

Coifas Eletrostáticas



Sumário

Coifas Eletrostáticas	0
Coifas Residenciais	4
Modelos Parede	5
Curvilínea-60 ou 80cm-aço inox ou branca	5
Arcádia-62/70/80 ou 90 cm-aço inox ou branca.....	6
Ágata Wall-80 ou 90 cm-aço inox.....	7
Letízia-80 ou 90cm- aço inox.....	8
Sunshine inox-80 ou 90 cm	9
Sunshine vidro/inox-60/80 cm-.....	10
Modelos Ilha.....	11
Galáxia ilha-inox ou branca - 90cm.....	11
Arcádia ilha- Inox ou branca-95cm	12
Ágata ilha-aço Inox-1m larg.....	13
Letízia Ilha-aço Inox-1m larg.	14
Sunshine Glass ilha/aço inox-1M	15
Luna Inox ilha/vidro-1M	16
Sunshine Inox ilha-1M.....	17
Quéops Ilha-vidro/inox-1m/90cm	18
Coifas Profissionais	20
Coifa Modular Standard –	20
Coifa Modular Compensada Plus Inercial –	20
Coifa Modular Compensada Plus Exaustor –	20
Coifa Modular Compensada Plus Eletro –Ionizador –	20
Coifa Modular Standard	21
Exemplos:	21
Descrição técnica	21
Principais Vantagens	22
Opcionais.	22
Aplicações.....	23
Conforme a aplicação descrita ele é Ideal para exaustão de:.....	23
Coifa Modular Standard.....	26
Coifa Modular Compensada Plus Inercial	26

Coifa Modular Compensada Plus Exaustor	26
Coifa Modular Compensada Plus Eletro-Ionizador	27
Descrição Técnica.....	28
Principais Vantagens	28
Sistema de Compensação de Ar (Opcional).....	30
Tabela de medidas padrões	31
Modelo parede (Encostada).....	33
Modelo Ilha (Central)	34
Opcionais.	34
Acessórios.....	35
Coifa Eletrostática.....	36
Descrição Técnica:.....	38
Principais Vantagens	38
Opcionais.	39
Resultado:.....	40
Coifas instaladas	41
Coifa Lavadora Auto Limpante	44
Principais vantagens:.....	45
Características: Construção:	46
Sistema de Compensação (opcional)	47
Coifas para forno combinado	48
Como escolher a coifa certa para o projeto	49
Coifas Industriais para quiosque	51
Descrição Técnica:.....	53
Principais Vantagens	54
Opcionais.	54
Sistema de Compensação (Opcional)	55
Coifas para Food Truck.....	57
De acordo com as noramas ABNT, ASHRAE e exigências da ANVISA	58

Tipos de Coifas para food truck Fabricadas pela empresa.....	59
Tabela de Medidas.....	60
Coifas Parede – Medidas em mm.....	60
Coifas Ilha – Medidas em mm.....	60
Sistema de Compensação (opcional).....	60
Modelo parede (Encostada).....	62
Coifa com filtragem UVC.....	63
O que é UV.....	63
Ultravioleta.....	65
UV - O que ela faz?.....	65
Informações Gerais.....	69
Dimensões.....	69
Possíveis formatos construtivos.....	71
Coifa lavadora ilha.....	72
coifa lavadora parede.....	72
Coifa ilha com filtro.....	72
Coifa ilha sem filtro.....	72
Parede saída frontal com filtro.....	73
Parede saída frontal sem filtro.....	73
Parede saída inferior sem filtro.....	74
Parede saída interna com filtro.....	74
Formato de requisição.....	75
Nossos equipamentos atendem as seguintes normas.....	77
Equipamento em conformidade com a norma da ABNT 14.518.....	77



Coifas Eletrostáticas Residenciais

Modelos Parede

Curvilínea-60 ou 80cm-aço inox ou branca



Coifa Residencial, para fogão 4 queimadores doméstico a gás, ou elétrico.

- Em aço inox escovado ou Aço carbono com pintura texturizada
- Voltagem 127v ou 220v
- Eficiência 3x melhor que qualquer depurador de ar convencional
- Depurador Residencial, para fogão 5 a 6 queimadores doméstico a gás, ou elétrico
- Indicado para cozidos leves e moderados, ou frituras com óleo
- Sem os dutos, modelo ideal para embutir embaixo de armário
- Especificação deixar um vão entre o armário e a bancada de 950 mm a 1000 mm
- Largura de 800 mm, entre os armários
- (L x P) = 800 x 610 mm
- Consumo de energia de 60 Watts
- Nível de ruído baixo: 53 Db
- Vazão 350 m³/h

Medidas disponíveis: 80cm ou 60cm. Linha em Aço Inox ou Branco

Características gerais:

Coifa com exclusivo sistema Eletrostático, eliminador de fumaça e odor (acima de 300 odores), através da ozonização do ar.

