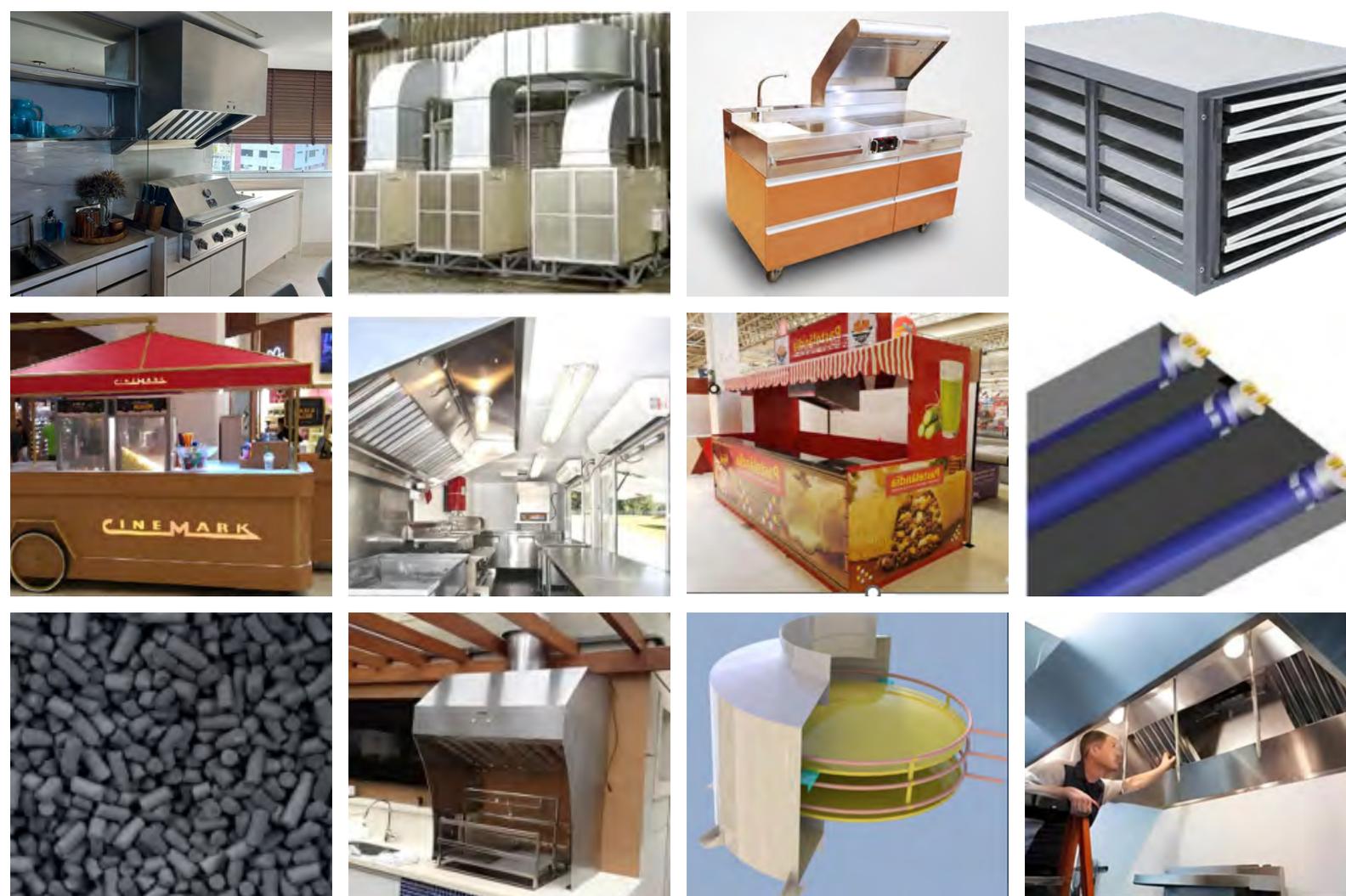




CONHEÇA NOSSOS PRODUTOS





AR-CONDICIONADO EXAUSTOR

O exaustor eletrostático para ar-condicionado atrai e captura partículas microscópicas no ar, como poeira, pólen, bactérias e vírus, garantindo uma filtragem eficaz sem comprometer o desempenho do sistema de climatização.



