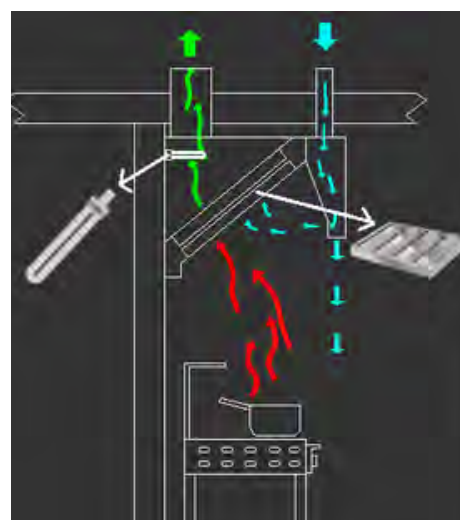
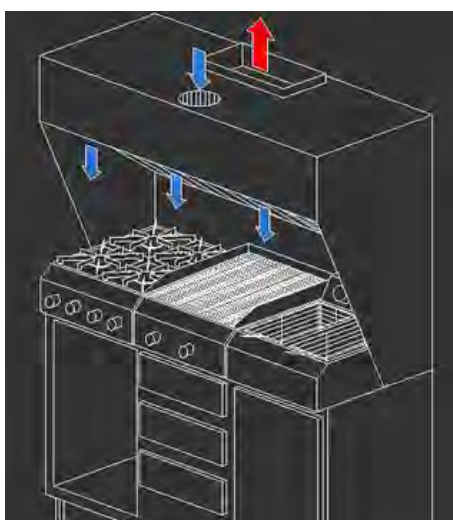
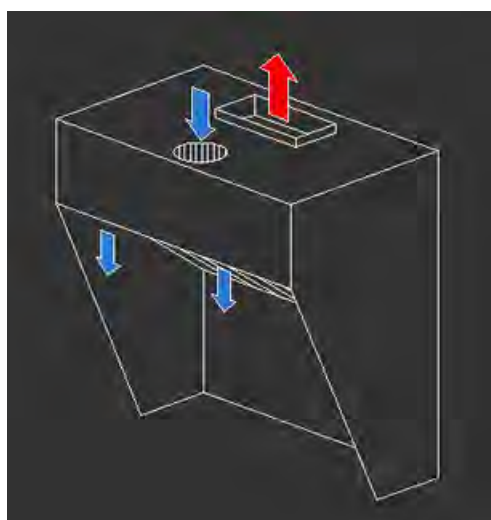
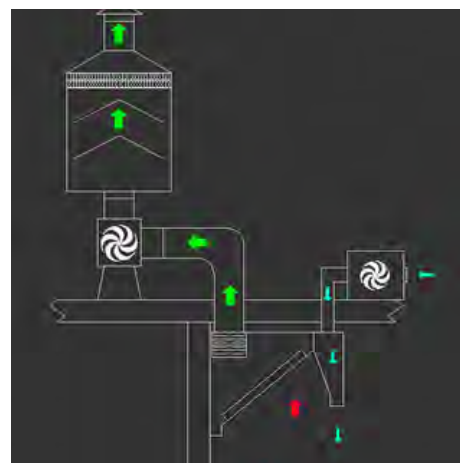
