

ATMOS[®]

A M B I E N T A L

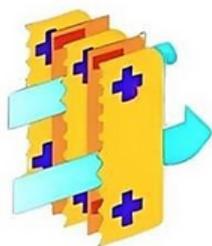
DARK KITCHENS





DARK KITCHENS

As Dark Kitchens são cozinhas industriais compartilhadas por lanchonetes e restaurantes, localizadas em centros urbanos para melhorar a entrega de pedidos. Durante a pandemia, seu uso cresceu, pois não atendiam presencialmente. A falta de regulamentação causou problemas de ruído, odores e emissões de poluentes, afetando os moradores próximos.

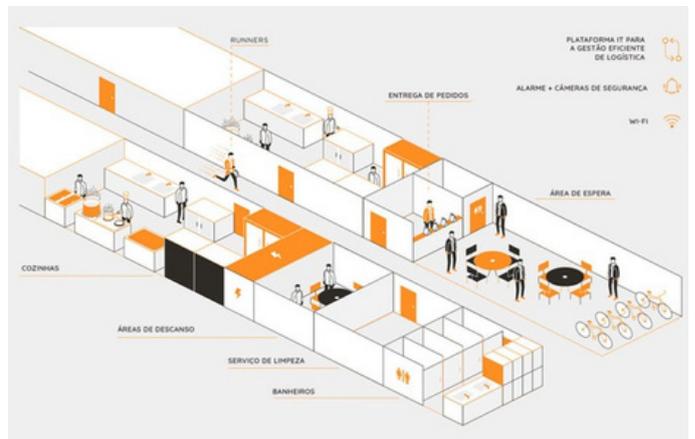


Lâminas com
tecnologia
Hayashi

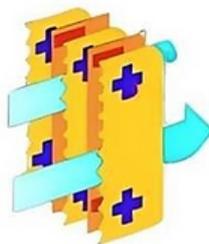


MÓDULO ELETROSTÁTICO

O módulo Eletrostático HAYASHI tem a função de coletar a gordura que se partícula nas lâminas de alumínio, formando uma crosta que gradativamente vai saturando o módulo e reduzindo a eficiência na coleta de gordura, por isso, é imprescindível a limpeza e manutenção periódica para ter o equipamento operando com eficiência.



Os equipamentos com sistema de filtragem Hayashi foram projetados para utilização em cozinhas de restaurantes, fast foods, lanchonetes, churrascarias, e cozinhas domésticas, sendo a opção ideal para cozinhas compartilhadas como é o caso das dark kitchen.

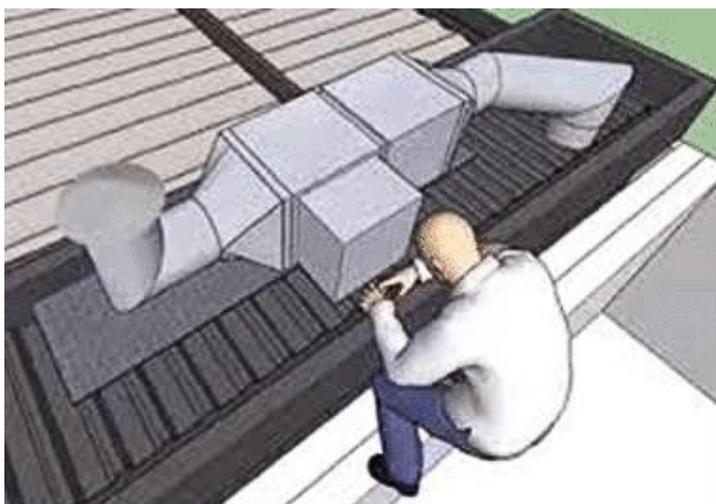
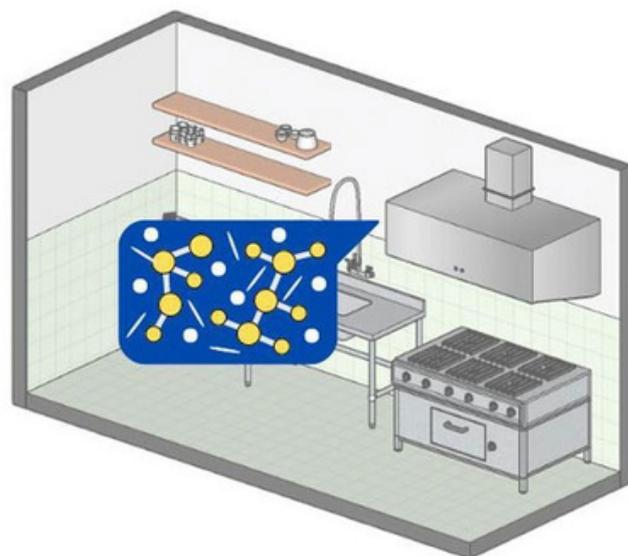