APARTAMENTOS COM CHURRASQUEIRA E VARANDA GOURMET

O exaustor eletrostático é uma solução inovadora para churrasqueiras em varandas gourmet, eliminando fumaça, odores e partículas de gordura. Utilizando tecnologia eletrostática, atrai e captura as partículas, reduzindo a dispersão no ambiente e melhorando a qualidade do ar.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)

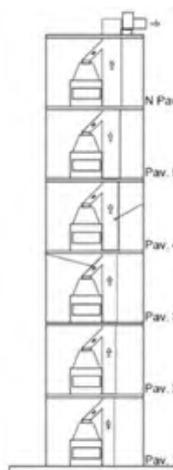


Lâminas com
tecnologia
Hayashi



CHURRASQUEIRA DE MÚLTIPLOS PAVIMENTOS

Os exaustores eletrostáticos em múltiplos pavimentos purificam o ar em prédios altos, capturando partículas suspensas como poeira e poluentes. Essa tecnologia inovadora melhora a qualidade do ar, promovendo ambientes saudáveis e reduzindo alergias e problemas respiratórios.

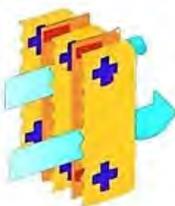


CHURRASQUEIRA “ÁREA DE LAZER”, CHURRASQUEIRAS E PARRILHAS RESIDENCIAIS

O exaustor eletrostático para churrasqueiras elimina fumaça, odores e gordura durante os churrascos ao ar livre. Com tecnologia avançada baseada em cargas elétricas nos filtros, ele captura eficientemente as partículas, reduzindo a dispersão de fumaça e odores.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)

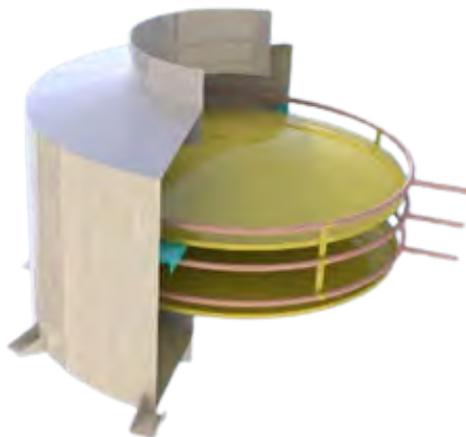


Lâminas com
tecnologia
Hayashi



DESPOLUIDORES EXTRATOR DE GORDURA INDUSTRIAIS

Os despoluidores extratores de gordura industriais em conjunto com a exaustão eletrostática são eficazes na purificação do ar em cozinhas industriais, atraindo e capturando partículas de gordura e óleo para evitar sua dispersão.

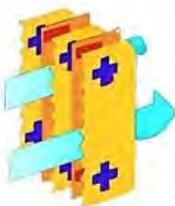


DESPOLUIDOR PRECIPITADOR HIDRODINÂMICOS EM EXAUSTÃO DE ODORES FUMAÇAS DE COZINHAS PROFISSIONAIS, COM PROTEÇÃO ANTI- INCÊNDIO

O exaustor eletrostático em conjunto com os despoluidores precipitadores hidrodinâmicos é uma solução avançada para purificar o ar em cozinhas profissionais, utilizando tecnologia eletrostática para capturar partículas de gordura e impurezas, removendo odores e purificando vapores gerados durante as atividades culinárias.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)

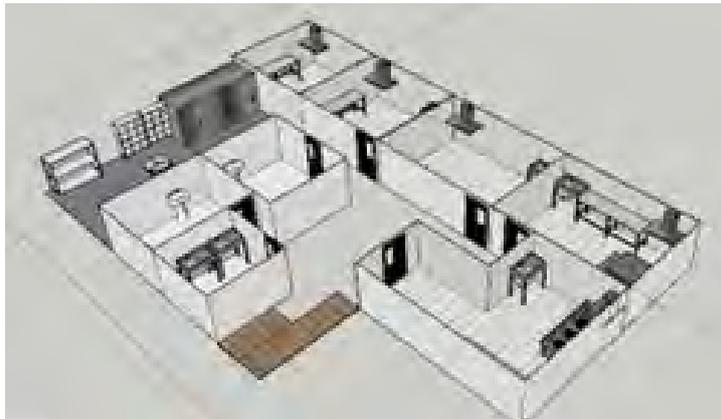


Lâminas com
tecnologia
Hayashi



DARK CLOUD KITCHEN

As Dark Cloud Kitchens utilizam exaustão eletrostática para manter um ambiente limpo e seguro durante a preparação de alimentos, garantindo a conformidade com regulamentos ambientais e de segurança alimentar, e promovendo a saúde dos funcionários e dos equipamentos.



