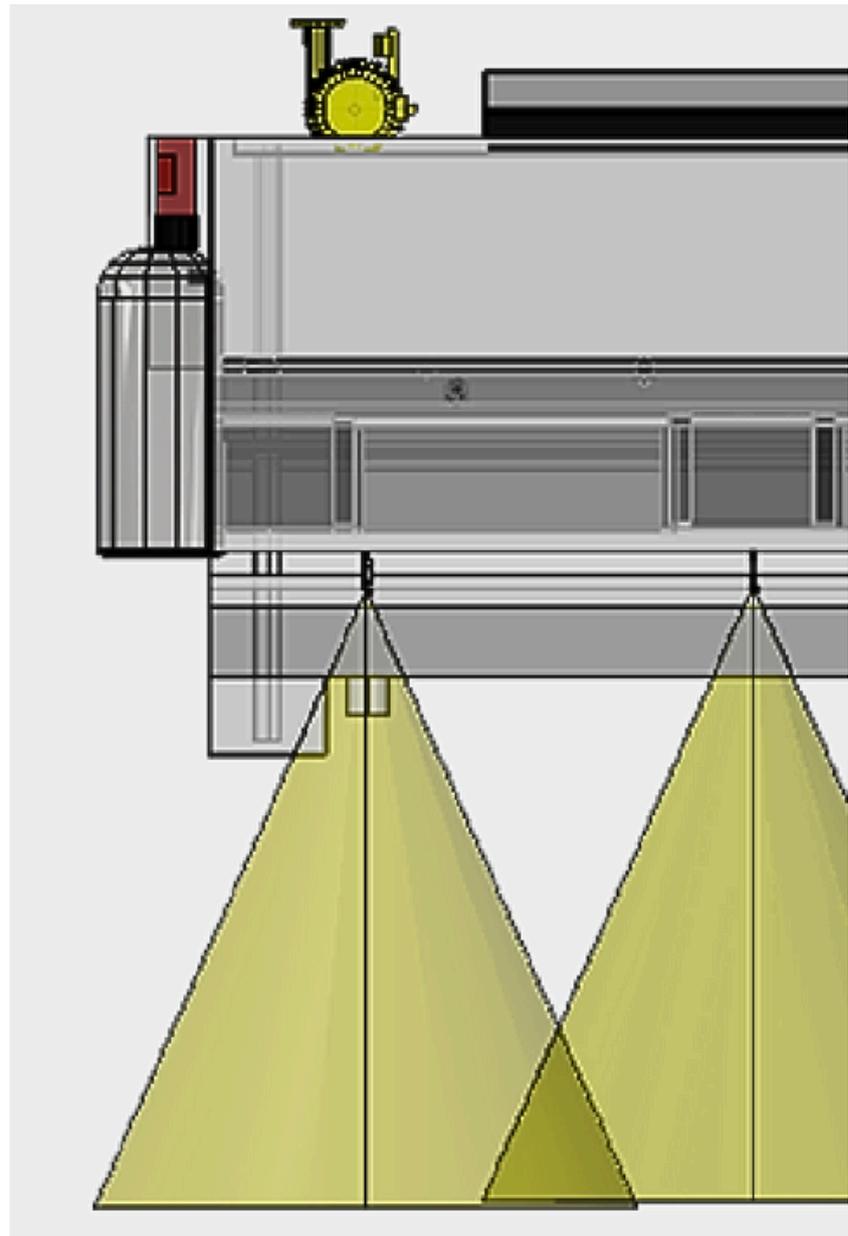
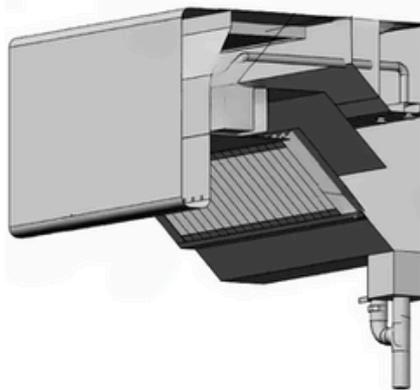
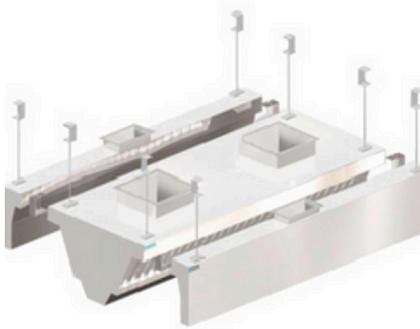