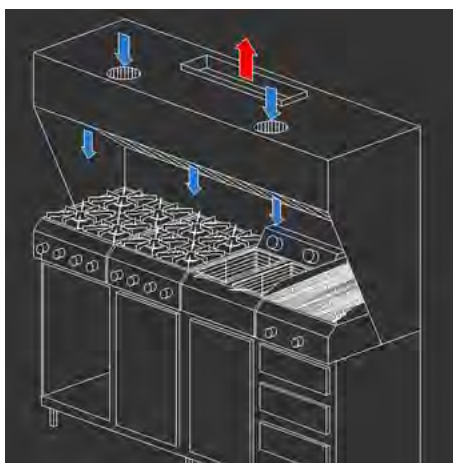
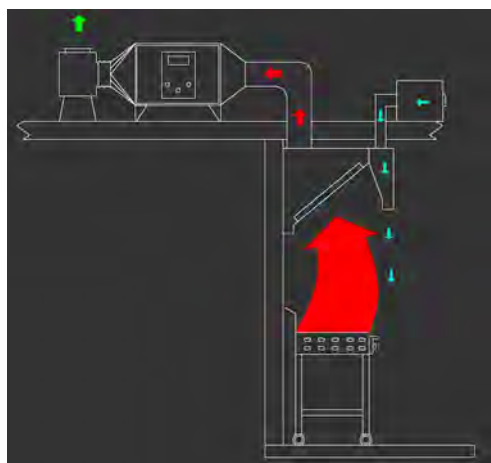
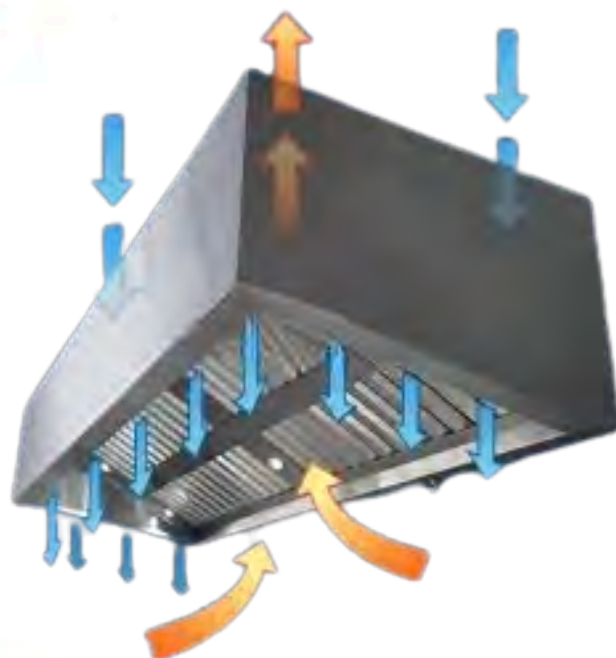
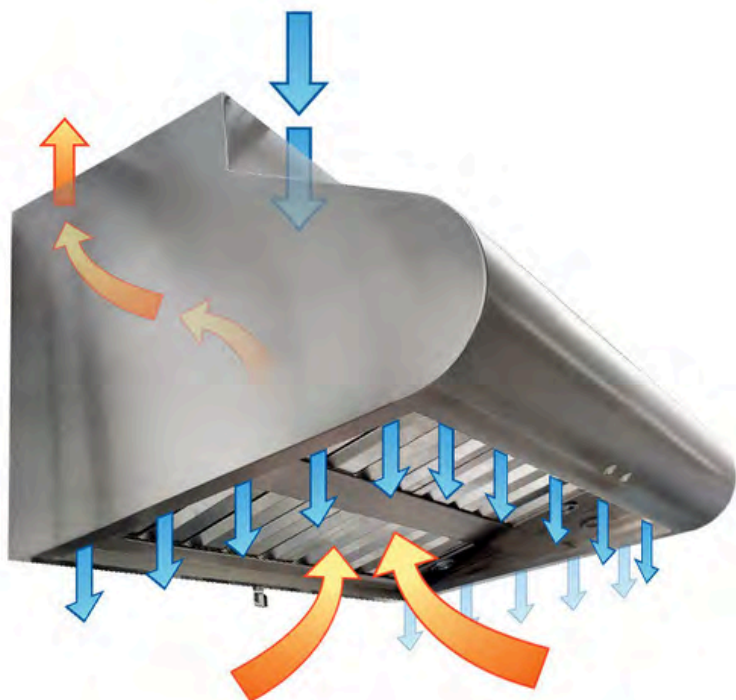