Com conjunto de Eletro Filtros internos permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza a saída externa e nem carvão ativado.

Arcádia-62/70/80 ou 90 cm-aço inox ou branca



Coifa Residencial, para fogão 4/5 e 6 queimadores doméstico a gás, ou elétrico. Com dois dutos, que deslizam um dentro do outro, sendo o de baixo, por onde o ar retorna limpo e purificado, e o duto de cima, é decorativo.

- Em aço inox escovado ou Aço carbono com pintura texturizada
- Voltagem 127v ou 220v
- Dutos padrão tamanho 400 mm inferior e superior 350 mm
- Especificação para um pé direito padrão de até 2650 mm
- Consumo de energia de 60 Watts
- Baixo nível de ruído: 69 Db
- Vazão de 550 m³/h

Medidas disponíveis: 900 mm / 800mm / 700 mm ou 620 mm. Linha em Aço Inox ou Branco

Características gerais:

Coifa com exclusivo sistema Eletrostático, eliminador de fumaça e odor (acima de 300 odores), através da ozonização do ar. Com Eletro Filtro interno, e conjunto de telas de acabamento, permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza a saída externa e nem carvão ativado.

Ágata Wall-80 ou 90 cm-aço inox



Coifa Residencial, para fogão 5 queimadores doméstico a gás, ou elétrico. Com dois dutos, que deslizam um dentro do outro, sendo o de baixo, onde tem todo o sistema, vai o motor, conjunto trafo e módulo filtrante, e o duto de cima, é por onde o ar retorna limpo ionizado, de volta ao ambiente.

- Em aço inox escovado
- Voltagem 127v ou 220v
- Dutos padrão tamanho 400 mm inferior e superior 450 mm
- Especificação para um pé direito padrão de até 2650 mm
- Largura da coifa de 900 mm, entre os armários
- Consumo de energia de 81 Watts
- Baixo nível de ruído: 69 Db
- Vazão de 700 m³/h

Medidas disponíveis: 90cm ou 80cm. Linha em Aço Inox

Características gerais:

Coifa com exclusivo sistema Eletrostático, eliminador de fumaça e odor (acima de 300 odores), através da ozonização do ar. Com Eletro Filtro interno, e conjunto de telas de acabamento, permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza a saída externa e nem carvão ativado.

Letizia-80 ou 90cm- aço inox



Coifa Residencial, para fogão 5 queimadores doméstico a gás, ou elétrico. Com dois dutos, que deslizam um dentro do outro, sendo o de baixo, onde tem todo o sistema, vai o motor, conjunto trafo e módulo filtrante, e o duto de cima, é por onde o ar retorna limpo ionizado, de volta ao ambiente.

- Em aço inox escovado
- Voltagem 127v ou 220v
- Dutos padrão tamanho 400 mm inferior e superior 450 mm
- Especificação para um pé direito padrão de até 2650 mm
- Consumo de energia de 81 Watts
- Baixo nível de ruído: 69 Db
- Vazão de 700 m³/h

Medidas disponíveis: 80 mm ou 90 mm x 65 mm de profundidade. Linha em Aço Inox.

Características gerais:

Coifa com exclusivo sistema Eletrostático, eliminador de fumaça e odor (acima de 300 odores), através da ozonização do ar. Com Eletro Filtro interno, e conjunto de telas de acabamento, permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza a saída externa e nem carvão ativado.

Sunshine inox-80 ou 90 cm



Coifa Residencial, para fogão 5 queimadores doméstico a gás, ou elétrico. Com dois dutos, que deslizam um dentro do outro, sendo o de baixo, onde tem todo o sistema, vai o motor, conjunto trafo e módulo filtrante, e o duto de cima, é por onde o ar retorna limpo ionizado, de volta ao ambiente.

- Dutos padrão tamanho 500 mm inferior e superior 450 mm
- Especificação para um pé direito padrão de até 2650 mm
- Largura da coifa de 900 mm, entre os armários
- Consumo de energia de 81 Watts
- Baixo nível de ruído: 69 Db
- Vazão de 700 m³/h

Medidas disponíveis: 90x65cm ou 80x65cm. Linha em Aço Inox

Características gerais:

Coifa com exclusivo sistema Eletrostático, eliminador de fumaça e odor (acima de 300 odores), através da ozonização do ar.

Com conjunto de Eletro Filtros internos permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza a saída externa e nem carvão ativado.