COIFA LAVADORA



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associação
Society
Alliance

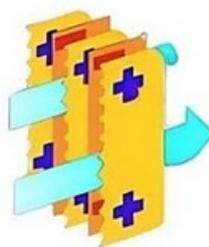
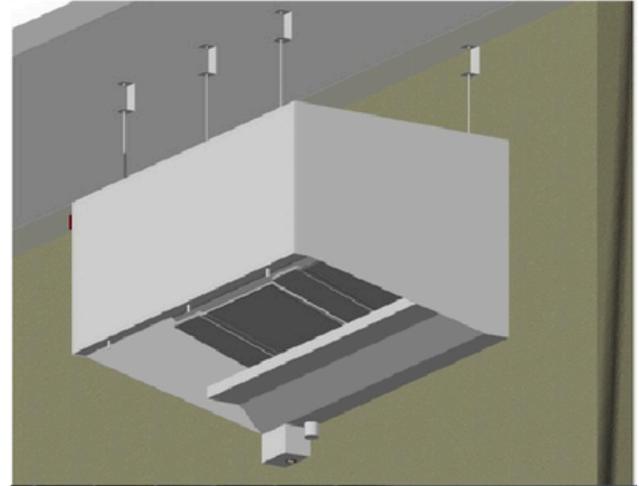
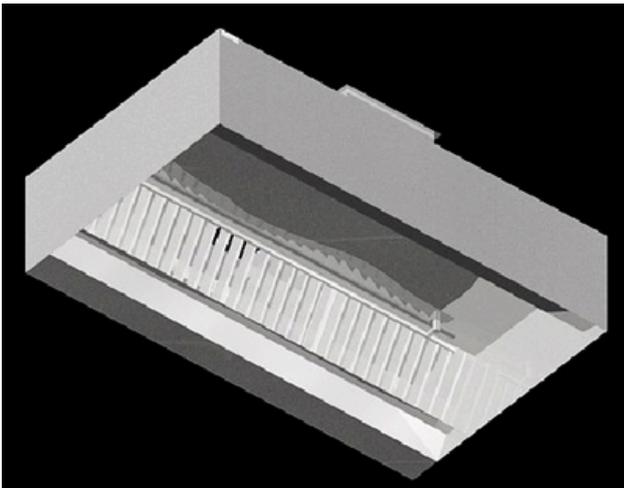
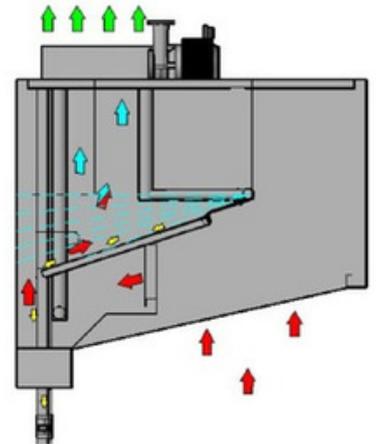


COIFA LAVADORA

A Coifa Lavadora é um acessório bastante utilizado no setor alimentício. É um dos itens que os órgãos fiscalizadores têm exigido em cozinhas industriais e food service em geral

POR QUE USAR A COIFA LAVADORA?

A coifa lavadora possui a função de coletar as impurezas, odores, vapores e gases que são emitidos no ar, e por meio de um processo de exaustão e purificação a coifa realiza o tratamento dos mesmos.

