

ESPAÇO CONFINADO SISTEMA DE EXAUSTÃO ESPAÇO SEM REDE DE DUTOS CONFINADO EM COZINHAS PROFISSIONAIS



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



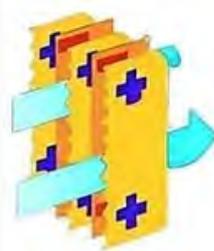
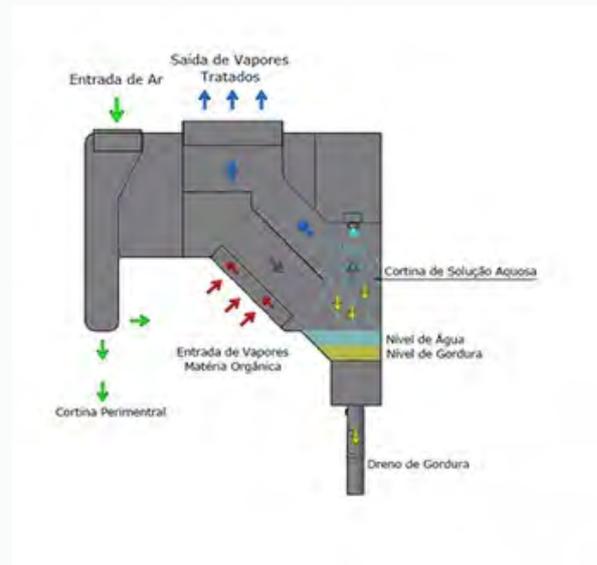
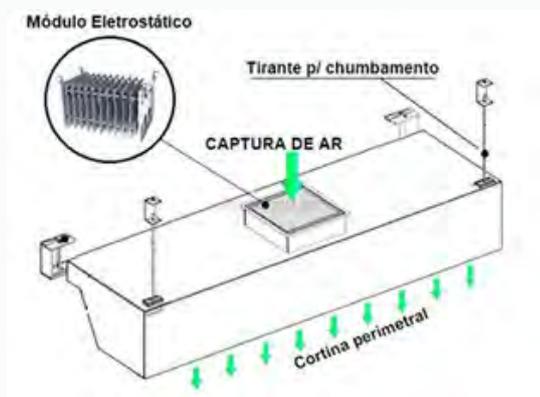
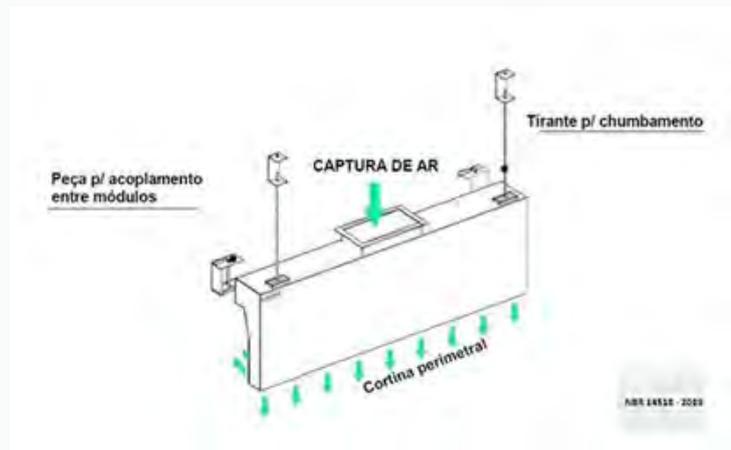
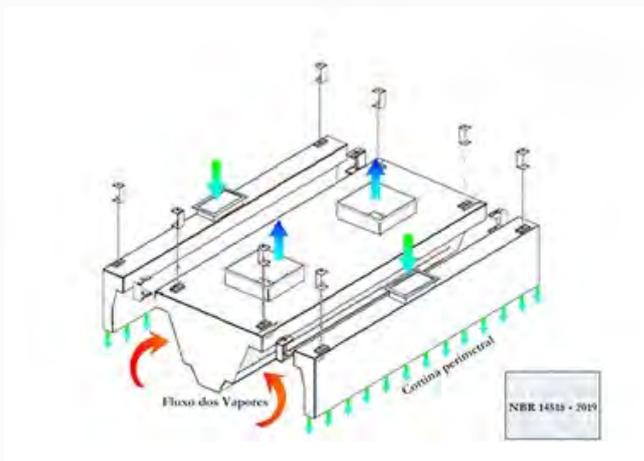
ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance



O sistema de exaustão em espaços confinados, como encontrado em cozinhas profissionais, é crucial para garantir um ambiente seguro e saudável. Este sistema, independente de uma rede de dutos, opera em contra corrente, visando remover e tratar os vapores e gases gerados durante o processo de cocção dos alimentos. Sua função é manter a cozinha livre de fumaça e odores indesejáveis, além de proporcionar uma renovação contínua de ar para manter a temperatura interna dentro dos limites de conforto térmico recomendados. Isso não apenas contribui para a saúde e segurança dos funcionários, mas também está em conformidade com as normas estabelecidas pela ABNT NBR 14518, que regula a instalação de sistemas de ventilação em cozinhas profissionais.