Sunshine vidro/inox-60/80 cm-



Coifa Residencial, para fogão 4 queimadores doméstico a gás, ou elétrico. Com dois dutos, que deslizam um dentro do outro, sendo o de baixo, onde tem todo o sistema, vai o motor, conjunto trafo e módulo filtrante, e o duto de cima, é por onde o ar retorna limpo ionizado, de volta ao ambiente.

- Em aço inox escovado
- Voltagem 127v ou 220v
- Vidro Temperado Transparente
- Dutos padrão tamanho 500 mm inferior e superior 450 mm
- Especificação para um pé direito padrão de até 2650 mm
- Largura do quadro da coifa de 600 mm x 460 mm
- Largura da coifa com o vidro 800 mm x 550 mm
- Consumo de energia de 60 Watts
- Baixo nível de ruído: 69 Db
- Vazão de 700 m³/h

Medidas disponíveis: 60cm sem vidro / 80cm com vidro. Linha em Aço Inox.

Características gerais:

Coifa com exclusivo sistema Eletrostático, eliminador de fumaça e odor (acima de 300 odores), através da ozonização do ar. Com Eletro Filtro interno, e conjunto de telas de acabamento, permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza a saída externa e nem carvão ativado.

Modelos Ilha

Galáxia ilha-inox ou branca - 90cm



Coifa Residencial, para cooktop ou fogão 4 a 5 queimadores doméstico a gás, ou elétrico. Quadro da coifa onde tem todo o sistema, vai o motor, conjunto trafo e módulo filtrante, e a parte de cima, é por onde o ar retorna limpo ionizado, de volta ao ambiente.

- Especificação para um pé direito padrão de até 2650 mm
- Largura da coifa de 900 x 600 mm
- Consumo de energia de 75 Watts
- Baixo nível de ruído: 69 Db
- Vazão de 550 m³/h/h

Medida disponível: 90cm. Linha em Aço Inox ou Branco.

Características gerais:

Coifa com sistema Eletrostático Único, elimina acima de 300 odores, através da ozonização do ar.

Com eletro Filtro interno, e conjunto de telas de acabamento, permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza saída externa e nem carvão ativado.

Arcádia ilha- Inox ou branca-95cm



Coifa Residencial, para fogão 5 queimadores doméstico a gás, ou elétrico. Quadro da coifa onde tem todo o sistema, vai o motor, conjunto trafo e dois módulos filtrante, e a parte de cima, é por onde o ar retorna limpo ionizado, de volta ao ambiente, com dois dutos, que deslizam um dentro do outro, com respiro na parte de baixo.

- Dutos padrão tamanho 500 mm inferior e superior 450 mm
- Especificação para um pé direito padrão de até 2650 mm
- Largura da coifa de 950 x 650 mm
- Consumo de energia de 75 Watts
- Baixo nível de ruído: 69 Db
- Vazão de 550 m³/h

Medida disponível: 95cm. Linha em Aço Inox ou Branco.

Características gerais:

Coifa com exclusivo sistema Eletrostático, eliminador de fumaça e odor (acima de 300 odores), através da ozonização do ar. Com Eletro Filtro interno, e conjunto de telas de acabamento, permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza a saída externa e nem carvão ativado.

Ágata ilha-aço Inox-1m larg.



Coifa Residencial, para fogão 5 queimadores doméstico a gás, ou elétrico. Com dois dutos, que deslizam um dentro do outro, sendo o de baixo, onde tem todo o sistema, vai o motor, conjunto trafo e módulo filtrante, e o duto de cima, é por onde o ar retorna limpo ionizado, de volta ao ambiente.

- Dutos padrão tamanho 500 mm inferior e superior 450 mm
- Especificação para um pé direito padrão de até 2650 mm
- Largura da coifa de 1000 mm X 650 mm
- Consumo de energia de 81 Watts
- Baixo nível de ruído: 69 Db
- Vazão de 700 m³/h

Medida disponível: 1,00mx65cm. Linha em Aço Inox.

Características gerais:

Coifa com exclusivo sistema Eletrostático, eliminador de fumaça e odor (acima de 300 odores), através da ozonização do ar. Com Eletro Filtro interno, e conjunto de telas de acabamento, permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza a saída externa e nem carvão ativado.

Letizia Ilha-aço Inox-1m larg.



Coifa Residencial, para fogão 5 queimadores doméstico a gás, ou elétrico. Com dois dutos, que deslizam um dentro do outro, sendo o de baixo, onde tem todo o sistema, vai o motor, conjunto trafo e módulo filtrante, e o duto de cima, é por onde o ar retorna limpo ionizado, de volta ao ambiente.

