera gagner la confiance de vos consommateurs.

Le purificateur est une solution pour ouvrir un bar / restaurant dans les meilleures conditions. Il élimine 99,99% des virus et bactéries.

Voici quelques raisons qui justifient l'utilité du purificateur dans un bar / restaurant :

- Les restaurants et les bars sont constamment exposés aux problèmes de contaminants ou d'odeurs.
- Les allergènes tels que les acariens, le pollen, les poussières, **LES VIRUS** sont fréquemment présents dans un bar / restaurant. Avec un purificateur à air, il est possible de les éliminer efficacement à 99,99%. Une mauvaise qualité de l'air est souvent la cause des maladies telles que l'asthme, le cancer, les allergies, etc.

Ils nous ont fait confiance :

**ALOHA
Coiffure
(La Flèche)**



L'EXPERTISE ECOPREF'AIR ACCOMPAGNE DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES DE NOMBREUX ACTEURS SUR L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DE L'AIR INTÉRIEUR. ILS SONT NOMBREUX À NOUS AVOIR FAIT CONFIANCE : COLLECTIVITÉS, ENTREPRISES PRIVÉES, ÉCOLES, HÔPITAUX...

Trop longtemps négligé, respirer doit devenir notre priorité européenne

Ecopref'Air - 02 44 54 50 73 - 06 77 57 17 82

www.ecopref-air.com - www.vital-air.org - ecoprefair13@gmail.com