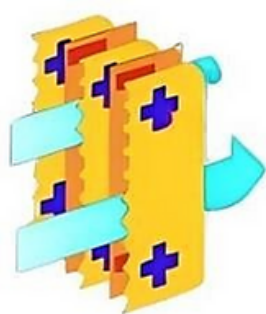


COZINHA CONTÊINER



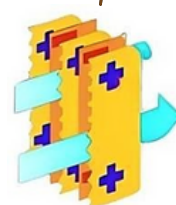
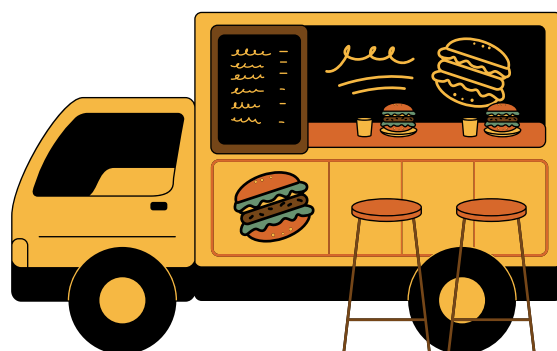
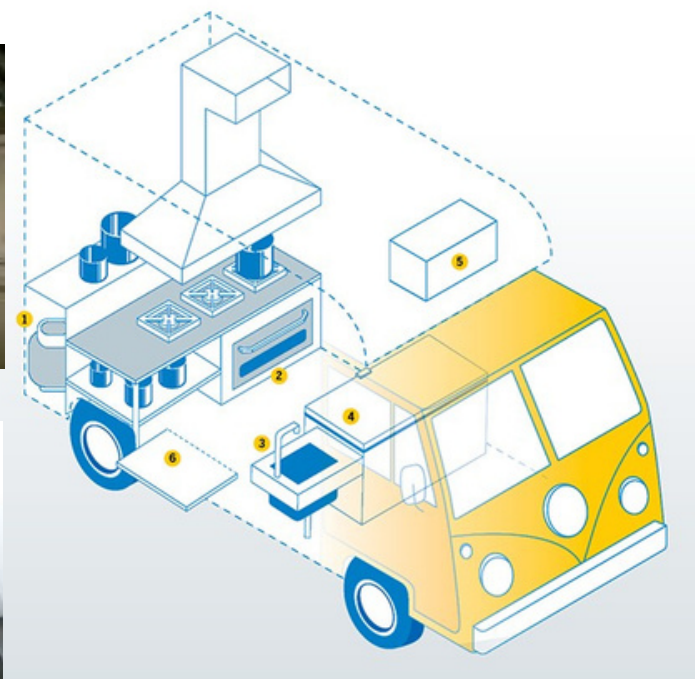
EXAUSTÃO PARA GASTRONOMIA DE RUA



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

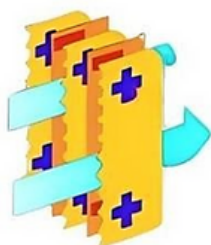


Exaustão para Gastronomia de rua Food Trucks



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

Exaustão para Gastronomia de rua Contêiner

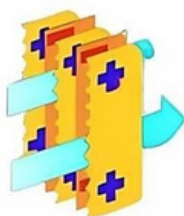
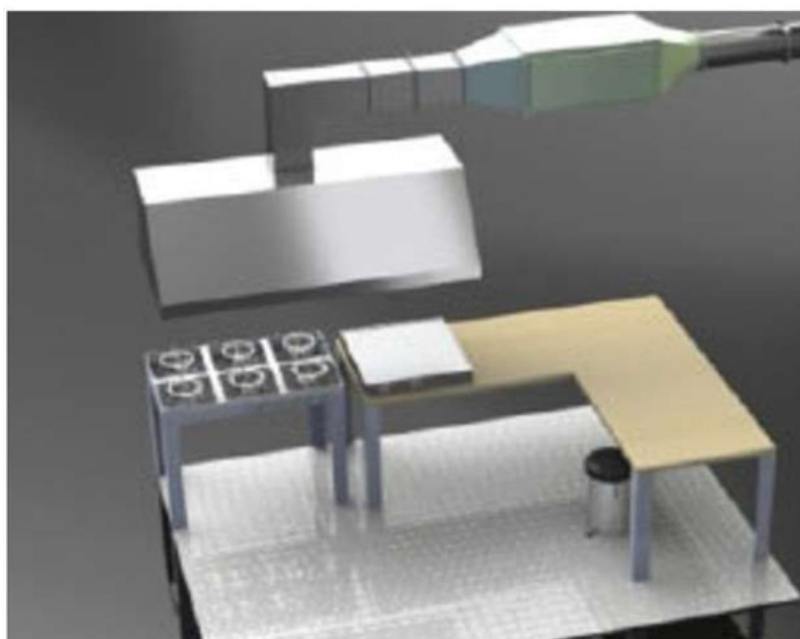


Lâminas com
tecnologia
Hayashi

Exaustão para Gastronomia de rua Contêiner

O contêiner lanchonete é um modelo de negócio que tem despertado a atenção e o interesse de muitos empreendedores. A

Além disso, esse tipo de empreendimento é uma ótima solução para fugir dos altos preços de aluguéis e construção.