- Dutos padrão tamanho 500 mm inferior e superior 450 mm
- Especificação para um pé direito padrão de até 2650 mm
- Largura da coifa de 1000 mm
- Consumo de energia de 81 Watts
- Baixo nível de ruído: 69 Db
- Vazão de 700 m³/h

Medida disponível: 1,00mx65cm. Linha em Aço Inox.

Características gerais:

Coifa com exclusivo sistema Eletrostático, eliminador de fumaça e odor (acima de 300 odores), através da ozonização do ar.

Com eletro Filtro interno, e conjunto de telas de acabamento, permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza saída externa e nem carvão ativado.

Sunshine Glass ilha/aço inox-1M



Coifa Residencial, para cooktop ou fogão 4 queimadores doméstico a gás, ou elétrico. Com dois dutos, que deslizam um dentro do outro, sendo o de baixo, onde tem todo o sistema, vai o motor, conjunto trafo e módulo filtrante, e o duto de cima, é por onde o ar retorna limpo ionizado, de volta ao ambiente.

- Dutos padrão tamanho 500 mm inferior e superior 450 mm
- Especificação para um pé direito padrão de até 2650 mm
- Largura da coifa de 600 x 460 mm
- Largura do vidro de 1000 x 600 mm
- Consumo de energia de 81 Watts
- Baixo nível de ruído: 69 Db
- Vazão de 700 m³/h

Medida disponível: 1,00x60cm. Linha em Aço Inox.

Características gerais:

Coifa com exclusivo sistema Eletrostático, eliminador de fumaça e odor (acima de 300 odores), através da ozonização do ar. Com Eletro Filtro interno, e conjunto de telas de acabamento, permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza a saída externa e nem carvão ativado.

Luna Inox ilha/vidro-1M



Coifa Residencial, para fogão 5 queimadores doméstico a gás, ou elétrico. Com dois dutos, que deslizam um dentro do outro, sendo o de baixo, onde tem todo o sistema, vai o motor, conjunto trafo e módulo filtrante, e o duto de cima, é por onde o ar retorna limpo ionizado, de volta ao ambiente.

- Dutos padrão tamanho 500 mm inferior e superior 450 mm
- Especificação para um pé direito padrão de até 2650 mm
- Largura da coifa de 770 x 550 mm
- Largura do vidro de 1000 x 780 mm
- Consumo de energia de 81 Watts
- Baixo nível de ruído: 69 Db
- Vazão de 700 m³/h

Medida disponível: 1,00mx78cm. Linha em Aço Inox.

Características gerais:

Coifa com exclusivo sistema Eletrostático, eliminador de fumaça e odor (acima de 300 odores), através da ozonização do ar. Com Eletro Filtro interno, e conjunto de telas de acabamento, permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza a saída externa e nem carvão ativado.

Sunshine Inox ilha-1M



Coifa Residencial, para fogão 5 queimadores doméstico a gás, ou elétrico. Com dois dutos, que deslizam um dentro do outro, sendo o de baixo, onde tem todo o sistema, vai o motor, conjunto trafo e módulo filtrante, e o duto de cima, por onde o ar retorna limpo ionizado, de volta ao ambiente.

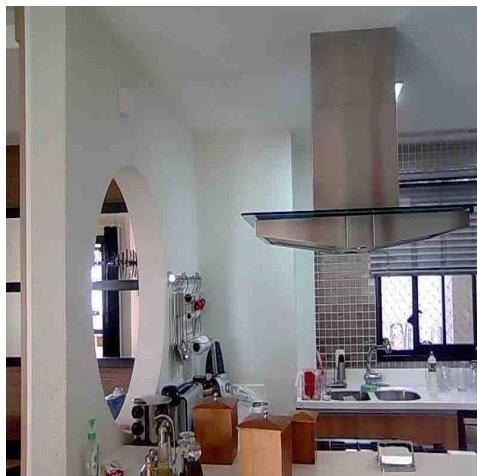
- Dutos padrão tamanho 500 mm inferior e superior 450 mm
- Especificação para um pé direito padrão de até 2650 mm
- Largura da coifa de 1000 mm
- Consumo de energia de 81 Watts
- Baixo nível de ruído: 69 Db
- Vazão de 700 m³/h

Medida disponível: 1,00x65cm. Linha em Aço Inox

Características gerais:

Coifa com exclusivo sistema Eletrostático, eliminador de fumaça e odor (acima de 300 odores), através da ozonização do ar. Com Eletro Filtro interno, e conjunto de telas de acabamento, permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza a saída externa e nem carvão ativado.

Quéops Ilha-vidro/inox-1m/90cm



Coifa Residencial, para fogão 5 queimadores doméstico a gás, ou elétrico. Com dois dutos, que deslizam um dentro do outro, sendo o de baixo, onde tem todo o sistema, vai o motor, conjunto trafo e módulo filtrante, e o duto de cima, é por onde o ar retorna limpo ionizado, de volta ao ambiente.

