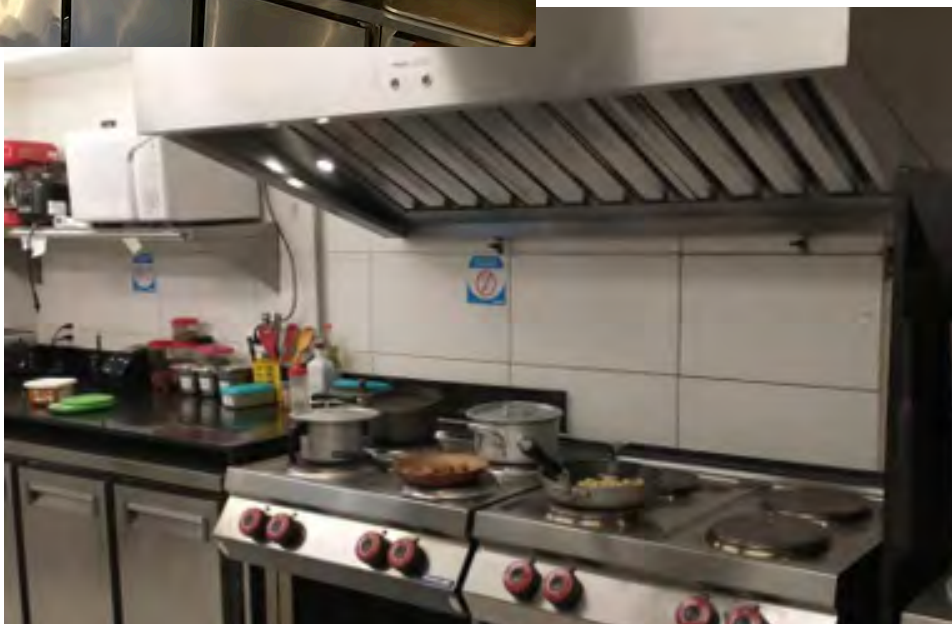




HAYASHI
SYSTEM

PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle) para Sistemas de Climatização



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance

O Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC) é uma diretriz fundamental para assegurar a eficiência e longevidade dos sistemas de climatização, ventilação e exaustão. A sua implementação é crucial para garantir a higiene dos equipamentos, prevenindo a proliferação de fungos, bactérias e outros agentes que podem prejudicar a saúde dos ocupantes.

EQUIPAMENTOS QUE REQUEREM PMOC

Para manter um ambiente interno saudável e funcional, o PMOC deve ser aplicado a diversos equipamentos e sistemas, incluindo:

1. Equipamentos de Ventilação Mecânica:

- Exaustores
- Ventiladores
- Unidades de Renovação de Ar
- Filtros de Ar
- Dutos de Ventilação

2. Sistemas de Climatização e Resfriamento:

- Ar-condicionado Central
- Unidades de Tratamento de Ar (UTAs)
- Chillers
- Torres de Resfriamento
- Bombas de Água Gelada
- Condensadores
- Serpentinhas