CAPELA DE MICROBIOLOGIA DE FLUXO LAMINAR DE BANCADA INOX - CAPELAS DE EXAUSTÃO E LAMINAR HORIZONTAL VERTICAL

A exaustão eletrostática é fundamental nas capelas de microbiologia de Fluxo Laminar feitas em aço inoxidável, garantindo um ambiente estéril durante experimentos delicados.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



COLETOR PARA CAPTAR NÉVOA DE ÓLEO MINERAL, MÁQUINAS OPERATRIZES DE USINAGEM, PARA BANHO QUÍMICO COM FILTRO IONIZADOR ELETROSTÁTICO

O coletor de névoa de óleo mineral com filtro ionizador eletrostático é uma tecnologia avançada para máquinas de usinagem, capturando eficientemente partículas da névoa de óleo.



CAPELA DE MICROBIOLOGIA DE FLUXO LAMINAR DE BANCADA INOX - CAPELAS DE EXAUSTÃO E LAMINAR HORIZONTAL VERTICAL

A exaustão eletrostática é fundamental nas capelas de microbiologia de Fluxo Laminar feitas em aço inoxidável, garantindo um ambiente estéril durante experimentos delicados.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



[CAPTOR EXAUSTOR TIPO FRESTA CHURRASQUEIRAS NA COBERTURA](#)

O exaustor eletrostático é essencial para capturar a fumaça da churrasqueira e melhorar a ventilação em coberturas. Isso torna a experiência ao ar livre mais agradável, mantendo o ambiente livre de fumaça e tornando o espaço mais seguro e confortável para usar a churrasqueira.

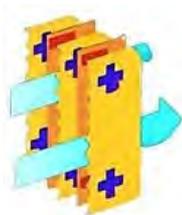


[CHURRASQUEIRA GRILL DE VARANDA \(SACADA\) GOURMET EQUIPADA](#)

O exaustor eletrostático para churrasqueiras grill em varandas gourmet é uma solução eficiente para eliminar fumaça e odores durante o churrasco, utilizando cargas elétricas para capturar as partículas indesejadas e manter o ambiente limpo e agradável para os residentes e convidados, garantindo uma experiência de churrasco mais agradável, sem os incômodos típicos de fumaça e odores.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)

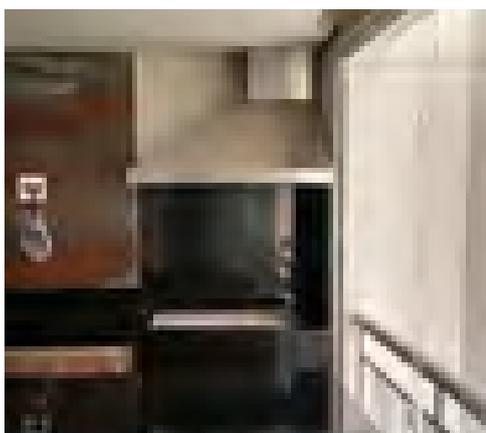


Lâminas com
tecnologia
Hayashi



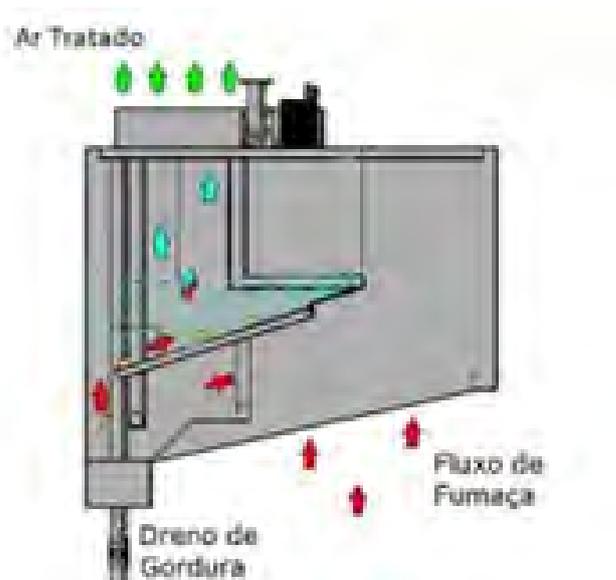
CHURRASQUEIRAS, FORNOS PIZZAS E PARRILHAS SALÃO DE FESTAS VARANDA GOURMET

O exaustor eletrostático é uma inovação essencial para churrasqueiras, fornos de pizzas e parrilhas em espaços como salões de festas e varandas gourmet. Essa tecnologia eficaz elimina fumaça, odores e partículas de gordura, mantendo o ambiente limpo e agradável para os usuários, proporcionando uma experiência gastronômica mais agradável.