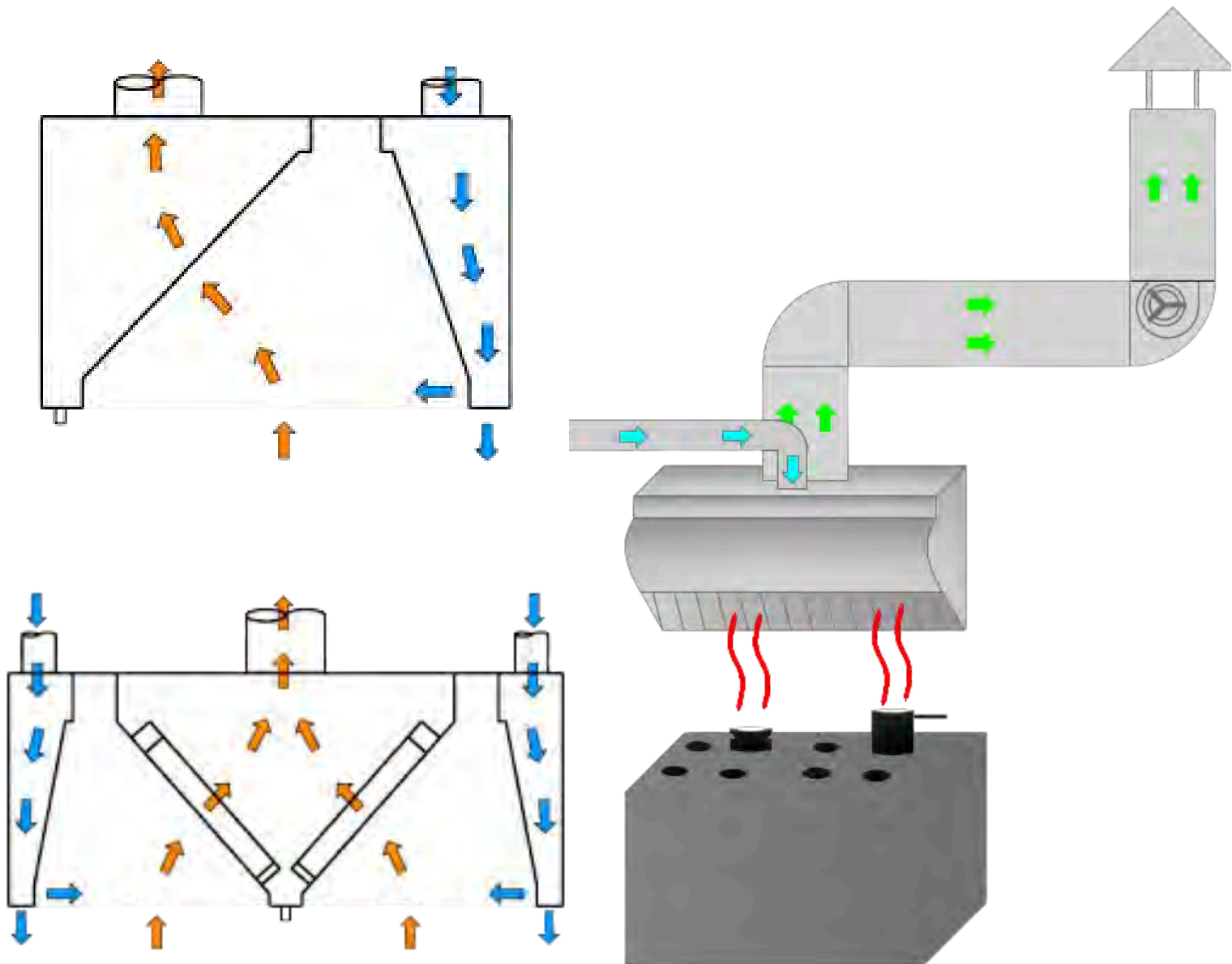
SISTEMA DE TRATAMENTO E RENOVAÇÃO DE AR



O Sistema de Compensação de Ar, Exaustão + Insuflação + E insuflamento e exaustão, é um avançado sistema de tratamento de ar para cozinhas, que remove vapores e gases resultantes do cozimento, devolvendo ar limpo e ozonizado, livre de odores e patógenos. Este sistema cria uma pressão negativa na cozinha, impedindo a dispersão de odores para áreas adjacentes. Além disso, promove conforto térmico e qualidade do ar, contribuindo para uma melhor qualidade de vida em residências e estabelecimentos comerciais e industriais.



