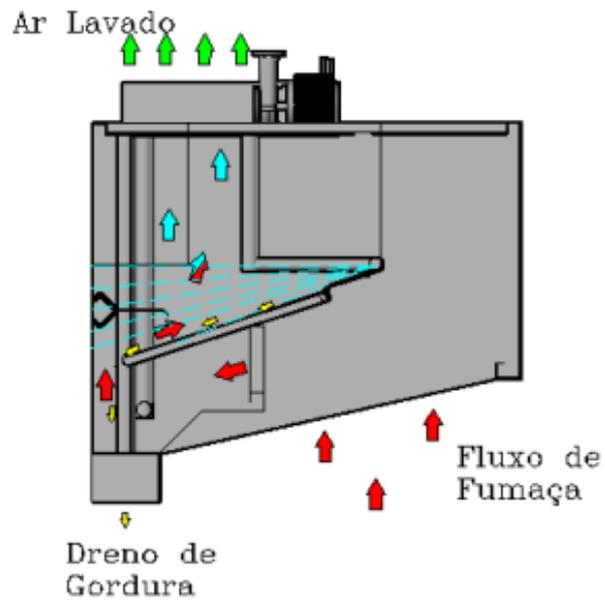
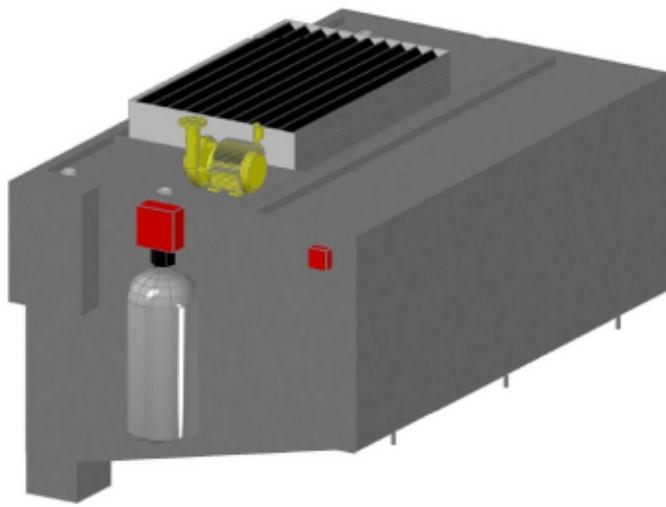