- Dutos padrão tamanho 500 mm inferior e superior 450 mm
- Especificação para um pé direito padrão de até 2650 mm
- Largura da coifa de 900 mm
- Largura do vidro de 1000 mm
- Consumo de energia de 81 Watts
- Baixo nível de ruído: 69 Db
- Vazão de 700 m³/h

Medida disponível: 1000 mm x 600 mm. Linha em Aço Inox.

Características gerais:

Coifa com exclusivo sistema Eletrostático, eliminador de fumaça e odor (acima de 300 odores), através da ozonização do ar. Com Eletro Filtro interno, e conjunto de telas de acabamento, permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza a saída externa e nem carvão ativado.



Coifas



Catálogo técnico

Coifas Profissionais

Coifa Modular Standard –

Coifa Modular Standard 2ª Geração poderá ser utilizada a um exaustor (Ventilador) incorporado na saída externa ou sem exaustor apenas para coleta de vapores de gordura. As lâminas de condensação por terem a temperatura mais baixa que o vapor d'água emitido, irão condensar o vapor d'água transformando em água que irão escorrer pela calha até o dreno.

Coifa Modular Compensada Plus Inercial –

Coifa Modular Compensada Plus Inercial 2ª Geração que será utilizada a um exaustor (Ventilador) incorporado na saída externa ou vai ser complementado a um filtro eletrostático. O filtro inercial vai captar as macro partículas com as lâminas que por terem a temperatura mais baixa que a gordura emitida, vai condensar a fumaça gordurosa transformando em óleo que vai escorrer pela calha até o dreno

Coifa Modular Compensada Plus Exaustor –

Coifa Modular Compensada Plus eExaustor 2ª Geração com exaustor siroco incorporado dentro da coifa para extração da fumaça e nevoa de óleo através de saída externa. Exaustor desenvolvido para um duto de até 3 m em linha linear.

Coifa Modular Compensada Plus Eletro – Ionizador –

Coifa Modular Compensada Eletro-Ionizador (Eletrostática) 2ª Geração que faz o tratamento da fumaça e gordura através de seus módulos eletrostáticos liberando o ar purificado livre de fumaça e odores. Pode ser utilizado com a saída externa ou sem saída externa. Caso haja emissão de muita fumaça e calor, ambiente muito fechado e utilização por períodos longos da coifa eletrostática recomendamos que utilize uma saída externa para eliminar o calor. A coifa faz o tratamento da fumaça e gordura, mas não elimina o calor do ar quente que entrou junto com a fumaça e gordura.

Coifa Modular Standard

As coifas modulares Standard são fabricadas em aço inox aise 430 ou 304 conforme a necessidade do cliente.

Coifa são as coifas convencionais que são utilizadas a um exaustor (Ventilador) incorporado na saída externa. As laminas vão captar as macro partículas com as laminas que por terem a temperatura mais baixa que o vapor d'água, vai condensar os vapores que irão escorrer pela calha até o dreno.

O diferencial das coifas modulares já vem preparado para a inserção do sistema de compensação de ar (Opcional) podendo ser instalado quando adquirir o equipamento ou quando optar por comprar o sistema de compensação.

O Sistema Standard foi desenhado de forma a receber complementos que agregam mais funcionalidades, Sistema Auto Compensado, tornando-o um investimento de longo prazo para futuras expansões.

Exemplos:

- Exaustores/Ventiladores para saída externa
- Filtros Inerciais "Fire Guard", para remoção e retenção de gorduras;
- Filtros Eletrostáticos, para eliminação de odores e particulados;
- Sistemas de Compensação, para a renovação e climatização do ar;
- Sistemas de Extinção de Incêndio

A Hayashi System® fabrica coifas de diversos tamanhos, adaptáveis as mais diversas aplicações tais como restaurantes, lanchonetes, churrascarias e processos industriais onde há emissão de fumaça e gases e operam de acordo com as normas ABNT NBR 14518 e ASHRAE (American Society of Heating, Refrigerating and Air Conditioning Engineers).

