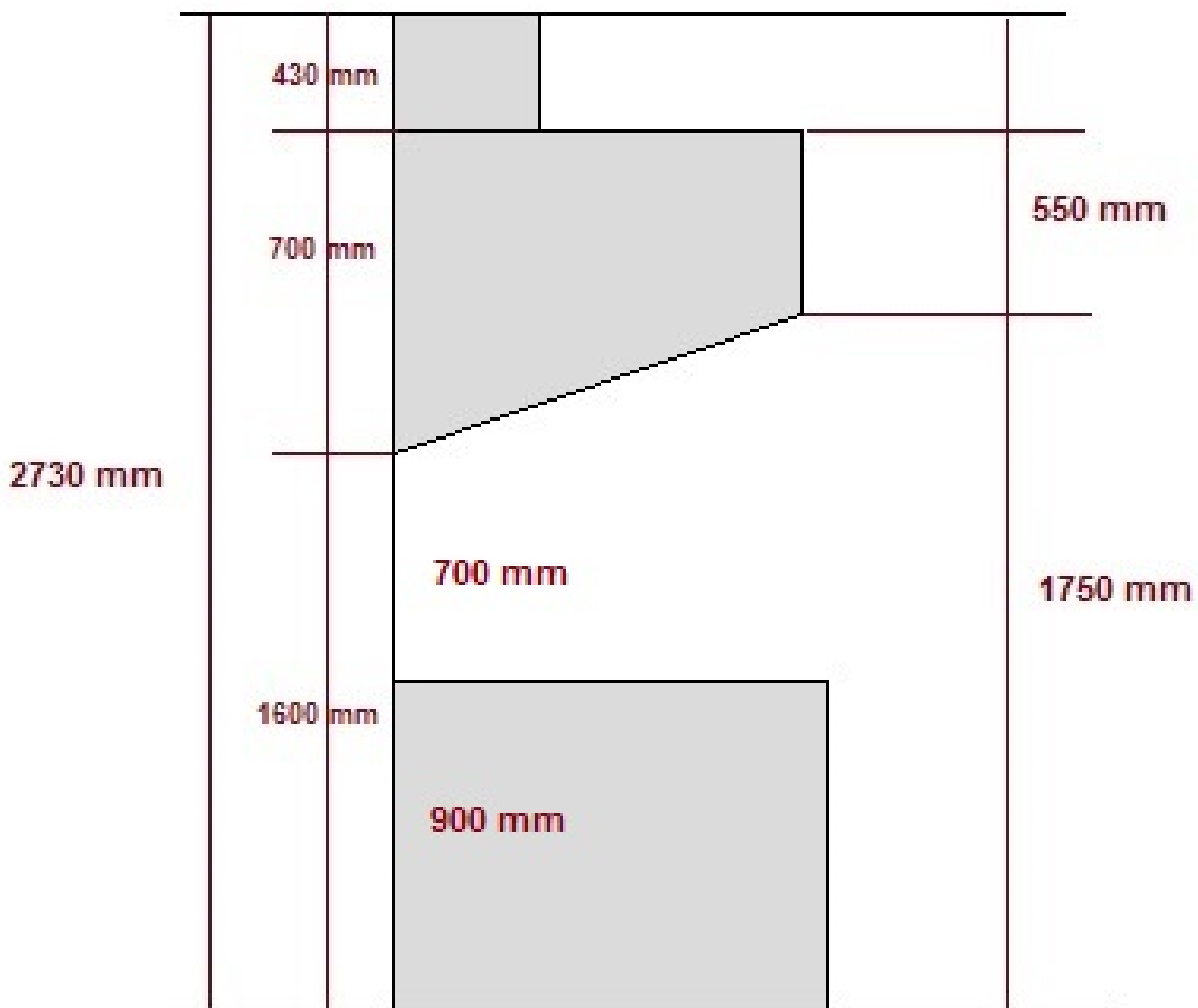




MANUAL - COIFA INSUFLADORA





COIFA INSUFLADORA

A Coifa Insufladora Aletron é fabricada em aço inox aise 430 ou 304 conforme a necessidade do cliente. Vem equipada com Filtros Metálicos Inerciais e Ventilador Siroco.