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

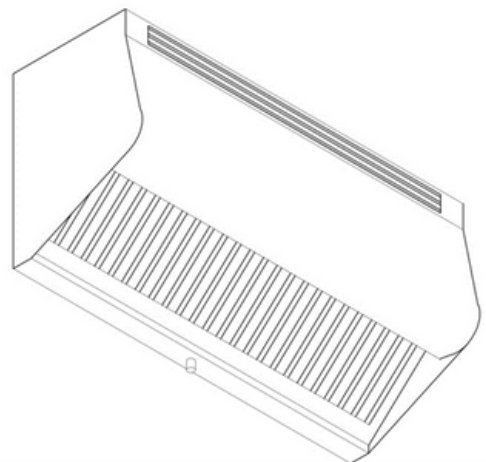
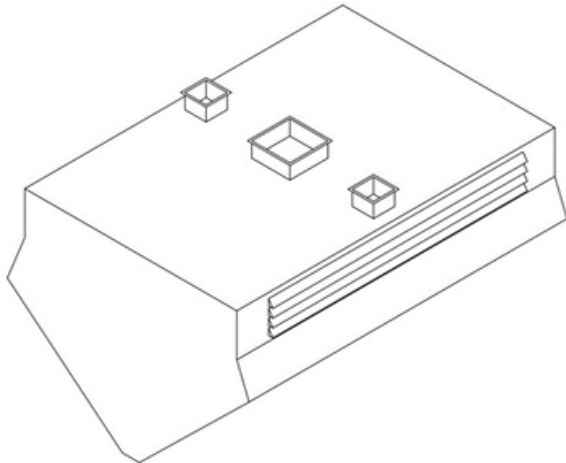
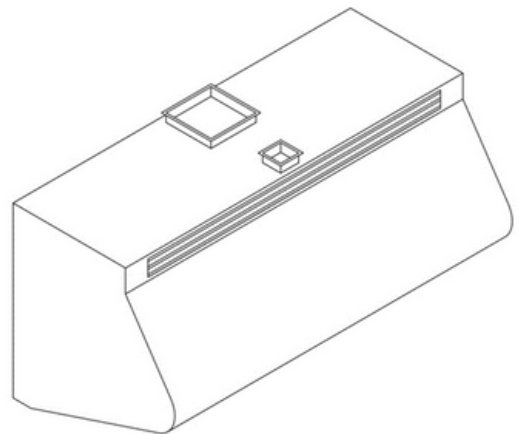
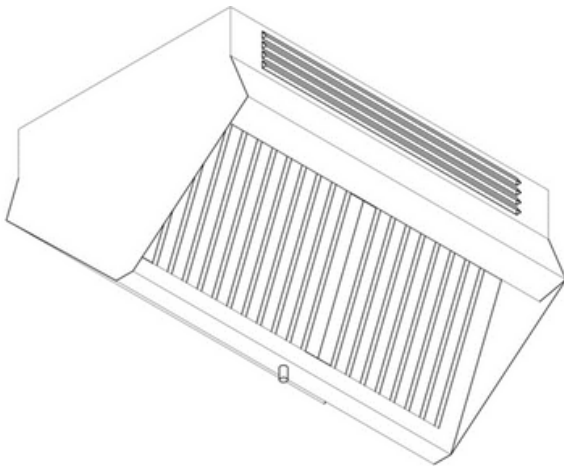


Lâminas com
tecnologia
Hayashi



HAYASHI
SYSTEM

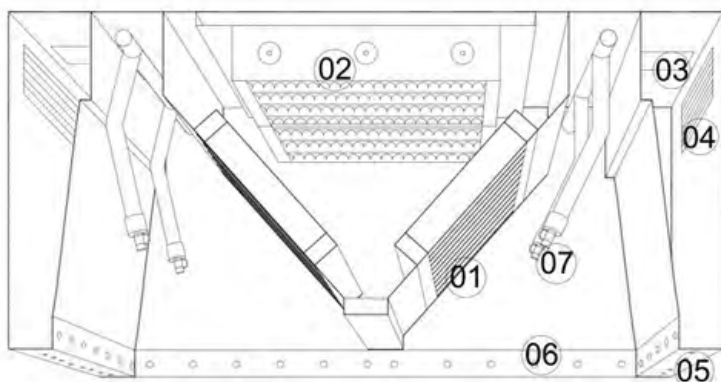
**ELIMINADOR DE ODORES E EXAUSTÃO COM O USO DO SISTEMA ÚNICO DO ELETRO FILTRO
PRECIPITADOR ELETROSTÁTICO**



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

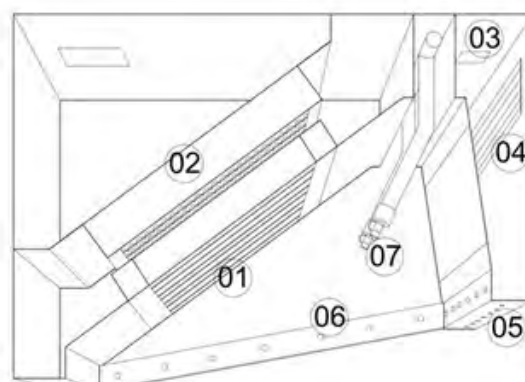
PRINCIPAIS VANTAGENS:

- Unidade de Tratamento de Ar (UTA) com recirculação na Coifa de Cocção para renovação e climatização do ar.
- Evita perdas de calor e superaquecimento, reduzindo o consumo de energia.
- Reduz choque térmico, melhorando eficiência energética.
- MMF garante higiene do local e melhora na Qualidade de Vida.
- Instalação simplificada e redução de custos de manutenção.
- Melhor relação custo-benefício com rápido "payback".
- Produto sustentável, reduz emissão de Carbono e elimina odores.
- Precipitador Eletrostático Hayashi atende normas do setor.