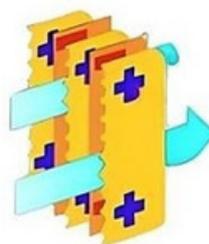
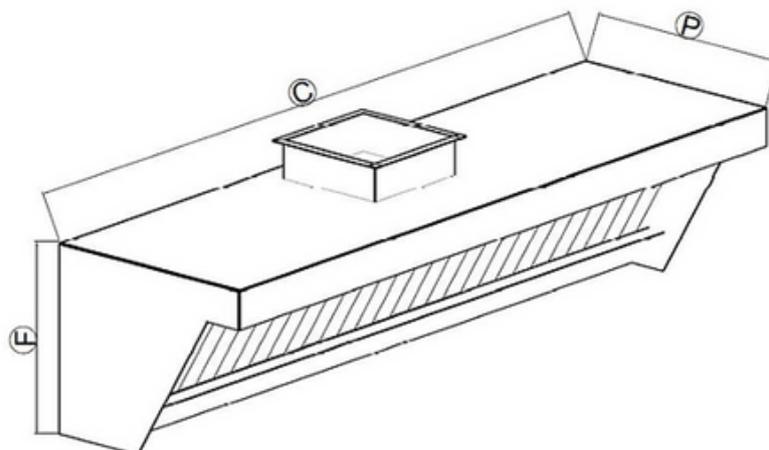
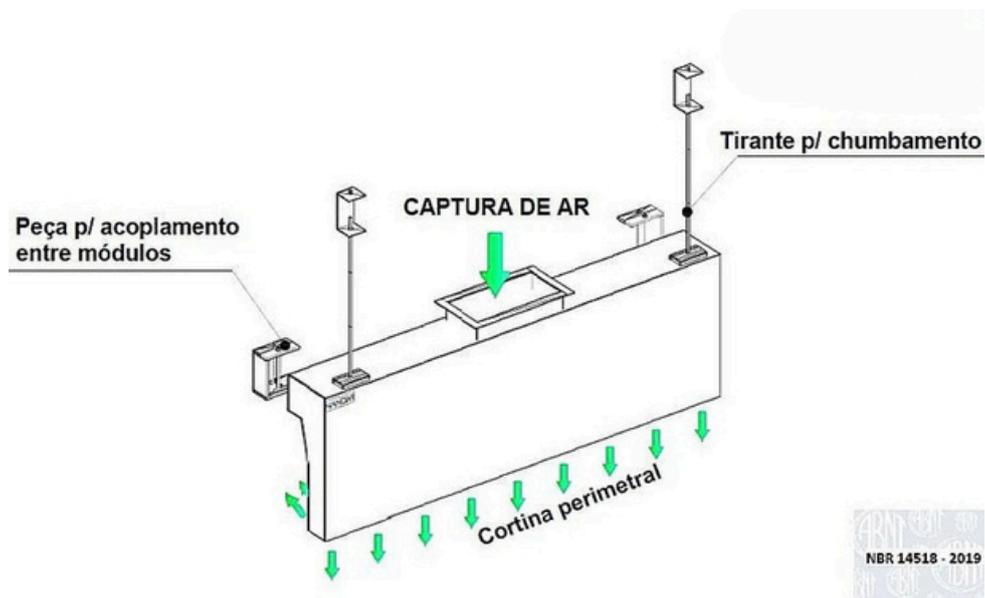


Lâminas com
tecnologia
Hayashi



PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

O seu funcionamento é bem simples, os vapores exauridos e carregados de partículas de gordura oriundas do processo de cocção (macro partículas), são captadas e direcionadas para um primeiro estágio de filtragem (inercial ciclônico), no qual o particulado orgânico passam por um processo centrifugo coletando e as depositando na calha de gordura para drenagem posteriormente.