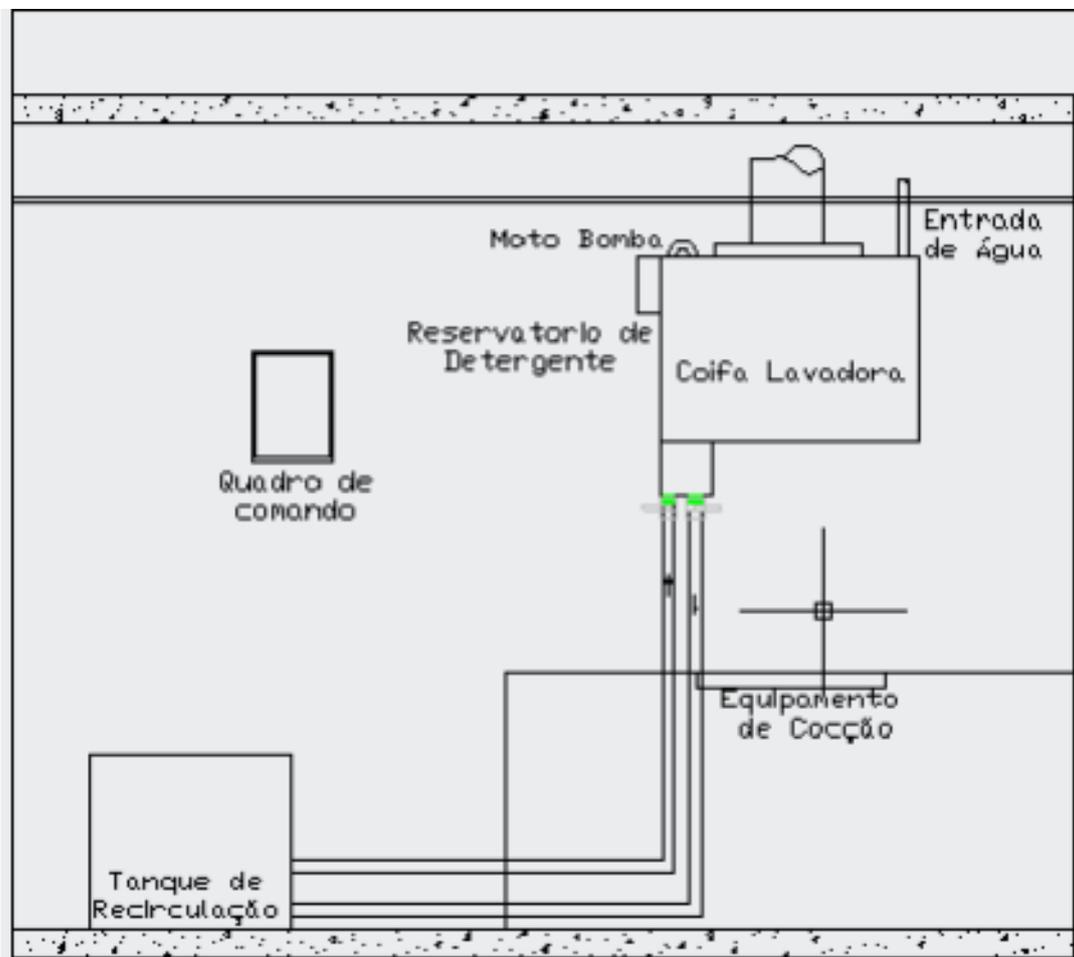
MANUAL - COIFA LAVADORA AUTO LIMPANTE



LAVADOR AUTO LIMPANTE

AS COIFAS DO TIPO “LAVADOR AUTO LIMPANTE” APRESENTAM INOVAÇÕES TÉCNICAS, TAIS COMO:

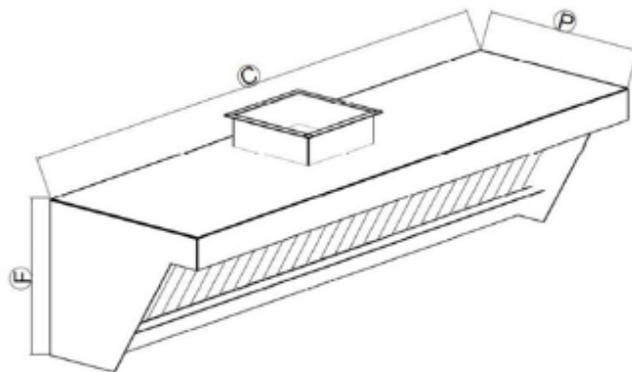
- Câmara de condensação contínua dos vapores, integrada à coifa;
- Dosagem automática de detergente. São quatro os estágios de retenção dos vapores exauridos;
- Expansão dos vapores no interior da câmara, seguida de brusca alteração na trajetória promovendo a centrifugação das partículas;
- Impacto em contra fluxo com a bateria de bicos spray atomizadores.
- Centrifugação da mistura com aglomeração das partículas através dos DEFLETORES “BAFFLES” rotativos;
- Retenção das gotículas nos eliminadores de gotas tipo “DE MISTER”.
- Consumo de Água – Quando utilizado sistemas de filtragem a seco, como por exemplo, coifa convencional com filtros inerciais centrífugos e o equipamento filtro eletrostático, indiretamente também existe o consumo de água.
- Água Reutilizada para a limpeza periódica desses filtros que acumulam gordura no período de sua utilização.





PRINCIPAIS VANTAGENS:

- Economia de custo de implantação em cozinhas beneficiada com condicionador de ar.
- Sistema automático de dosagem de detergente, reposição de água externa e drenagem dos condensados, que garante maior autonomia na lavagem. Estágios da lavagem:
- Impactação em contra fluxo com a cortina d'água.
- Centrifugação da mistura com aglomeração das partículas.
- Retenção das gotículas da mistura através dos eliminadores de gotas.
- Centraliza a captação e lavagem do ar em apenas um equipamento;
- Exclusiva calha coletora que expulsa a gordura imediatamente após a filtração do ar, mantendo-a continuamente limpa, mesmo após desligar o equipamento;
- Opção por sistema único de lavagem interna com bomba acoplada ou com caixa de recirculação atendendo a múltiplas coifas;
- Maior eficiência na filtração de gordura;
- Manutenção facilitada.
- Filtros metálicos laváveis e reutilizáveis. Sistema interno de pulverização contínua de água;
- Estrutura soldada continuamente estanque a vazamentos; Manter a cozinha em depressão em relação à sala de refeições de forma a evitar que cheiros,... Transferir o ar excedente na sala de refeições e almoços
- a redução da poluição de odor orgânico * por meio de Ionização Eletro - Ionizador.
- Fumaça sob controle Técnico Com Hidro Filtro, com entrada de Ar adjacente por meio de Compensação, na zona adjacente proporciona a entrada de ar regulamentado através das normas (Normas Técnicas) IT38 - NBR-16401 e NBR-14644;
- Solucionando possíveis problemas microbiológicos esterilizante com a redução da poluição orgânico, odores característicos de cozimentos.
- Com esta solução simplifica-se a instalação, reduzem-se os custos de funcionamento e reduz-se a manutenção.
- Fabricada totalmente em aço inox escovado 304.