01 - Inercial
02 - Filtro eletrostático
03 - Duto de insuflação
04 - Persiana

05 - Saída de ar vertical
06 - Saída de ar horizontal
07 - Bicos aspersores



01 - Inercial
02 - Filtro eletrostático
03 - Duto de insuflação
04 - Persiana

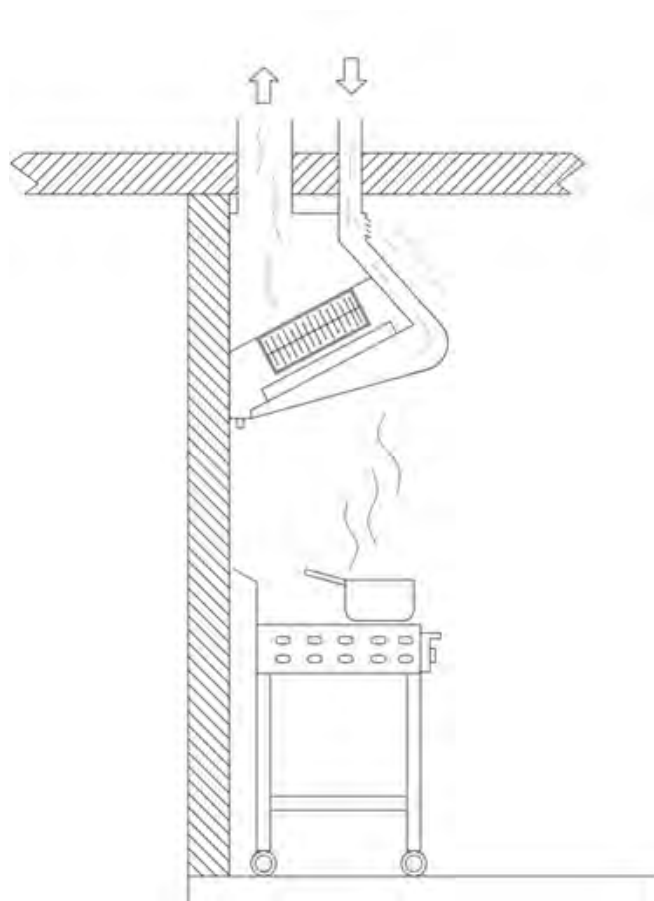
05 - Saída de ar vertical
06 - Saída de ar horizontal
07 - Bicos aspersores



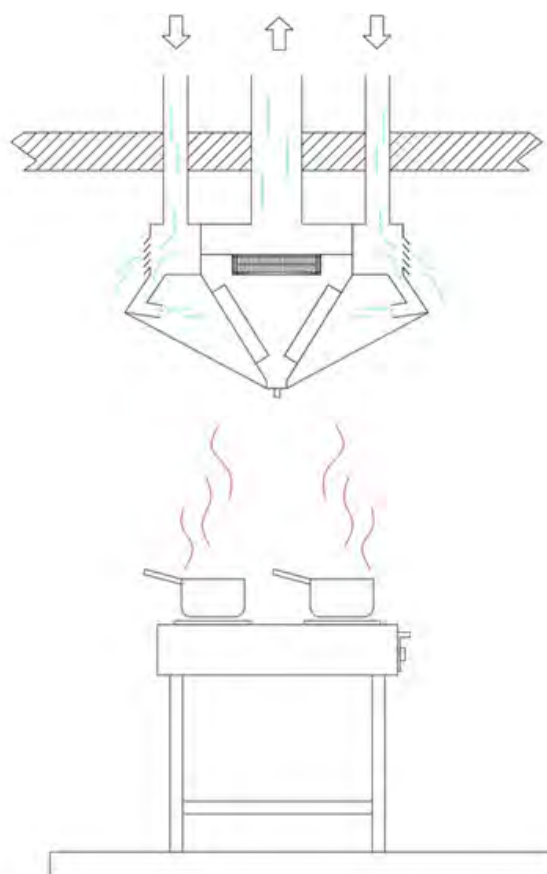
Lâminas com
tecnologia
Hayashi

EXEMPLOS DE LOCAIS E EQUIPAMENTOS ONDE O SISTEMA ELETROSTÁTICO + SISTEMA DE COMPENSAÇÃO DE AR, EXAUSTÃO + INSUFLAÇÃO, PODERÁ SER UTILIZADO: FOGÕES EM GERAL;