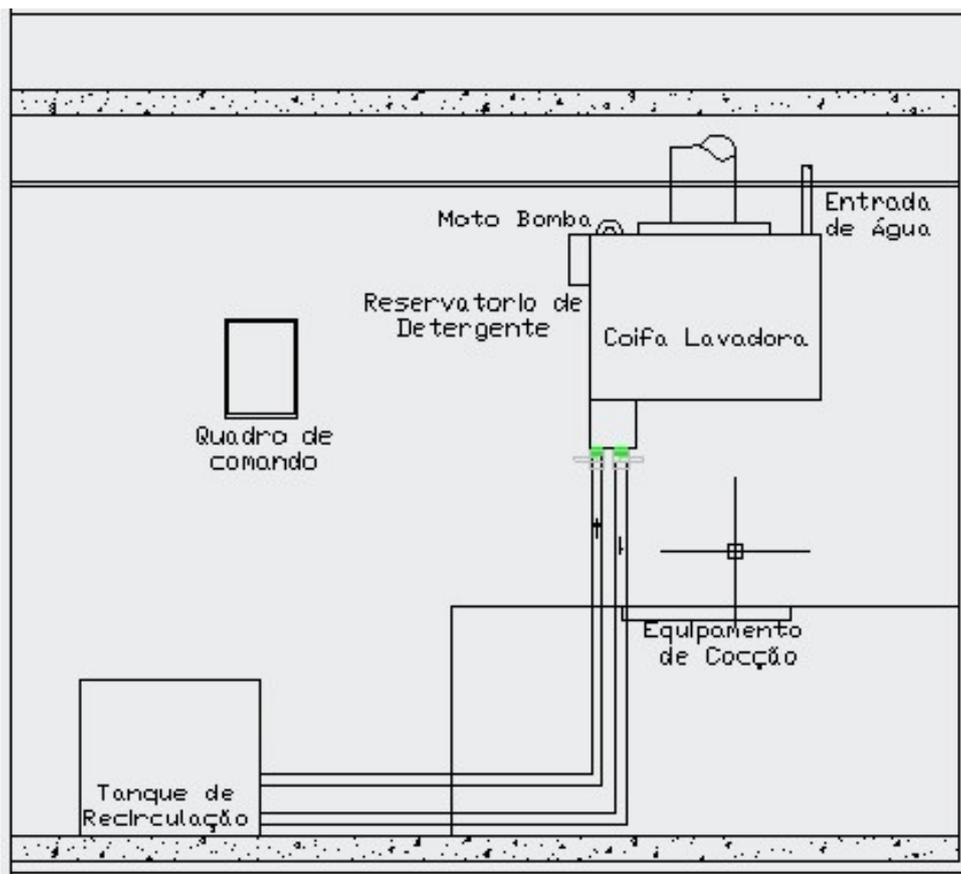
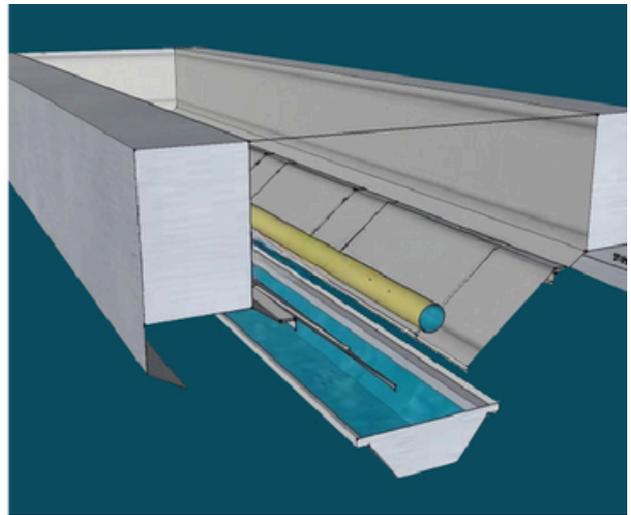


Lâminas com tecnologia Hayashi



QUAIS SÃO OS DIFERENCIAIS DA COIFA LAVADORA?

Filtro Inercial Ciclônico Captam até 65% a mais da gordura comparado aos filtros inerciais convencionais.





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