

## Pressemitteilung

12.02.2018

### Neues aus dem Hause InoxAir

#### **Live-Vorführung bei InoxAir**

Als der Spezialist für Luftnachbehandlung führt InoxAir dieses Jahr ihre CleanAir-Technologie unter Realbedingungen vor. Mit einem brandneuen Gerät wird täglich Fleisch gegrillt - ohne Geruchsbelästigung.

InoxAir präsentiert auf der Internorga eine neue Generation von Lüftungsgeräten und Steuergeräten entsprechend der ErP Richtlinie 2018. Außerdem wird eine neu entwickelte Indoor-Grillanlage in Funktion mit einem Dönergrill live vorgeführt. Der Besucher kann sich hier von der Effizienz der Luftnachbehandlung überzeugen. „InoxAir zeichnet aus, dass unsere Entwicklungen in erster Linie auf den Bedarf der Endkunden zugeschnitten sind. Durch die jahrelange Erfahrung in dieser Branche, kennen wir die Probleme und bieten die richtige Lösung.“ so René Bruder, Geschäftsführer von InoxAir. Die CleanAir-Technologie zeichnet sich durch ein speziell entwickeltes mehrstufiges Filtersystem aus. Die Abluft ist nach dem Durchlaufen des Filtersystems frei von Fett, Rauch und Gerüchen.

InoxAir ist ein auf Luftnachbehandlung ausgerichtetes Unternehmen. Aufgrund ihrer Markterfahrung hat sie sich auf besondere Bedürfnisse spezialisiert, wie zum Beispiel der Luftnachbehandlung bei Holzkohlegrills oder im Bereich Frontcooking.

#### **InoxAir auf der Internorga in Hamburg in Halle A3, Stand 117.**



Pressekontakt:

InoxAir GmbH  
Syuzanna Harutyunyan  
Alfred-Zingler-Straße 36  
D-45881 Gelsenkirchen  
+49 (0) 209 386 20 212  
marketing@inoxair.de