COIFA INSUFLADORA IONIZADORA ELETROSTÁTICA

Além das características acima, vem com Filtro Eletrostático integrado, que faz o tratamento da fumaça e gordura através de seus módulos eletrostáticos liberando o ar purificado livre de fumaça e odores. Pode ser utilizado com a saída externa ou sem saída externa, dependendo dos equipamentos de cocção a serem atendidos. Caso haja emissão de muita fumaça e calor, ambiente muito fechado e utilização por períodos longos da Coifas Insufladoras Hayashi® recomendamos que utilize uma saída externa para eliminar o calor. O exaustor faz o tratamento da fumaça e gordura, mas não elimina o calor do ar quente que entrou junto com a fumaça e gordura. A Coifa Insufladora Eletrostática Hayashi® é ideal para aspiração, com filtragem e tratamento dos gases e odores. Não necessita saída externa para diminuição dos odores resultantes de cocção, porém, pode ser colocado com saída externa para troca de calor. São diversos tamanhos, adaptáveis as mais diversas aplicações tais como restaurantes, lanchonetes, churrascarias e processos industriais onde há emissão de fumaça e gases e operam de acordo com as normas ABNT NBR 14518 e ASHRAE (American Society of Heating, Refrigerating and Air Conditioning Engineers).

OPÇÕES DE INSTALAÇÃO

É a forma mais comum encontrada no mercado. Neste sistema a coifa é instalada em uma parede da cozinha, sobre o equipamento de cocção. A exaustão poderá ser feita através de dutos com saída na parede, no teto ou em caso de maiores distâncias, os mesmos podem ser instalados sobre rebaixos de gesso ou outros materiais.



Frontal aberta
geralmente utilizada para ambientes que possuem um pé direito baixo



Coifa Box
O modelo de coifa profissional mais utilizado em cozinhas profissionais.



Piramidal
para quem quer uma coifa profissional em um ambiente mais sutil e requintado.

Coifa Ilha

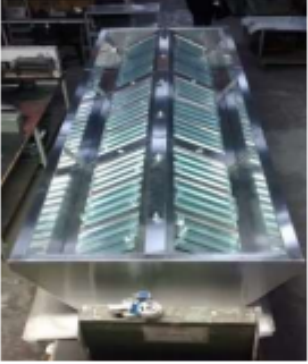



Neste sistema de instalação a coifa é instalada no teto da cozinha. É muito utilizado em ambientes mais espaçosos onde o fogão não é posicionado junto a bancadas de parede, antes é instalado em ilhas ou penínsulas (estilo cozinhas americanas).



Coifa Piramidal
Para quem quer uma coifa profissional em um ambiente mais sutil e requintado.



Coifa Box
O modelo de coifa profissional mais utilizado em cozinhas profissionais.

Coifa Modular Insufladora com Inercial	Coifa Modular Insufladora com Inercial + Exaustores	Coifa Modular Insufladora com Inercial + Exaustores + Filtro eletrostático
		
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aço inox escovado Aisi 430 <input type="checkbox"/> Filtros Inerciais em alumínio (módulo coletor de névoa) <input type="checkbox"/> Luminárias <input type="checkbox"/> Calha e Dreno 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aço inox escovado Aisi 430 <input type="checkbox"/> Filtros Inerciais em alumínio (módulo coletor de névoa) <input type="checkbox"/> Botão interruptor para o acionamento do sistema <input type="checkbox"/> Luminárias <input type="checkbox"/> Calha e Dreno <input type="checkbox"/> Exaustor centrífugo siroco 1100m³/h <input type="checkbox"/> Alimentação: 220 v <input type="checkbox"/> Transformador de alta; <input type="checkbox"/> Ruído: 69 dB 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aço inox escovado Aisi 430 <input type="checkbox"/> Filtros Inerciais em alumínio (módulo coletor de névoa) <input type="checkbox"/> Botão interruptor para o acionamento do sistema <input type="checkbox"/> Luminárias <input type="checkbox"/> Calha e Dreno <input type="checkbox"/> Exaustor centrífugo siroco 1100m³/h <input type="checkbox"/> Alimentação: 220 v <input type="checkbox"/> Filtro Eletrostático Coletor de Gordura e Eliminador de Odores PATENTEADO <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> Gerador de gás oxidante/reductor de odores e bactérias (Ozônio (O³)); <input type="checkbox"/> Transformador de alta; <input type="checkbox"/> Ruído: 69 dB

PRINCIPAIS VANTAGENS

- Eficiência na retenção dos vapores; Principais Vantagens
- Economia significativa de energia;
- Proteção contra propagação de incêndio;
- Drenagem contínua dos condensados;
- Espaço ocupado pela Central de Filtragens;
- Elimina acima de 300 odores;
- Economia no custo de implantação e operação;
- Possibilidade da instalação do equipamento sem dutos externos;
- Filtros permanentes de fácil manutenção; • Baixo ruído.
- Filtro Eletro-Ionizador (módulo filtrante coletor de gordura);
- Sistema eliminador de odores • Gerador de gás oxidante/reductor de odores e bactérias (Ozônio (O³));
- Transformador de alta;