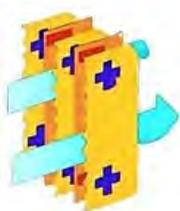


COIFA LAVADORA HAYASHI COIFAS, PERSONALIZADAS E SOB MEDIDA SISTEMA DE LAVAGEM E CONDENSAÇÃO CONTÍNUA DOS GASES INTEGRADA NA COIFA.

As coifas lavadoras utilizam exaustão eletrostática em conjunto com um sistema de lavagem e condensação contínua dos gases, oferecendo uma solução completa para purificar o ar durante o cozimento.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



Lâminas com tecnologia Hayashi



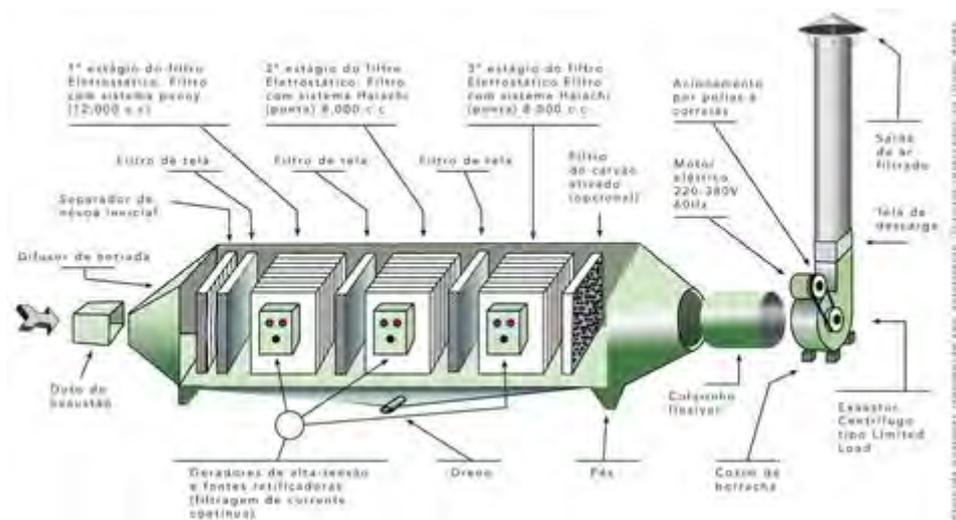
COIFA ELETROSTÁTICA

A coifa eletrostática é uma tecnologia inovadora que purifica o ar em cozinhas comerciais e industriais, capturando eficientemente partículas de gordura, fumaça e odores.

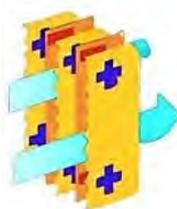


DESPOLUIDOR ELETROSTÁTICO ESP

O Despoluidor Eletrostático, ou ESP, é um dispositivo avançado usado para controlar a poluição do ar em ambientes industriais. Ele utiliza cargas elétricas para capturar e remover partículas sólidas e líquidas presentes nos gases de exaustão, sendo comumente empregado em indústrias como metalurgia e química.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



Lâminas com tecnologia Hayashi



DETECTORES DE RUÍDOS

O sistema de exaustão eletrostática Despoluidor Hidro Lavador de Gases é uma tecnologia avançada para purificação de gases industriais contaminados.

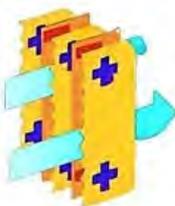


DETERGENTE DESENGORDURANTE SABÃO DESENGRAXANTE - 500 GRAMAS

•Para Limpeza dos módulos filtrantes de alumínio da coifa, por imersão

Não use desengraxante nas telas externas das coifas piramidais. Limpe os módulos filtrantes com desengraxante diluído em água, deixando-os imersos por 30 a 45 minutos. Enxágue em água limpa ou na lava louças sem sabão e deixe secar naturalmente.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



Lâminas com
tecnologia
Hayashi



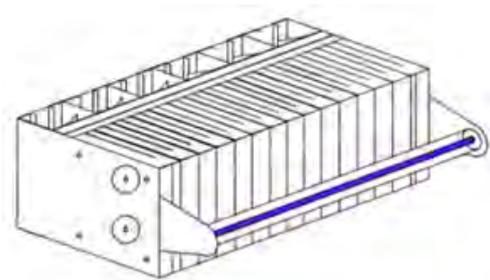
DUTO EXAUSTOR COIFA PARA CHURRASQUEIRAS, RESTAURANTES

A exaustão eletrostática é uma alternativa eficaz e prática para filtrar fumaça, gordura e odores em churrasqueiras e restaurantes, dispensando o uso de dutos convencionais. Essa tecnologia avançada utiliza princípios eletrostáticos para capturar e remover partículas no próprio espaço, eliminando a necessidade de sistemas de dutos complexos.