Lâminas com tecnologia Hayashi



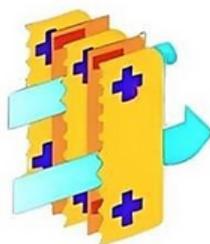
COIFA COM SISTEMA FILTRANTE ELETROSTÁTICO INTEGRADO

A Coifas Eletrostáticas eliminam acima de 300 odores gerados em cozinhas industriais e residenciais, com eficiência superior às coifas comuns. Graças ao seu Sistema Eletrostático Integrado Hayashi, as Coifas Eletrostáticas Arwek© podem ser instaladas sem dutos externos e sem quebra de alvenaria, em espaços reduzidos. Seu sistema de alta tecnologia é patenteado, por isso é a única a oferecer Coifas com tecnologias eletrostáticas integrada às Coifas, diminuindo os custos de instalação e manutenção. As Coifas Profissionais Eletrostáticas são fabricadas em Aço Inox 430 ou Aço AISI 304.



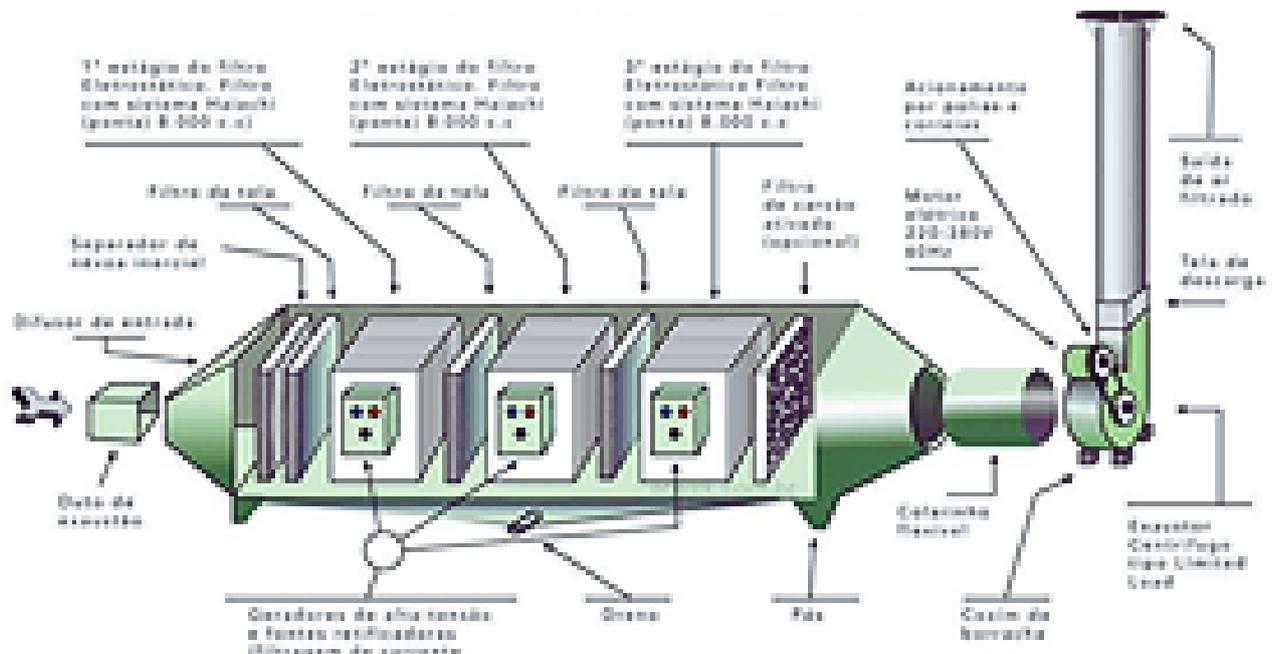
FILTRO ELETROSTÁTICO

Os equipamentos com sistema de filtragem Hayashi foram projetados para utilização em cozinhas de restaurantes, fast foods, lanchonetes, churrascarias, e cozinhas domésticas, sendo a opção ideal para cozinhas compartilhadas como é o caso das dark kitchen.



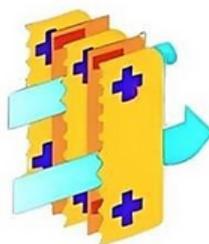
Lâminas com
tecnologia
Hayashi

CARACTERÍSTICAS:



Ocupa pouco espaço.

- Retira partículas em suspensão e as retorna ao processo produtivo.
- A mais avançada tecnologia disponível em um equipamento durável e de alta eficiência.