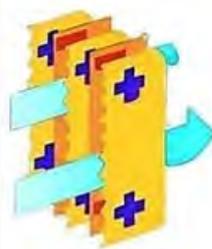
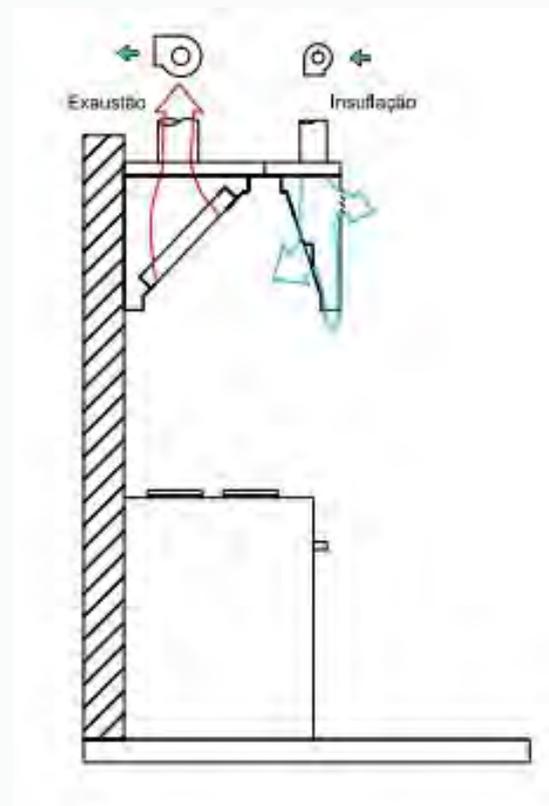
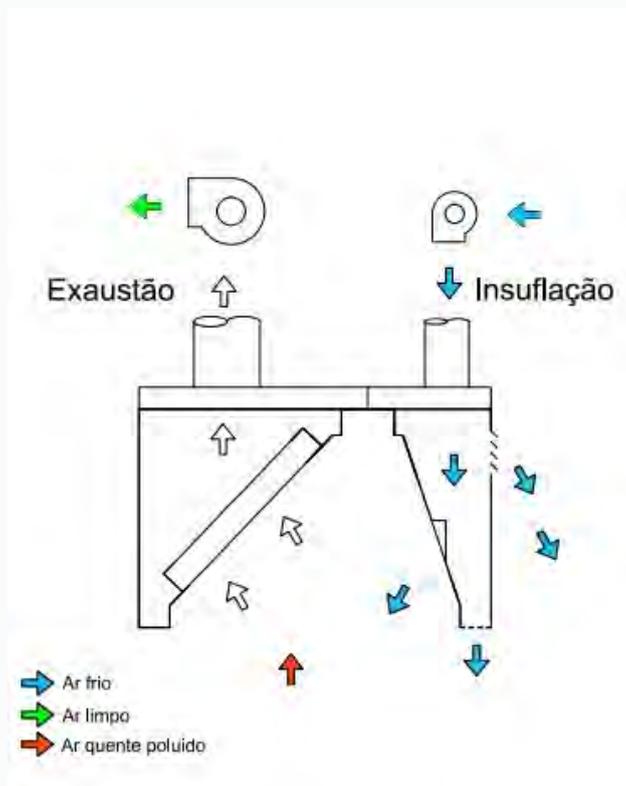


Lâminas com tecnologia Hayashi



Aplicação

Cozinhas industriais requerem exaustores devido ao grande número de fogões em operação e ao alto fluxo de profissionais. Os insufladores de ar desempenham um papel crucial na promoção da ventilação mecânica necessária para espaços confinados, como as cozinhas industriais. Eles substituem a inexistente ventilação natural, garantindo um ambiente seguro e confortável. Os insufladores de ar comerciais são projetados especificamente para movimentar grandes volumes de ar, sendo essenciais para as coifas de exaustão em ambientes de cozinha. Eles desempenham um papel vital na promoção da qualidade do ar e na manutenção de condições ideais de trabalho para os profissionais.