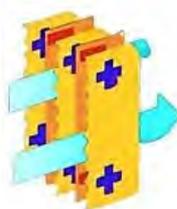


ESTERILIZADOR FILTRO UVC 25W T8 LÂMPADA GERMICIDA

A combinação de exaustão eletrostática com esterilizador UVC de 25W é uma abordagem avançada para purificar o ar, removendo partículas e microrganismos prejudiciais, ideal para ambientes onde a qualidade do ar é crucial, como hospitais, laboratórios e cozinhas.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



Lâminas com
tecnologia
Hayashi



EXAUSTÃO RESIDENCIAL, DEPURADOR COM DUTO E OU SEM DUTO

A exaustão eletrostática é uma solução avançada para ventilação residencial, aplicável a depuradores com ou sem duto. Utiliza princípios eletrostáticos para remover eficientemente fumaça, vapores e odores da cozinha, garantindo um ambiente mais limpo e saudável.

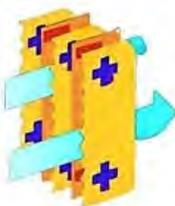


EXAUSTÃO RESIDENCIAL SEM DUTO

A exaustão eletrostática sem duto é uma inovação para ventilação residencial, ideal para cozinhas sem sistemas de dutos externos. Com tecnologia avançada, purifica o ar interno, removendo fumaça, odores e partículas indesejadas sem instalação de dutos externos.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



Lâminas com
tecnologia
Hayashi



EXAUSTÃO PARA RESTAURANTES NO CONTÊINERS

exaustão eletrostática é uma solução inovadora para ventilação de restaurantes em contêineres, capturando fumaça, gordura e odores sem a necessidade de grandes sistemas de dutos. Em espaços compactos, oferece uma ventilação eficaz, mantendo o ambiente limpo e em conformidade com padrões de higiene, minimizando a propagação de odores e impurezas. Adaptável a locais com restrições estruturais, garante um ambiente de trabalho mais saudável e limpo.

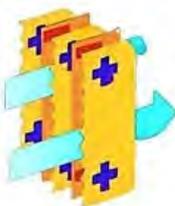


EXAUSTÃO GASTRONOMIA DE RUA QUIOSQUE

A exaustão eletrostática é uma solução eficaz para a ventilação em quiosques de gastronomia de rua, capturando e filtrando fumaça, vapores e odores gerados na preparação de alimentos. Isso proporciona um ambiente de trabalho mais limpo e agradável para operadores e clientes, diminuindo a disseminação de odores e impurezas para áreas circundantes.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



Lâminas com
tecnologia
Hayashi



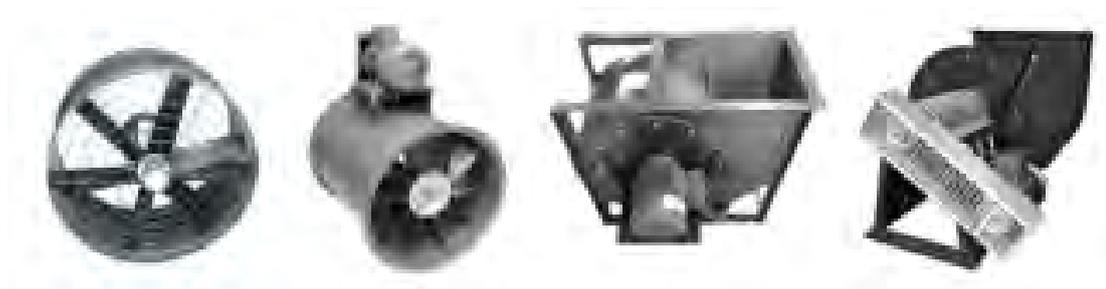
EXAUSTÃO DE FORNOS COMBINADO

A exaustão eletrostática é uma solução eficiente para ventilar fornos combinados, capturando e filtrando fumaça, vapores e odores. Com base em princípios eletrostáticos, essa tecnologia remove partículas de gordura e odores, melhorando a qualidade do ar na cozinha e reduzindo a disseminação de odores indesejados para áreas vizinhas.

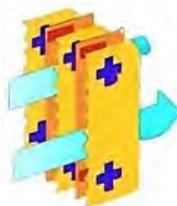


EXAUSTOR E INSUFLADOR

O sistema combinado de exaustor e insuflador eletrostático é uma solução inovadora para promover ambientes limpos e saudáveis, removendo partículas, fumaça e odores utilizando princípios elétricos.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



Lâminas com
tecnologia
Hayashi



PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO EM SISTEMA DE EXAUSTÃO

A segurança em sistemas de exaustão eletrostática contra incêndios é crucial em ambientes comerciais e industriais, que devem adotar medidas adicionais, como detectores de fumaça e calor, sistemas automáticos de supressão e manutenção regular para garantir o funcionamento eficiente e preservar a segurança dos ocupantes e proteger o local contra potenciais riscos de incêndio, mantendo a segurança e integridade do ambiente de trabalho.