- Atende legislação e parâmetros de emissão de poluentes (ISO 14.000).
- Para aplicação na faixa de Vazão de 1.000 a 33.000m³/h.
- Eficiência de até 99%.
- Perda de Carga de 12mmCa a 20mmCa (120 Pa a 200 Pa).
- Pode ser aplicado composto com outros Sistemas.
- Voltagem de entrada (220/380/440V), voltagem de saída 12.000/6.000 V. c.c.
- Alta performance de filtragem (garante coleta de 99,99% de Partículas de pó).

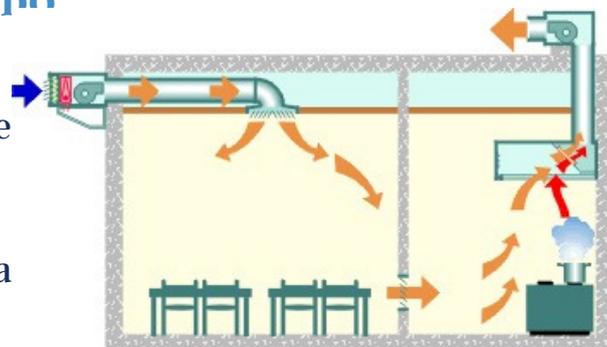


Lâminas com tecnologia Hayashi



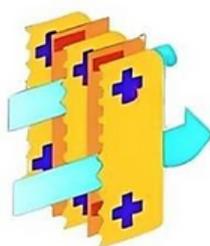
SISTEMA DE COMPENSAÇÃO DE AR EXAURIDO

Compensação de ar na cozinha. Este suprimento deve ser forçado por meios mecânicos e filtrado de forma a garantir sua qualidade através da renovação com ar externo. A pressão no interior da cozinha deve ser mantida negativa.



SISTEMA DE COMPENSAÇÃO DE AR EXAURIDO

As cozinhas profissionais estão sujeitas a incêndios constantemente e no caso das Dark Kitchen que são implantadas em zonas residências o cuidado para evitar acidentes devem ser redobrados para evitar que qualquer sinistro ganhe grandes proporções. Daí a necessidade da instalação de sistema de extinção de incêndio nas coifas e dutos. Para minimizar os riscos de incêndio e garantir a segurança das pessoas é importante a instalação de sistemas eficientes de supressão de incêndio



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