3. Sistemas de Exaustão e Ventilação:

- Em conformidade com a NBR 14518:2020 da ABNT

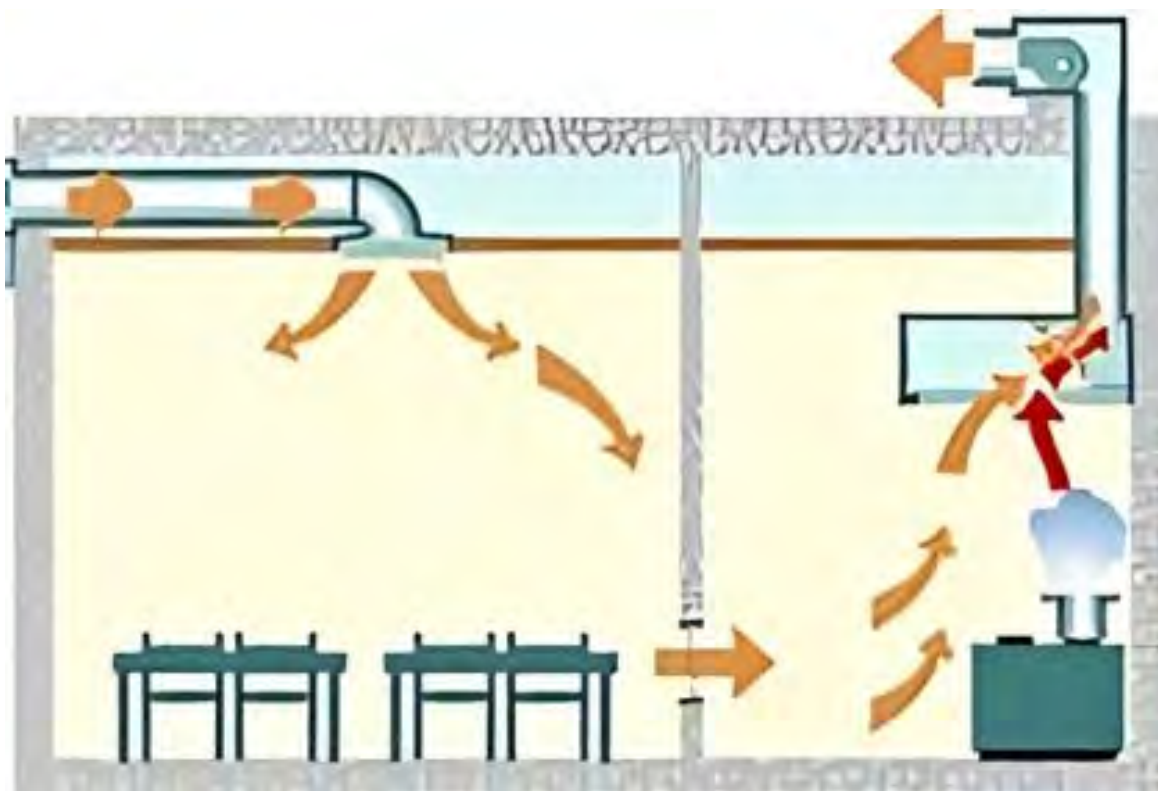


Lâminas com
tecnologia
Hayashi

OBJETIVOS DO PMOC

O principal objetivo do PMOC é garantir a higiene e a durabilidade dos sistemas de climatização. O plano deve definir as diretrizes para:

- Verificação regular e limpeza dos equipamentos
- Remoção de resíduos e detritos
- Manutenção preventiva e corretiva
- Controle de qualidade do ar interno