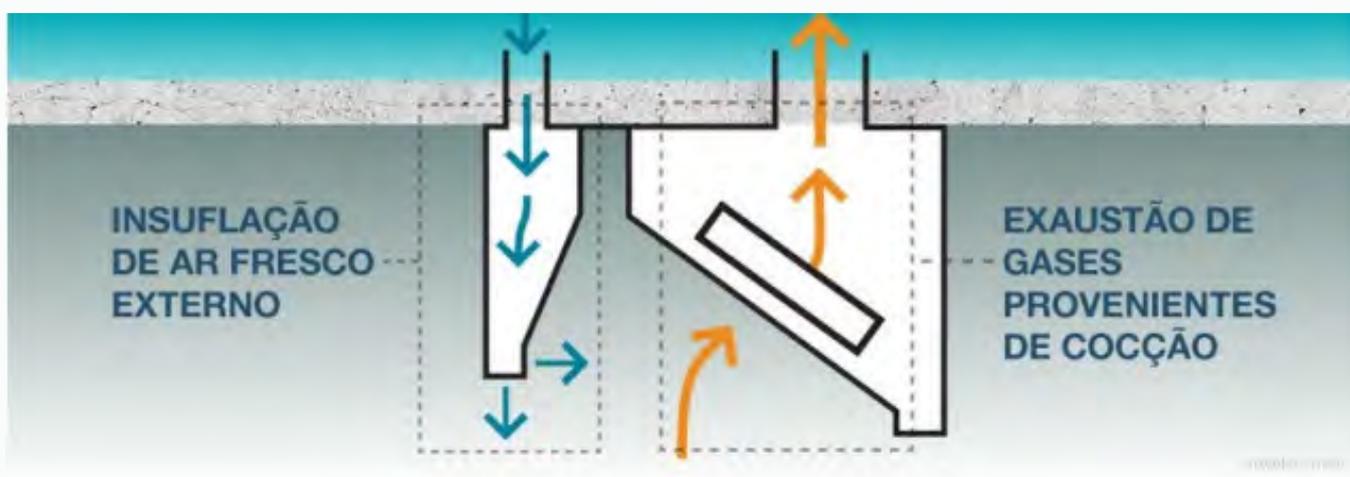


Lâminas com
tecnologia
Hayashi

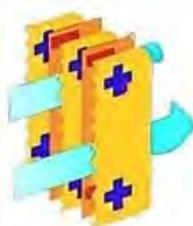
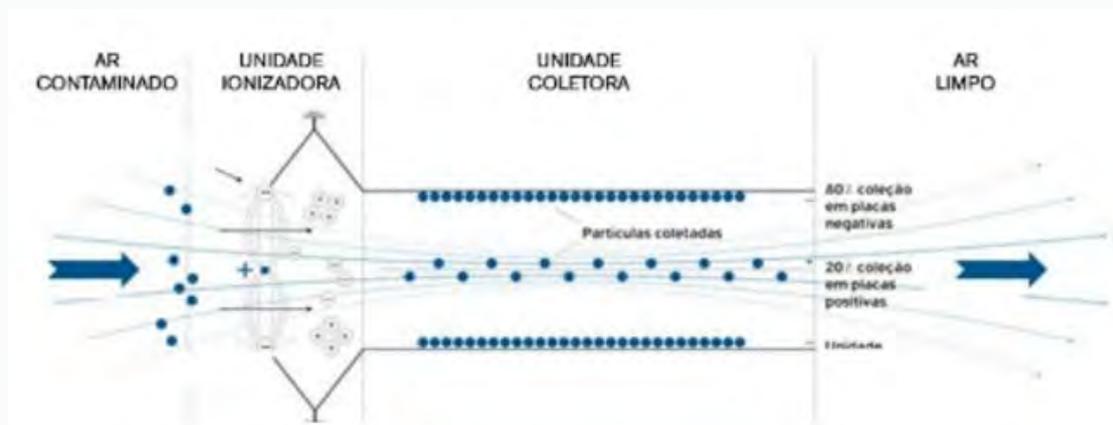


Diferença entre Insuflador e Purificação de Ar

Enquanto o insuflador capta o ar do ambiente externo e o canaliza através de dutos para o espaço confinado, garantindo níveis aceitáveis de ar fresco, o sistema de exaustão realiza o oposto, retirando o ar interno e filtrando-o através de um Precipitador ionizante e um filtro primário de odores, antes de liberá-lo na área aberta. No entanto, as coifas eletrostáticas são equipamentos versáteis que podem desempenhar ambas as funções mencionadas.



Em ambientes como cozinhas industriais, onde a circulação de ar é limitada e há uma alta concentração de contaminantes, é fundamental empregar sistemas de exaustão para assegurar a segurança e o bem-estar dos funcionários. **Importância dos Sistemas de Exaustão em Ambientes Confinados:** Os sistemas de exaustão são responsáveis por eliminar odores, gases e fumaça, ao mesmo tempo em que ajudam a manter uma temperatura confortável na cozinha. Um exaustor industrial apropriado desempenha um papel crucial na promoção da ventilação, contribuindo para a saúde e segurança dos trabalhadores.



Lâminas com tecnologia Hayashi



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