

ATMOS[®]

A M B I E N T A L



EXAUSTÃO SEM REDE DE DUTOS TRAILERS E FOOD TRUCK,
CONTAINER (FOOD SERVICES, EXAUSTÃO
NANOTECNOLOGIA MOLECULAR ELETROSTÁTICO TREILER
E FOOD TRUCK COZINHA BOX



Exaustão Sem Rede de Dutos para Trailers e Food Trucks

Nossa linha de sistemas de exaustão sem rede de dutos para trailers e food trucks oferece soluções eficientes e práticas para garantir um ambiente de cozinha limpo e seguro, sem a necessidade de instalação complicada de dutos tradicionais.



Container (FOOD SERVICES)

Nossos sistemas de exaustão para containers de serviço de alimentos são projetados para atender às demandas únicas de cozinhas móveis, proporcionando uma solução completa e eficaz para a ventilação de ambientes de preparação de alimentos em espaços compactos.

Exaustão Nanotecnologia Molecular Eletrostática para Trailers e Food Trucks COZINHA BOX

Nossa linha de sistemas de exaustão com nanotecnologia molecular eletrostática para trailers e food trucks COZINHA BOX oferece uma abordagem inovadora para a purificação do ar, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro e saudável para os operadores de food service.



Lâminas com tecnologia Hayashi



COIFA PARA COZINHA CONTAINER (FOOD BOX)

A coifa para cozinha container possui um sistema de Nanotecnologia Molecular Eletrostático que capta e esteriliza a gordura e o ar. Elimina vírus, bactérias e mais de 300 odores, seguindo as normas da ABNT, sem dispersar gordura pela cozinha. Utiliza forças elétricas para limpar gases, filtrando partículas sólidas e líquidas sem deslocar a gordura para mantas descartáveis. O sistema eletro-ionizador é seguro e opera de acordo com normas rigorosas, como NBR 14518-2020 da ABNT e ASHRAE. Principais vantagens incluem eficiência na retenção de vapores, proteção contra incêndios, drenagem contínua de condensados, economia de energia, baixo ruído, e eliminação de odores através de filtros permanentes e gerador de ozônio.

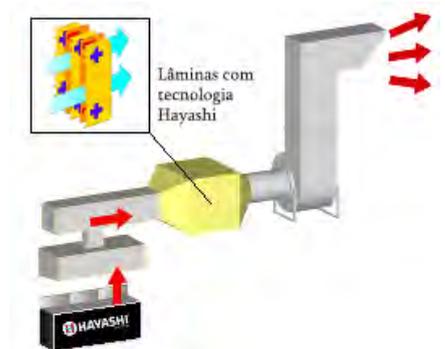
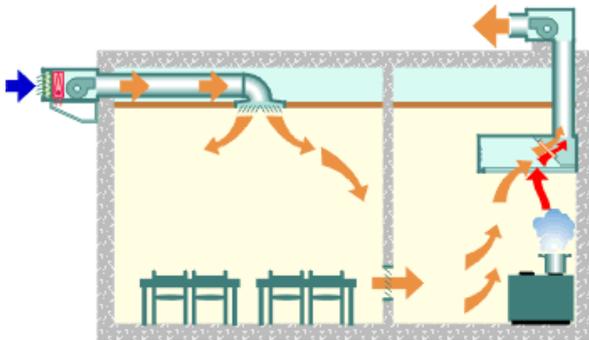


Lâminas com
tecnologia
Hayashi

Sistema Modular

FI com exaustor siroco incorporado dentro da coifa para extração da fumaça e nevoa de óleo através de saída externa.

Exaustor desenvolvido para um duto de até 3 m em linha linear.

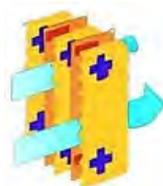
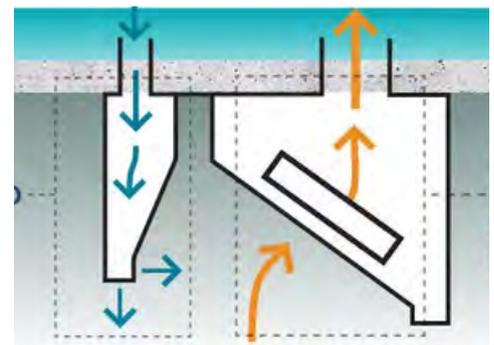


Sistema Modular

FE 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.

Sistema de Insuflação

faz o tratamento da fumaça e gordura através de seus módulos eletrostáticos liberando o ar purificado livre de fumaça e odores e fazendo a insuflação de ar através de um exaustor radial em sua coifa formando uma cortina de ar perimetral impossibilitando o escape de fumaça e odores pra o seu ambiente conforme a norma da NBR 14518-2019/ABNT de climatização e insuflação de ar em ambiente.



Lâminas com tecnologia Hayashi



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