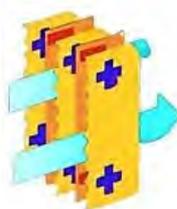


SISTEMA DE EXAUSTÃO INDUSTRIAL/EXAUSTOR PARA RESTAURANTE, CONVENCIONAL

Sistemas de exaustão industrial são essenciais em restaurantes, removendo fumaça, odores e partículas durante a preparação de alimentos.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



Lâminas com
tecnologia
Hayashi



PURIFICADOR ESTERILIZADOR FILTRO IONIZADOR E FILTRO HEPA DE AR

O purificador esterilizador com filtro ionizador e filtro HEPA melhora a qualidade do ar em ambientes residenciais e comerciais, removendo eficazmente poeira, alérgenos e microrganismos. Isso cria um ambiente mais saudável e confortável, reduzindo problemas respiratórios e promovendo um estilo de vida agradável.

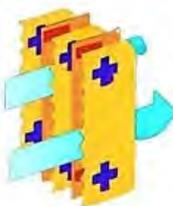


BLOCO DE COCÇÃO DE BANCADA

Um bloco de cocção de bancada com exaustão eletrostática é um sistema que combina área de preparo de alimentos com um mecanismo avançado de exaustão. Ele utiliza tecnologia eletrostática para capturar fumaça e vapores, mantendo o ambiente limpo e seguro durante o preparo. É uma solução compacta e eficiente para cozinhas, tanto comerciais quanto residenciais, garantindo controle de odores e poluentes durante a culinária.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



Lâminas com
tecnologia
Hayashi



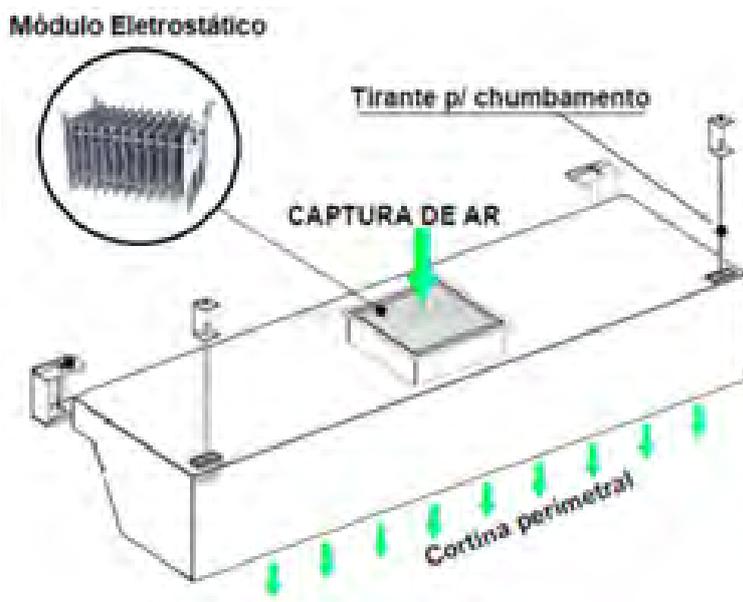
EXAUSTÃO DE BANCADA, SEM DUTO PARA FRITADEIRA EM SUPERMERCADO

A exaustão eletrostática de bancada para fritadeiras em supermercados é uma solução que elimina fumaça e odores sem a necessidade de dutos extensos.

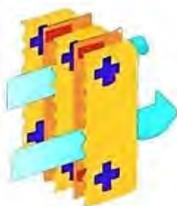


SISTEMA ANTI-RETORNO DE FUMAÇA

Um sistema anti-retorno de fumaça é uma solução avançada para a gestão de fumaça em cozinhas comerciais. Esses sistemas empregam tecnologia eletrostática para capturar eficientemente partículas e gordura na coifa.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