- Chapas;
- Fritadeiras em geral;
- Churrasqueiras “chair broilers”
- Frigideiras;
- Sanduicheira elétrica
- Grilos
- Restaurantes;
- Fast-foods;
- Praças de alimentação;
- Lojas de conveniência;



COIFA ILHA COM USO DO SISTEMA
ELETROSTÁTICO E DE INSUFLAÇÃO



COIFA PAREDE COM USO DO SISTEMA
ELETROSTÁTICO E DE INSUFLAÇÃO



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

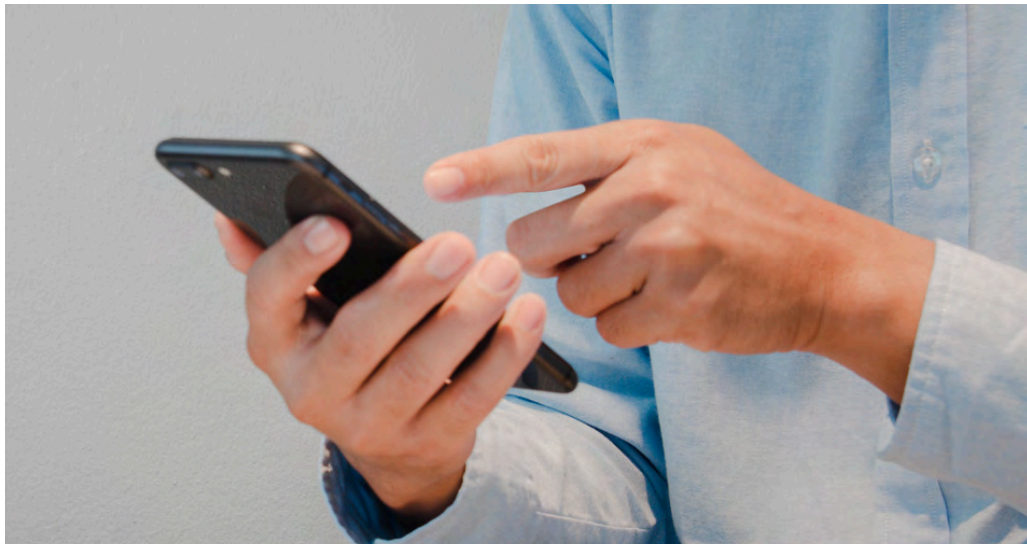


Normas e Certificações

- 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



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI[®]
SYSTEM

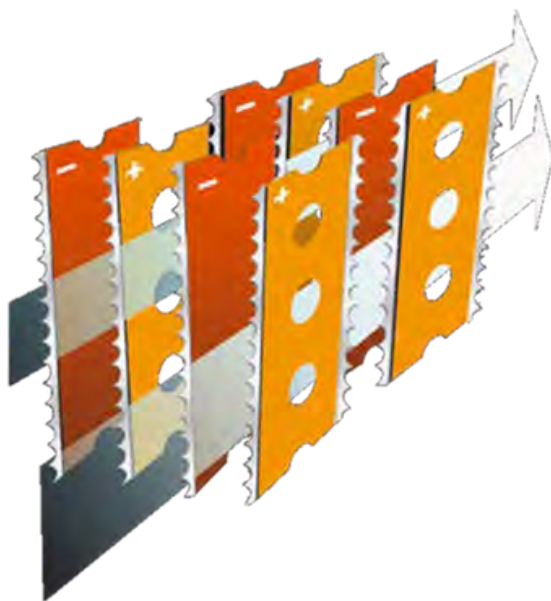


ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associação
Sociedade
Alliance

TODOS OS PRODUTOS HAYASHI SYSTEM POSSUEM DIREITOS AUTORAIS.



TECNOLOGIA HAYASHI SYSTEM