Descrição técnica

Fabricada em aço inox escovado AISI 430

Lamina condensadora de vapor d'água

Botão interruptor para o acionamento do sistema

Luminárias

Calha e Dreno

Principais Vantagens

- Fabricada em aço inox AISE 430 ou 304.
- Lamina condensadora de vapor d'água
- Calhas periféricas para escoar a gordura.
- Dreno de fácil acesso para descarte da gordura
- Luminárias em leds para uma melhor iluminação.
- Grande área de captação de poluentes.
- Exaustor centrifugo Siroco interno no corpo da coifa.
- Construção rígida e totalmente soldada;
- Material Aço inoxidável tipo AISI 430 e 304;
- Calha de recolhimento de condensados totalmente e estanque;
- Grande volume do captor para contenção dos vapores;
- Várias opções de medidas;
- Modelos para fixação em paredes ou centrais, como "ilha";
- Proporcionar Qualidade de Vida, no ambiente de trabalho eliminando vapores que comprometem a saúde e o bem estar das pessoas.

Opcionais.

- Inerciais em aço inox ou alumínio
- Damper regulador de vazão
- Damper corta fogo
- Sistema de contenção de incendio
- Filtro de carvão ativado
- Duto de exaustão
- Frange.
- Chapeu Chines.
- Exaustor centrifugo externo (Siroco, Limit load , Radial)

Aplicações

Uso em equipamentos de cocção sem ou com o mínimo de emissão de vapores gordurosos e, também em equipamentos que gerem gases tóxicos e ar quente, que precisam ser exauridos do ambiente, por exemplo:

- Forno;
- Forno combinado;
- Caldeirão;
- Salamandra;
- Equipamento industrial;
- Banho Mariae
- Lava louças.

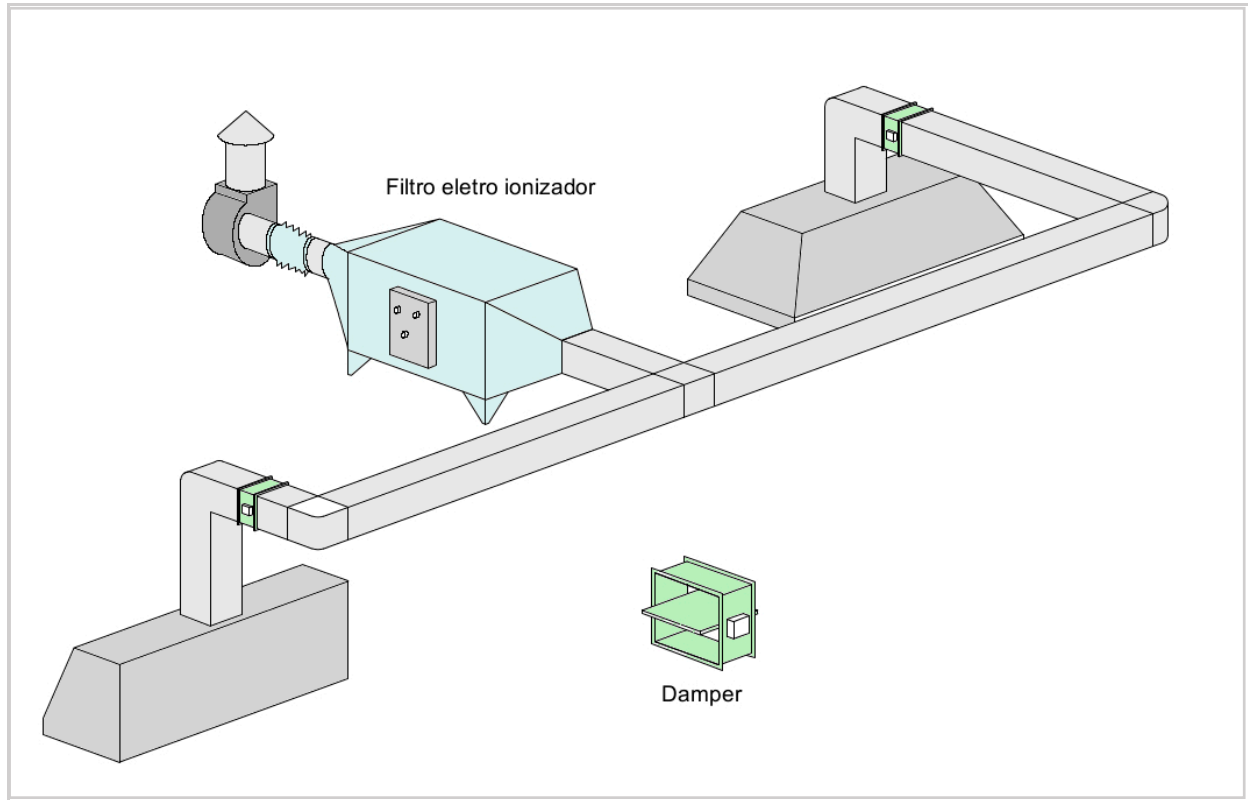
Conforme a aplicação descrita ele é Ideal para exaustão de:

- Cozinhas de área gourmet;
- Bares, restaurantes e lanchonetes;
- Clínicas;
- Laboratórios;
- Indústrias em geral
- Cozinhas profissionais;
- Hospitais;
- Hotéis;

As coifas modulares Standard podem ser combinadas com muitos outros equipamentos de exaustão para estar aumento a eficiência do captor para que possa estar atendendo as necessidade do cliente.