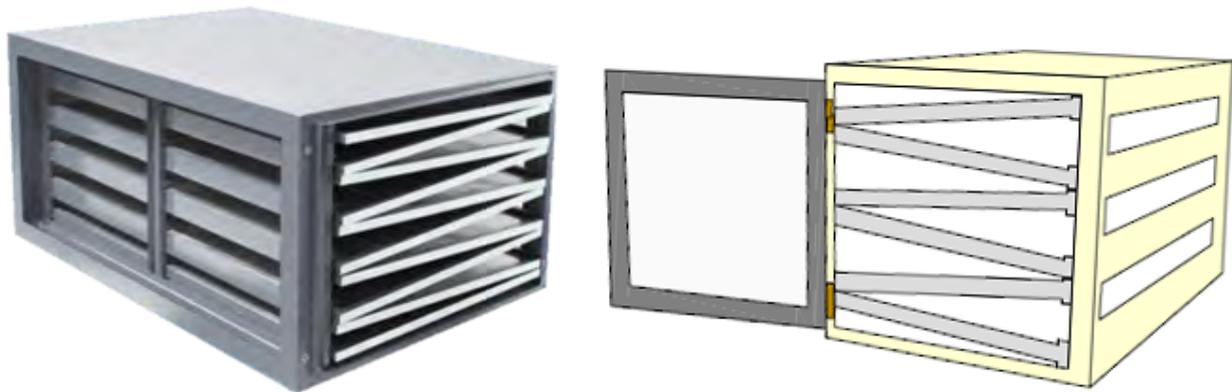


PURIFICAÇÃO ABSOLUTO ELETROSTÁTICO

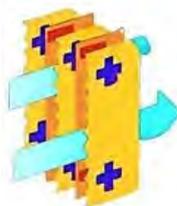
A purificação absoluta eletrostática é um avanço na qualidade do ar, usando tecnologia eletrostática para remover partículas microscópicas, como alérgenos e poluentes, do ar. É ideal para ambientes críticos, como laboratórios e hospitais, oferecendo um ar mais limpo e saudável ao atrair e capturar contaminantes com alta precisão.

SISTEMA DE FILTRAGEM MULTI-ESTÁGIO

Um sistema de filtragem multiestágio é uma abordagem avançada para purificar o ar. Compreendendo diversos estágios de filtragem, desde pré-filtros para partículas grandes até filtros de alta eficiência para partículas microscópicas e até mesmo estágios de desinfecção, esses sistemas garantem uma purificação abrangente.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



Lâminas com
tecnologia
Hayashi



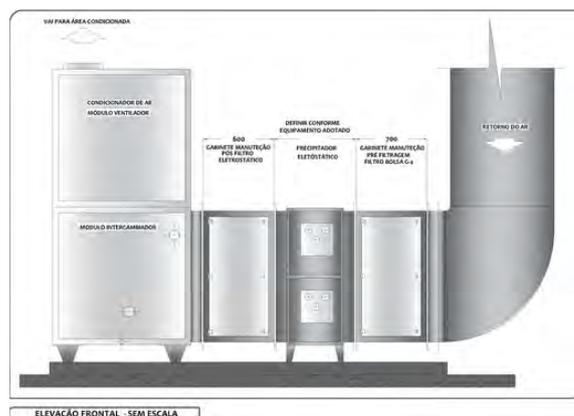
SISTEMA DE AR-CONDICIONADO CENTRALIZADO, COM RECIRCULAÇÃO DO AR

Um sistema de filtro eletrostático para ar-condicionado centralizado recircula o ar após filtrá-lo. Usando cargas elétricas, retém partículas como poeira e pólen, garantindo que o ar purificado seja redistribuído.

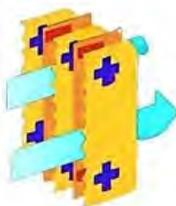


SISTEMA CONTROLO DE ODORES E TRATAMENTO DO AR POR OZONO

Um sistema de tratamento do ar por ozônio é uma solução para eliminar odores e purificar o ar usando oxigênio triatômico. Neutraliza odores e bactérias, mas precisa ser usado com cuidado devido aos possíveis efeitos à saúde em altas concentrações.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)

