

## COIFAS CONVENCIONAIS

As coifas exaustoras possuem a função de capturar e eliminar os vapores, fumaças e odores gerados durante o processo de preparação dos alimentos. Elas contribuem para a melhoria da qualidade do ar, evitando a contaminação dos alimentos e proporcionando um ambiente mais saudável e confortável para os funcionários e clientes. Além disso, as coifas também ajudam a evitar a formação de gordura nas paredes, móveis e equipamentos da cozinha, facilitando a limpeza e manutenção do ambiente. As coifas exaustoras podem ser fabricadas sob medida, de acordo com as dimensões e especificações do projeto.

Entre em contato conosco!

(11) 972660241