As combinações mais frequentes são as coifas modulares Standard combinadas a exaustores externos para dispersão dos poluente ao ambiente externo.

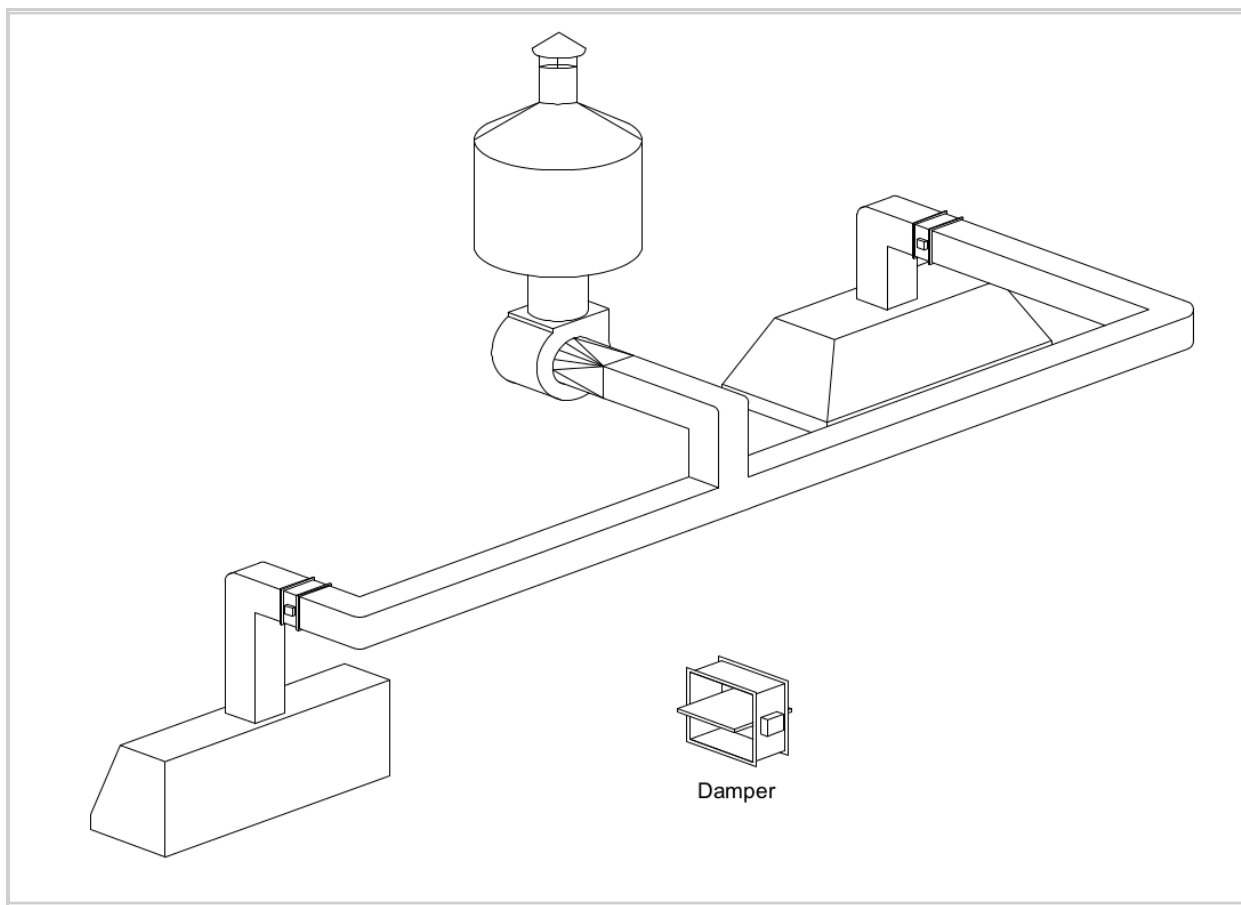
As coifas modulares Standard combinado com o precipitador eletrostático é utilizado em grandes empresas de food service, hospitais e locais onde não é permitido descartar fumaça e odores no ambiente.



Esta combinação faz a remoção de partículas através de ionização com alta tensão elétrica do fluxo da exaustão, e posterior coleta em placas com polaridade oposta ao da assumida pelas partículas, onde é feita a queima dessas partículas e liberando no ambiente o ar purificado.