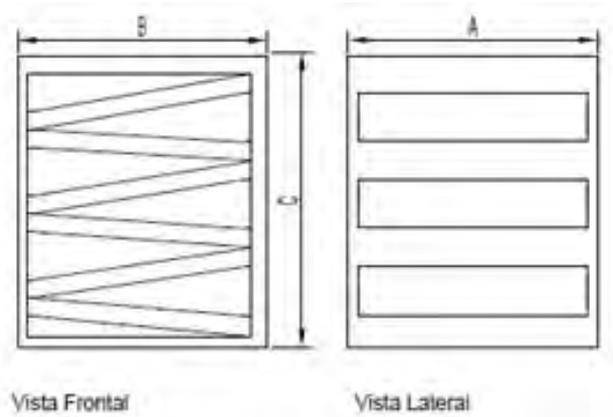


Lâminas com
tecnologia
Hayashi



SISTEMAS DE CARVÃO ATIVADO – ODORES

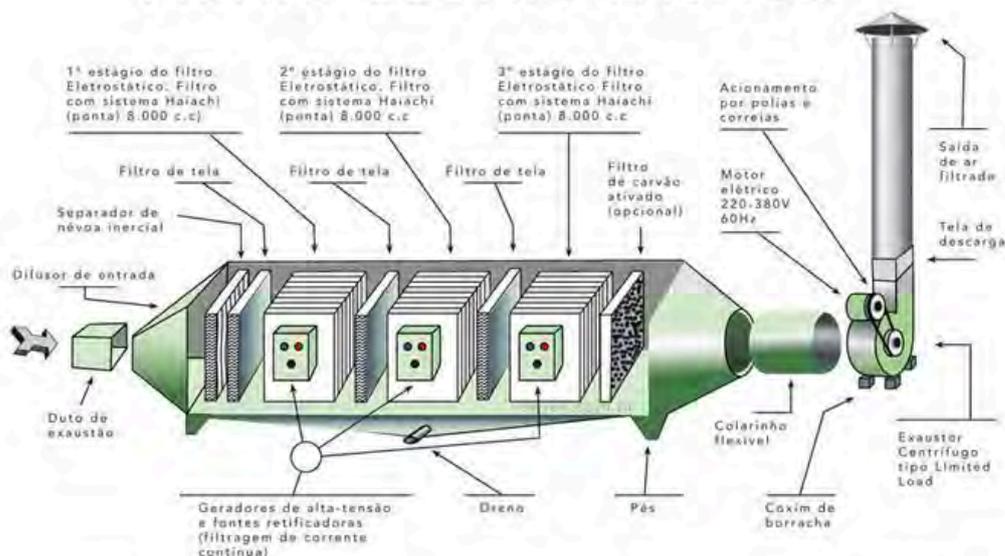
Os sistemas de carvão ativado são uma solução eficaz para lidar com odores em coifas de cozinha. Utilizando carvão ativado, esses sistemas absorvem e filtram os odores produzidos durante o cozimento.



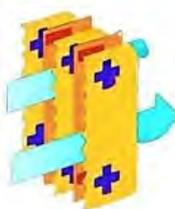
NANOTECNOLOGIA DE EXAUSTÃO COM TECNOLOGIA HAYASHI SYSTEM

A nanotecnologia de exaustão com a tecnologia Hayashi System representa um avanço inovador na purificação do ar. Essa abordagem utiliza nanotecnologia avançada para capturar partículas ultrafinas e poluentes do ar.

FILTRO ELETROSTÁTICO



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



Lâminas com tecnologia Hayashi



PMOC EM AMBIENTE DE COZINHAS INDUSTRIAIS

PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle) é essencial em cozinhas industriais para garantir a qualidade do ar e o bom funcionamento dos sistemas de ventilação e exaustão. Em ambientes onde há manipulação constante de alimentos e vapores, o PMOC é crucial para realizar inspeções periódicas, limpezas e ajustes nos equipamentos de exaustão, garantindo a remoção adequada de gordura, partículas e odores. Isso não só assegura a conformidade com as normas de segurança e saúde, mas também mantém um ambiente de trabalho mais seguro, limpo e saudável para os funcionários que trabalham nas cozinhas industriais.

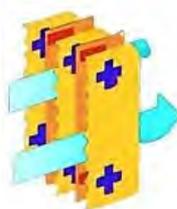


NANOTECNOLOGIA DE EXAUSTÃO COM TECNOLOGIA HAYASHI SYSTEM

O PMOC, conforme exigido pela ANVISA, estabelece regras para a manutenção de sistemas de climatização, garantindo a qualidade do ar em ambientes internos. Esse plano define procedimentos para inspeções, limpezas e controle de parâmetros como temperatura e umidade, visando ambientes saudáveis e em conformidade com normas sanitárias.



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



Lâminas com
tecnologia
Hayashi



ÁGUA KANGEN

A água Kangen é produzida por dispositivos de eletrólise japoneses desenvolvidos nos anos 60, feitos de titânio e platina. A empresa Enagic® fabrica esses aparelhos há mais de 50 anos, com benefícios como prevenir refluxo ácido, colesterol alto, combater radicais livres, equilibrar o pH do corpo e muito mais. A água alcalina ionizada tem pH entre 8 e 10 e é considerada ótima para a saúde, ao contrário de líquidos com pH inferior a 6, como refrigerantes. É recomendado consumir até 8 copos de água alcalina por dia



[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)



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