

EXAUSTÃO SEM REDE DE DUTOS SISTEMA JET BLOCKER, EM ESPAÇO CONFINADO EM TRAILERS, FOOD TRUCK E CONTEINER



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



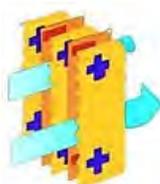
ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance



Os trailers e food trucks estão ganhando cada vez mais popularidade em eventos festivos, pontos fixos e até mesmo em áreas movimentadas nas ruas. Com a implementação da Norma NBR 16700:2018 para Food Trucks, é viável estabelecer os critérios essenciais para a adaptação veicular, instalação, operação e manutenção desses estabelecimentos móveis de alimentação. Adicionalmente, a segurança contra incêndios e situações de pânico é uma prioridade contínua para assegurar o funcionamento seguro dos food trucks. A regulamentação correspondente estabelece as medidas indispensáveis para prevenir e/ou reduzir os riscos de incêndio, em conformidade com as orientações do Corpo de Bombeiros.



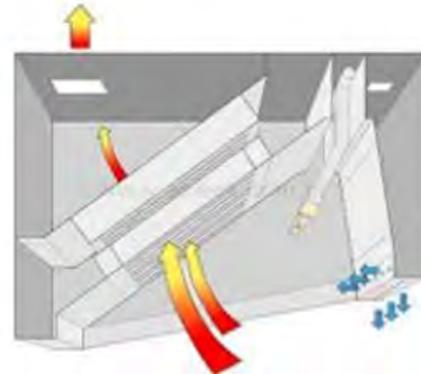
Lâminas com tecnologia Hayashi



Com uma ampla gama de food trucks oferecendo desde hambúrgueres e pizzas até pratos especializados como gastronomia regional e frutos do mar, a culinária de rua se sobressai como uma alternativa saborosa e acessível.



A preocupação com os padrões de higiene e qualidade também é uma prioridade, incluindo a importância da manutenção regular dos sistemas de ventilação/exaustão. Isso assegura a qualidade do ar dentro da cozinha, além de evitar a disseminação de odores indesejados.



Com a devida regulamentação e atenção aos detalhes, os trailers e food trucks representam uma opção inovadora e atrativa para os empreendedores da indústria alimentícia, colaborando para a expansão e democratização da culinária urbana.





Entre em contacto connosco para obter
mais informações! (11)932169701.