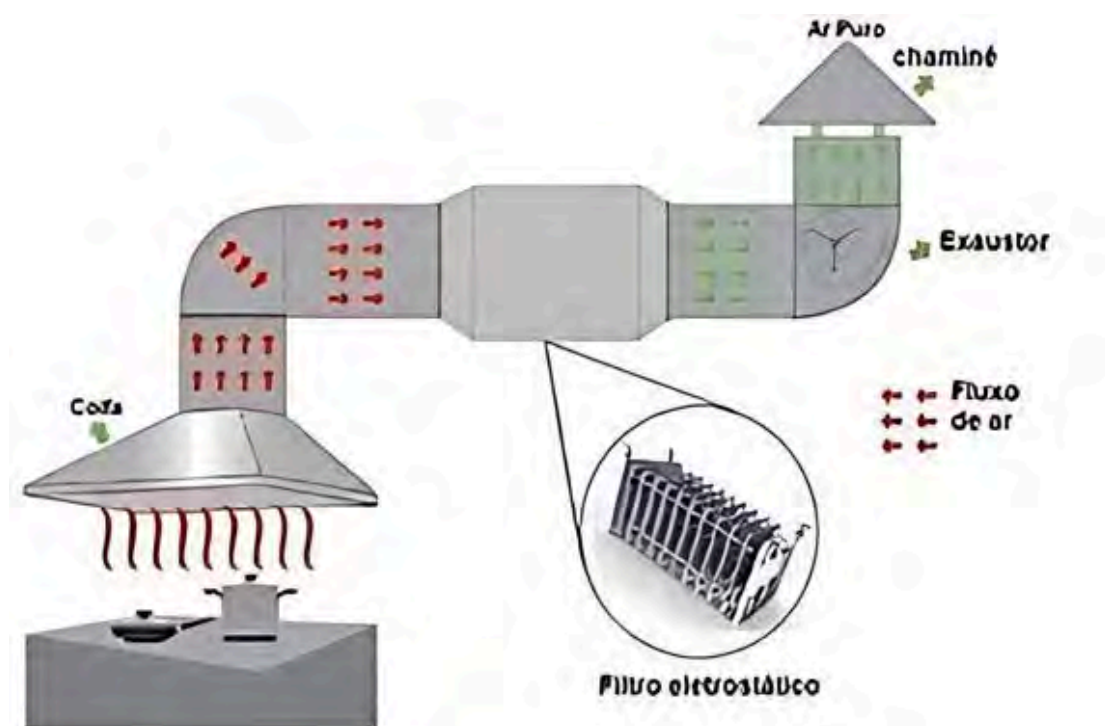
Lâminas com
tecnologia
Hayashi

SISTEMA DE EXAUSTÃO PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

Em cozinhas profissionais, a exaustão desempenha um papel vital na eficiência e na estética do ambiente. Um sistema de exaustão bem projetado não só remove vapores, fumaça e odores, mas também contribui para um espaço visualmente atraente e funcional.

COMPONENTES ESSENCIAIS DO SISTEMA DE EXAUSTÃO EM COZINHAS PROFISSIONAIS:

- Coifas: Disponíveis em modelos de parede ou de ilha, geralmente fabricadas em aço inoxidável para durabilidade e fácil manutenção.
- Iluminação Integrada: Melhora a visibilidade para os chefs e contribui para a atmosfera geral da cozinha.
- Design e Estética: Coifas podem ser projetadas com um acabamento decorativo meticuloso para complementar a decoração da cozinha e melhorar a experiência sensorial dos usuários.



Lâminas com tecnologia Hayashi

Normas e Certificações

Todos os nossos equipamentos são projetados conforme a norma **ABNT 14.518**, garantindo segurança e eficiência na ventilação de cozinhas profissionais.

A aplicação de filtros eletrostáticos como os modelos Hayashi, Penny e Cotrel é especialmente eficaz em ambientes com diferentes níveis de poluentes, adequando-se desde cozinhas leves até aquelas com processos geradores de poluentes severos.

Sistemas de NBR-14518:2019 da ABNT, Ventilação para Cozinhas residências e Profissionais - Refrigeração, Ar condicionado



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



Proteção de Incêndio em Todos os Produtos.

- Coifa Inox sem passar por chaminé, sem duto. Sem custo adicional multifuncional
- Exaustão filtragens de coifa Inox com dispositivo ionizado de Ar Eletrostático, sem passar por chaminé, Sem custo adicional,