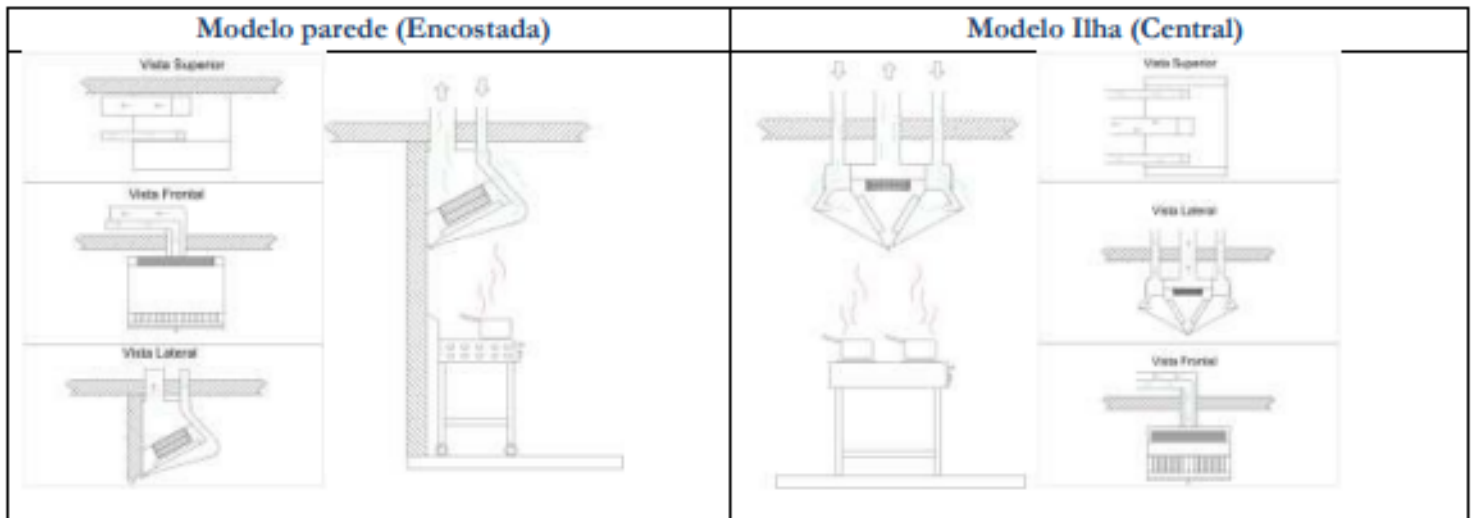
OPCIONAIS

- Inerciais em aço inox
- Damper regulador de vazão
- Damper corta fogo
- Sistema de contenção de incêndio
- Filtro de carvão ativado
- Duto de exaustão
- Frange.
- Chapéu Chinês

COIFA INSUFLADORA

Blocos de cocção em cozinhas profissionais (fogão, fritadeira, frigideira, chapa quente, char Broiler, grill, churrasqueira e forno combinado), postos de pintura, braseiro a carvão, módulo primário de remoção de poluentes em aplicações industriais, em diversos segmentos, tais como centros de usinagem de componentes automotivos, farmacêuticos, alimentícios e sais inorgânicos. Elimina a incrustação de substâncias na rede de dutos, minimizando custos de manutenção e eliminando o efeito “rastilho” em eventuais incêndios que atinjam a rede de dutos que atendam a sistemas com emissões combustíveis.

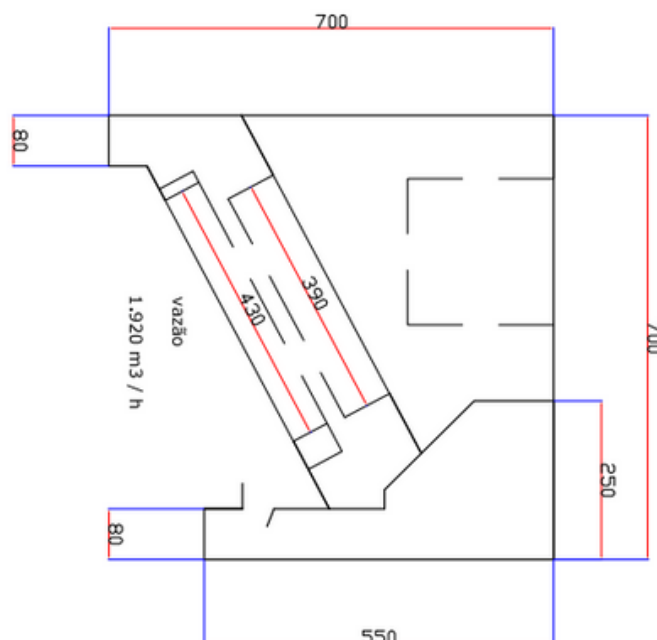
FORMAS DE INSTALAÇÃO



A Coifa Insufladora Hayashi® podem ser combinada com muitos outros equipamentos de exaustão para estar aumento a eficiência do captor para que possa estar atendendo as necessidade do cliente. A combinação mais frequente são as coifas combinadas a exaustores externos para dispersão dos poluentes ao ambiente externo.

