

D-tech

Travaillez-vous avec un hypersensible ?

En cuisine, il y a du mouvement. L'efficacité et la rapidité sont de mise et il faut une sensibilité aiguisée pour arriver à ce que tout soit bien géré, car un simple oubli peut parfois provoquer une catastrophe.

Voici le **D-Tech**, le détecteur hypersensible pour système de ventilation automatique.

Le **D-tech** détecte les mouvements ou l'absence de mouvement. Que vous soyez ou non sous la hotte, il permet au système d'aspiration de réguler son débit au maximum de son efficacité beaucoup plus rapidement que n'importe quel système équivalent.



Une bonne circulation de l'air dans une cuisine est essentielle pour économiser l'énergie. En détectant les mouvements sous la hotte, le **D-tech** vous permet de maximiser votre système de ventilation en le déclenchant toujours au bon moment et jamais plus qu'il ne faut. Cela signifie non seulement un environnement plus sain à l'intérieur comme à l'extérieur, mais également de saines économies, auxquelles, il ne faut pas se le cacher, nous sommes tous hypersensibles.

En optant pour le **D-tech** dans votre cuisine, vous découvrirez que l'hypersensibilité est une qualité dont on ne peut vraiment pas se passer.

www.cadexair.com • 1 800 461-0668

CADEXAIR
EXPERTISE AND INNOVATION