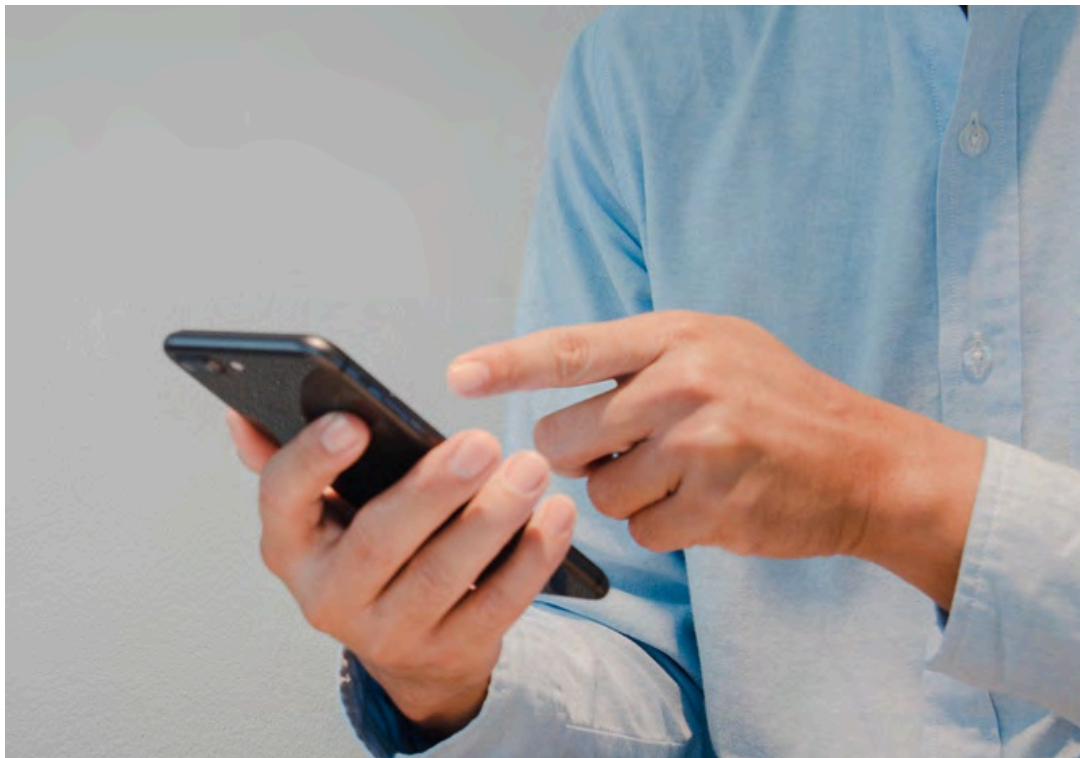
Normas e Certificações

- ABNT/CB-055 PROJETO DE REVISAO ABNT NBR 14518:2020 da ABNT
- ABNT NBR 5410, Instalações elétricas de baixa tensão
- ABNT NBR 11966, Efluentes gasosos em dutos e chaminés de fontes estacionárias – Determinação da velocidade e da vazão – Método de ensaio
- ABNT NBR 11967, Efluentes gasosos em dutos e chaminés de fontes estacionárias – Determinação da umidade – Método de ensaio
- ABNT NBR 12019, Efluentes gasosos em dutos e chaminés de fontes estacionárias – Determinação de material particulado – Método de ensaio
- ABNT NBR 12827, Efluentes gasosos com o sistema filtrante no interior do duto ou chaminé de fontes estacionárias – Determinação de material particulado – Método de ensaio
- ABNT NBR 13971, Sistemas de refrigeração, condicionamento de ar, ventilação e aquecimento – Manutenção programada
- ABNT NBR 16401-2, Instalações de ar-condicionado – Sistemas centrais e unitários – Parte 2: Parâmetros de conforto térmico
- ASTM-E119, Standard test methods for fire test of building construction and materials
- ASTM F1704, Standard test method for capture and containment performance of commercial kitchen 6exhaust ventilation systems 1
- ASTM F2519, Standard test method for grease particle captures efficiency of commercial kitchen filters and extractors 1
- EPA 202, Condensable particulate matter
- NFPA 12, Standard on carbon dioxide extinguishing systems
- NFPA 211, Standard for chimneys, fireplaces, vents, and solid fuel burning appliances;
- UL 300, Fire testing of fire extinguishing – Systems for protection of commercial cooking equipment
- UL-710, Standard exhaust hoods for commercial cooking equipment
- UL 710 B, Recirculating systems
- UL 710 C, Outline of investigation for ultraviolet radiation systems for use in the ventilation control of Commercial cooking operations
- UL 1046:2000, Standard for grease filters for exhaust ducts
- UL1978:2010, Standard for grease ducts



LISTA PARCIAL DE CLIENTES QUE ATENDEMOS:





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

TODOS OS PRODUTOS HAYASHI SYSTEM POSSUEM DIREITOS AUTORAIS.



TECNOLOGIA HAYASHI SYSTEM