SISTEMA DE COMPENSAÇÃO (OPCIONAL)

O sistema de Compensação permite a transferência segura de ar do ambiente interno ou externo para a coifa sem a ocorrência de perda de pressão e formando uma cortina de ar pelas suas extremidades adjacentes evitando a saída dos poluentes contidos do ar que o processo que cocção libera. Um projeto completo de climatização e exaustão para cozinha é composto por um Sistema de Exaustão que irá captar, tratar e conduzir os vapores e gases da cozinha para a atmosfera, e um Sistema de Compensação de Ar Externo que fará a reposição do ar exaurido pelo sistema de exaustão. O volume de ar Compensação no ambiente deverá ser menor que o volume de ar exaurido pelo sistema de exaustão mantendo a cozinha com pressão negativa e forçando o ar a entrar de fora para dentro do ambiente, evitando assim que ocorra dispersão dos odores da cozinha para as áreas adjacentes a mesma. A função do sistema de Compensação é repor em 90% o ar retirado pela exaustão permitindo manter uma troca de 10% do ar mantendo a pressão negativa.

As velocidades do ar não podem exceder 10 e 8,0 m/s para a exaustão e compensação Tomada de Ar Exterior 50-70% Ar exaurido 100% Ar Ambiente 30-50% As velocidades do ar não podem exceder 10 e 8,0 m/s para a exaustão e compensação. Perda de carga do sistema Compensado pelo Ar exaurido: de 20 mmCA Com a maior relação vazão x pressão em sua respectiva classe de potência Fumaça sob controle Técnico na zona adjacente proporciona a entrada de ar A saída dos vapores exauridos é através de fenda de percurso sinuoso, instalados no teto da coifa de Compensação pelo ar exaurido, flangeados para interligação com rede de dutos garante alta eficiência e autonomia. Sistema Múltiplos de filtragem que possui a melhor relação custo benefício, sustentado numa Unidade de Tratamento de Ar (UTA); Evita perdas desnecessárias de calor e o super aquecimento de ambientes internos; Diminui o choque térmico, reduzindo o consumo de energia e gerando bem estar e conforto para as pessoas; Garante a higiene do local, proporcionando uma ampla melhoria na qualidade de vida das pessoas;

Para os estabelecimentos comerciais e industriais proporciona um grande ganho na Qualidade de Vida do Trabalhador a na preservação da sua saúde, atuando com um grande diferencial para a sua motivação e o bem estar; Instalação simplificada e redução de custos de manutenção; Melhor relação custo benefício, com um rápido “payback”; Produto de acordo com os princípios de sustentabilidade, com grande redução da emissão de Carbono, eliminação de odores e transformação da gordura em bem estar, diminuindo a poluição e gerando ozônio, ajudando na preservação do meio ambiente; Exclusivo Filtro Eletrostático Hayashi System, que atende a legislação e os parâmetros de emissão de poluentes, da certificação ISO 14000.

ATMOS®

A M B I E N T A L

REFERÊNCIAS COMERCIAIS



R. João Cachoeira, 488
Vila Nova Conceição
São Paulo/SP



Alameda Mamoré, 843
Alphaville Industrial
Barueri/SP



Prç. Samuel Sabatini, 200
Centro - São Bernardo do
Campo/SP



R. Cap. Faustino de Lima,
134 - Brás
São Paulo/SP



MANIOCA

Av. Brg. Faria Lima, 2232
Jardim Paulistano
São Paulo/SP



Fábrica da Natura
Cajamar/ SP



Jardins
São Paulo/SP



Av. Pres. Juscelino
Kubitschek - Itaim
São Paulo/SP



Rua. Mariano Tórres, 927
Centro
Curitiba/PR



Rua do Oratório, 5500
Alto da Mooca
São Paulo - SP



Terminal Rodoviário Tietê
São Paulo/SP



Av. Engenheiro Luis Carlos
Berrini, 957 - Itaim Bibi
São Paulo/SP



R. Buriti, S/N
Jardim das Palmeiras,
Campinas/SP



Shcgn Crí Quadra 715,
Bloco D, Loja 43, Asa Norte
Brasília/DF



Av. Pres. Juscelino
Kubitschek Itaim Bibi
São Paulo



GRAND HOTEL
SÃO PAULO IBIRAPUERA
Rua Sena Madureira,
Bloco 1, 1355 - Ibirapuera
São Paulo/SP



Rodovia Ms 145, Km 49, S/N
Zona Rural
Rio Brilhante/MS



Jabaquara
São Paulo/SP



R. Itambé, 135
Higienópolis
São Paulo/SP



R. Hungria
Jd Europa
São Paulo/SP



Centro
São Paulo/SP



Empresa Têxtil - Barra
Fundu
São Paulo/SP
Volks - Metrô Conceição
São Paulo/SP



Shopping D&D
São Paulo/SP



Shopping Tatapé
São Paulo/SP



Svanen
Scandinavian cuisine



Snack Bar dos cinemas
Rio de Janeiro
São Paulo



Básica Refeições Ind.
Campus USP Leste
São Paulo/SP



✓ Aracaju/SE
✓ Cotia/SP
✓ São Paulo/SP
✓ Leblon/RJ
✓ Brasília/DF



Restaurante Hotel Fasano



Quiosque - Santos - SP



✓ Projeto de coifas
para quiosques na orla do
Rio de Janeiro
✓ Projeto Bloco de Exaustão