CARACTERÍSTICA TÉCNICAS E RECOMENDAÇÕES

- As velocidades do ar não podem exceder 10 e 8,0 m/s para a exaustão e insuflação Tomada de Ar Exterior 50-70%
- Ar exaurido 100%
- Ar Ambiente 30-50%
- As velocidades do ar não podem exceder 10 e 8,0 m/s para a exaustão e insuflação.
- Perda de carga do sistema Compensado pelo Ar exaurido: de 20 mmCA
- Com a maior relação vazão x pressão em sua respectiva classe de potência Fumaça sob controle Técnico na zona adjacente proporciona a entrada de ar
- A saída dos vapores exauridos é através de fenda de percurso sinuoso, instalados no teto da coifa de compensação pelo ar exaurido, flangeados para interligação com rede de dutos garante alta eficiência e autonomia.
- Sistema Múltiplos de filtragem que possui a melhor relação custo benefício, sustentado numa Unidade de Tratamento de Ar (UTA);
- Evita perdas desnecessárias de calor e o super aquecimento de ambientes internos;
- Diminui o choque térmico, reduzindo o consumo de energia e gerando bem estar e conforto para as pessoas;
- Garante a higiene do local, proporcionando uma ampla melhoria na qualidade de vida das pessoas;
- Para os estabelecimentos comerciais e industriais proporciona um grande ganho na Qualidade de Vida do Trabalhador a na preservação da sua saúde, atuando com um grande diferencial para a sua motivação e o bem estar;
- Instalação simplificada e redução de custos de manutenção;
- Melhor relação custo benefício, com um rápido “playback”;
- Produto de acordo com os princípios de sustentabilidade, com grande redução da emissão de Carbono, eliminação de odores e transformação da gordura em bem estar, diminuindo a poluição e gerando ozônio, ajudando na preservação do meio ambiente;
- Exclusivo Filtro Eletrostático, que atende a legislação e os parâmetros de emissão de poluentes, da certificação ISO 14000.
- Tecnologia 100% nacional



ALETRON

REFERÊNCIAS COMERCIAIS



R. João Cachoeira, 488
Vila Nova Conceição
São Paulo/SP



Alameda Mamoré, 843
Alphaville Industrial
Barueri/SP



Prç. Samuel Sabatini, 200
Centro - São Bernardo do
Campo/SP



R. Cap. Faustino de Lima,
134 - Brás
São Paulo/SP



MANIOCA

Av. Brg. Faria Lima, 2232
Jardim Paulistano
São Paulo/SP



Fábrica da Natura
Cajamar/ SP



Jardins
São Paulo/SP



Av. Pres. Juscelino
Kubitschek - Itaim
São Paulo/SP



Rua. Mariano Tóres, 927
Centro
Curitiba/PR



Rua do Oratório, 5500
Alto da Mooca
São Paulo - SP



Terminal Rodoviário Tietê
São Paulo/SP



Av. Engenheiro Luis Carlos
Berrini, 957 - Itaim Bibi
São Paulo/SP



R. Buriti, S/N
Jardim das Palmeiras,
Campinas/SP



Shcgn Crf Quadra 715,
Bloco D, Loja 43, Asa Norte
Brasília/DF



Av. Pres. Juscelino
Kubitschek Itaim Bibi
São Paulo



Rua Sena Madureira,
Bloco 1, 1355 - Ibirapuera
São Paulo/SP



Rodovia Ms 145, Km 49, S/N
Zona Rural
Rio Brilhante/MS



Jabaquara
São Paulo/SP



R. Itambé, 135
Higienópolis
São Paulo/SP



R. Hungria
Jd Europa
São Paulo/SP



Centro
São Paulo/SP



Empresa Têxtil - Barra
Fundada
São Paulo/SP
Volks - Metrô Conceição
São Paulo/SP



Shopping D&D
São Paulo/SP



Shopping Tatuapé
São Paulo/SP



Snack Bar dos cinemas
Rio de Janeiro
São Paulo



Básica Refeições Ind.
Campus USP Leste
São Paulo/SP



✓ Aracaju/SE
✓ Cotia/SP
✓ São Paulo/SP
✓ Leblon/RJ
✓ Brasília/DF



Restaurante Hotel Fasano



Quiosque - Santos - SP



✓ Projeto de coifas
para quiosques na orla do
Rio de Janeiro
✓ Projeto Bloco de Exaustão