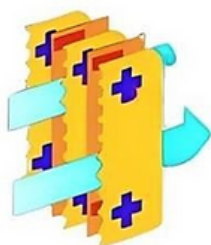
Lâminas com
tecnologia
Hayashi

Exaustão para Gastronomia de rua



PRINCIPAIS VANTAGENS

- Eficiência na retenção dos vapores;
- Proteção contra propagação de incêndio;
- Drenagem contínua dos condensados;
- Espaço ocupado pela Central de Filiragens;
- Elimina acima de 300 odores;
- Economia no custo de implantação e operação;
- Possibilidade da instalação do equipamento sem dutos externos;
- Gerador de gás oxidante/redutor de odores e bactérias (Ozônio (O³));



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

Normas e Certificações

Todos os nossos equipamentos são projetados conforme a norma **ABNT 14.518**, garantindo segurança e eficiência na ventilação de cozinhas profissionais.

A aplicação de filtros eletrostáticos como os modelos Hayashi, Penny e Cotrel é especialmente eficaz em ambientes com diferentes níveis de poluentes, adequando-se desde cozinhas leves até aquelas com processos geradores de poluentes severos.

Sistemas de NBR-14518:2019 da ABNT, Ventilação para Cozinhas residências e Profissionais - Refrigeração, Ar condicionado

**ABNT/CB-055 – Comitê Brasileiro de
Refrigeração, Ar condicionado, Ventilação e
Aquecimento**



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS
FUNDADAÇÃO DE NORMALIZAÇÃO
CENTRALIZAÇÃO DE PRODUTOS E SERVIÇOS



LISTA PARCIAL DE CLIENTES QUE ATENDEMOS:



Normas e Certificações

- ABNT/CB-055 PROJETO DE REVISAO ABNT NBR 14518:2020 da ABNT
- ABNT NBR 5410, Instalações elétricas de baixa tensão
- ABNT NBR 11966, Efluentes gasosos em dutos e chaminés de fontes estacionárias – Determinação da velocidade e da vazão – Método de ensaio
- ABNT NBR 11967, Efluentes gasosos em dutos e chaminés de fontes estacionárias – Determinação da umidade – Método de ensaio
- ABNT NBR 12019, Efluentes gasosos em dutos e chaminés de fontes estacionárias – Determinação de material particulado – Método de ensaio
- ABNT NBR 12827, Efluentes gasosos com o sistema filtrante no interior do duto ou chaminé de fontes estacionárias – Determinação de material particulado – Método de ensaio
- ABNT NBR 13971, Sistemas de refrigeração, condicionamento de ar, ventilação e aquecimento – Manutenção programada
- ABNT NBR 16401-2, Instalações de ar-condicionado – Sistemas centrais e unitários – Parte 2: Parâmetros de conforto térmico
- ASTM-E119, Standard test methods for fire test of building construction and materials
- ASTM F1704, Standard test method for capture and containment performance of commercial kitchen 6exhaust ventilation systems 1
- ASTM F2519, Standard test method for grease particle captures efficiency of commercial kitchen filters and extractors 1
- EPA 202, Condensable particulate matter
- NFPA 12, Standard on carbon dioxide extinguishing systems
- NFPA 211, Standard for chimneys, fireplaces, vents, and solid fuel burning appliances;
- UL 300, Fire testing of fire extinguishing – Systems for protection of commercial cooking equipment
- UL-710, Standard exhaust hoods for commercial cooking equipment
- UL 710 B, Recirculating systems
- UL 710 C, Outline of investigation for ultraviolet radiation systems for use in the ventilation control of Commercial cooking operations
- UL 1046:2000, Standard for grease filters for exhaust ducts
- UL1978:2010, Standard for grease ducts



Se interessou por algum produto?

Entre em contato conosco!

(11)932169701

Horário e Atendimento

Segunda à Sexta, das 8h00 às 17h00 Sábado das 8h00 às 12h00.

Se preferir, visite nosso Showroom

Rua João de Sousa Dias, 412- Campo Belo- São Paulo



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI[®]
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associação
Society
Alliance

TODOS OS PRODUTOS HAYASHI SYSTEM POSSUEM DIREITOS AUTORAIS.



TECNOLOGIA HAYASHI SYSTEM

ALETRON  **HAYASHI**[®]
SYSTEM