

# ALETRON

## SERVIÇOS DE HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PARA SISTEMAS DE EXAUSTÃO DE COZINHAS PROFISSIONAIS



**ANVISA**  
Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária



**HAYASHI**  
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DE NORMAS  
TÉCNICAS



ASHRAE  
Association  
Society  
Alliance

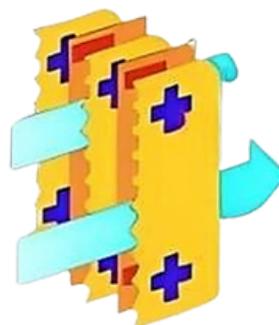
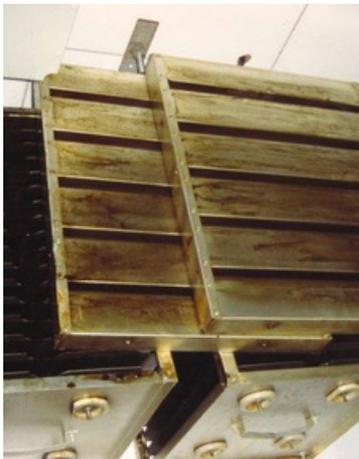


**ALETRON**

FILTROS SUJOS



# ALETRON



Lâminas com  
tecnologia  
Hayashi



**ALETRON**

HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO



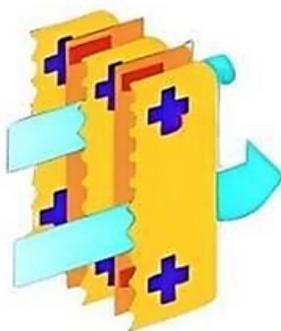
Para a segurança da equipe e preservação dos seus equipamentos, é importante realizar a higienização e manutenção periódica do sistema de exaustão de cozinhas profissionais e outros equipamentos.

O acúmulo de gordura e outros resíduos aumentam as chances de defeitos no equipamento gerando custos que podiam ser evitados.



Além disto, há o risco de incêndio pois a gordura acumulada se torna combustível.

A higienização e manutenção periódica de coifas e sistema de exaustão para cozinhas profissionais e comerciais está prevista na norma NBR 14.518 da ABNT e é exigido pelo corpo de bombeiros.



Lâminas com  
tecnologia  
Hayashi



TIPOS DE HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO



## OFERECEMOS DOIS TIPOS DE HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO:

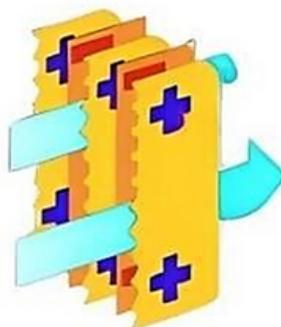


### PREVENTIVA

A Preventiva é efetuada com a intenção de reduzir a probabilidade de falha de uma máquina ou equipamento, ou ainda a degradação de um serviço prestado. É uma intervenção prevista, preparada e programada antes da data provável do aparecimento de uma falha, ou seja, é o conjunto de serviços de inspeções sistemáticas, ajustes, conservação e eliminação de defeitos, visando a evitar falhas.

### CORRETIVA

A corretiva acontece raramente, ou seja, deveria ser realmente um acidente ou uma manutenção corretiva planejada para troca de uma peça que foi detectado que esta começando a apresentar defeito ou esta inconsistente.



Lâminas com tecnologia Hayashi



**ALETRON**

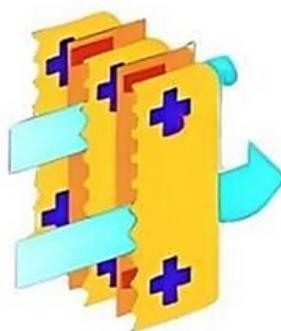
FREQUÊNCIA IDEAL DE HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO





## Frequência ideal de Higienização e Manutenção para os Sistemas de exaustão de Cozinhas Profissionais

TIPO DE FREQUÊNCIA NO VOLUME DA CULINÁRIA	FREQUÊNCIA
<b>Sistemas agressivo:</b> que servem de combustível sólido Churrascaria	Semanal
<b>Sistemas moderado:</b> que servem cozinha de alto volume Chapa, fritadeira, – durante 24 horas de cozimento, charbroiler, ou Work	Quinzenal
<b>Sistemas moderado:</b> que servem cozinha operações de volume moderado	Mensal
<b>Sistemas simples:</b> que servem cozinha operações de baixo volume , negócios sazonais	Conforme análise



Lâminas com  
tecnologia  
Hayashi



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