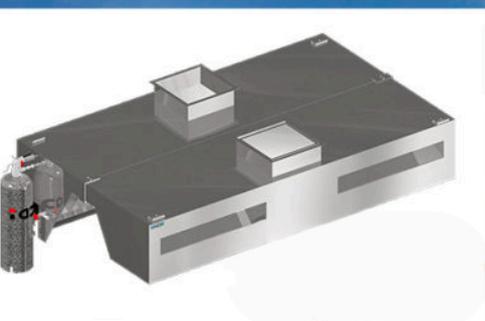




Aletron Apresenta

CATÁLOGO GASTRONOMIA DE RUA

Gastronomia de Rua Brasileira - Food Trucks

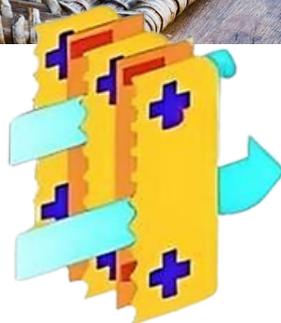


2
0
2
4

Os food trucks, esses pequenos estabelecimentos sobre rodas que oferecem uma ampla variedade de iguarias gastronômicas, tornaram-se uma verdadeira sensação em todo o mundo, inspirados pela tradição da comida de rua que há muito é popular nos Estados Unidos e na Europa. No Brasil, essa tendência ganhou força nos últimos anos, conquistando o paladar e a preferência de um público diversificado ávido por novas experiências culinárias.

Entretanto, para garantir que essa febre gastronômica seja desfrutada com segurança e eficiência, é essencial que os food trucks atendam a uma série de regulamentações e normas estabelecidas por autoridades competentes. Entre essas entidades reguladoras, destacam-se a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), as prefeituras municipais e os Corpos de Bombeiros.

A ANVISA, por exemplo, estabelece diretrizes rígidas para garantir a higiene e a segurança alimentar em estabelecimentos que lidam com o preparo e a comercialização de alimentos. Os food trucks devem cumprir normas específicas de manipulação de alimentos, armazenamento adequado, controle de temperatura e higiene pessoal dos manipuladores, garantindo que os alimentos sejam preparados e servidos de forma segura para consumo público.

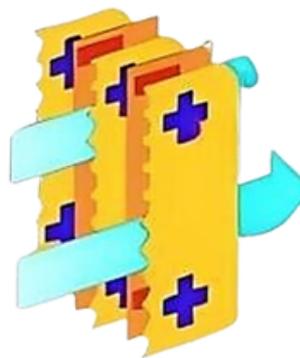


Lâminas com tecnologia Hayashi

Para assegurar a segurança tanto veicular quanto alimentar, bem como promover a padronização do setor, a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), em colaboração com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), está elaborando normas específicas para a adaptação, instalação e funcionamento de food trucks.



NORMAS TÉCNICAS PARA FOOD TRUCKS



Lâminas com tecnologia Hayashi

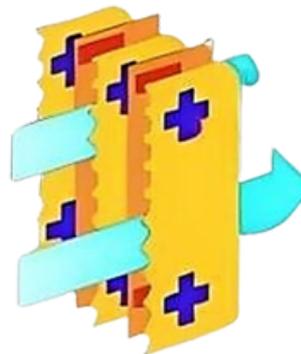


APLICAÇÃO

Os estabelecimentos de economia múltiplas, shoppings, hotéis, centros comerciais e outros, devem possuir um sistema fixo de extinção de incêndio, conforme a norma IT 38 do Corpo de Bombeiros e a NBR 14518 da ABNT.



SISTEMA ANTI-INCENDIO



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
FUNDACIONAL DE NORMALIZAÇÃO
CENTRALIZADA DE PRODUTOS E SERVIÇOS



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS

ALETRON

LISTA PARCIAL DE CLIENTES QUE ATENDEMOS:



ALETRON



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
Associate
Society
Alliance

TODOS OS PRODUTOS HAYASHI SYSTEM POSSUEM DIREITOS AUTORAIS.



TECNOLOGIA HAYASHI SYSTEM

ALETRON