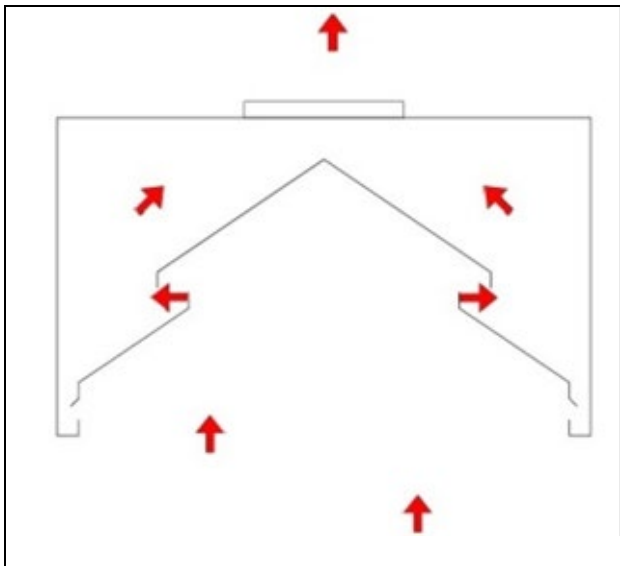
Outras Aplicações: Blocos de cocção em cozinhas profissionais (fogão, fritadeira, frigideira, chapa quente, char Broiler, grill, churrasqueira e forno combinado), empresas de food service que estão localizadas em shoppings, hipermercados condomínios... etc.

Elimina a incrustação de substâncias na rede de dutos, minimizando custos de manutenção e eliminando o efeito "rastilho" em eventuais incêndios que atinjam a rede de dutos que atendam a sistemas com emissões combustíveis.



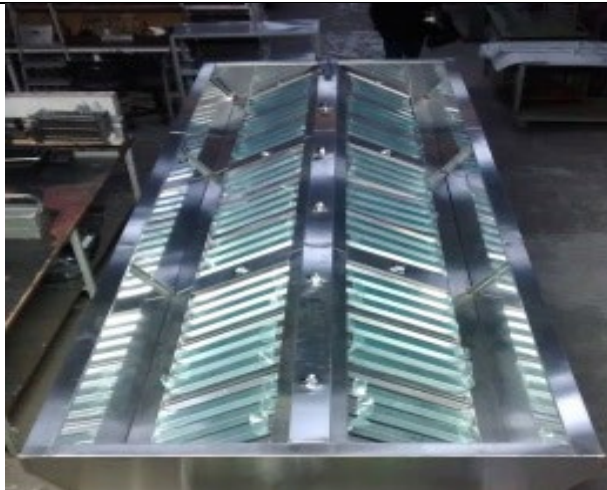
As coifas modulares Standard combinado com o lavador de gás é utilizado empresas de food service, churrascaria, pizzaria, e ambientes agressivos e em atividades e processos geradores de poluentes, como indústrias químicas, farmacêuticas, de plásticos e elastômeros, alimentícias, de mineração, fertilizantes, fundição de metais ferrosos e não ferrosos siderúrgicas e outras que processem materiais sólidos a granel.

Esta combinação proporciona a lavagem dos vapores de gordura e fuligens, através da condensação, encharcamento, absorção ou neutralização dos poluentes através de solução aquosa.



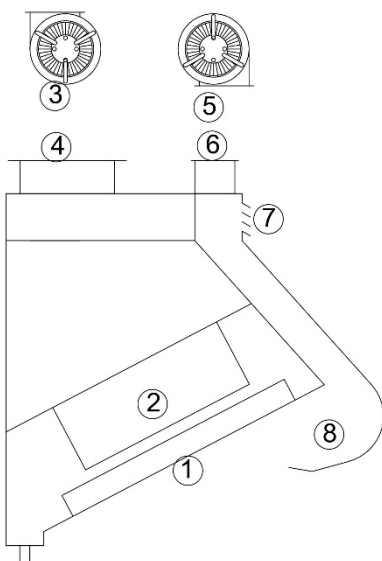
Coifa Modular Standard

- Aço inox escovado Aisi 430
- Lamina condensadora de vapor d'agua
- Luminárias
- Calha e Dreno



Coifa Modular Compensada Plus Inercial

- Aço inox escovado Aisi 430
- Filtros Inerciais em alumínio (módulo coletor de névoa)
- Luminárias
- Calha e Dreno



- 1 - Inercial
- 2 - Filtro Eletrostático
- 3 - Exaustor
- 4 - Duto de exaustão
- 5 - Motor de insuflação
- 6 - Duto insuflação
- 7 - Persiana
- 8 - Insuflação interna
- 9 - Dreno

Coifa Modular Compensada Plus Exaustor

- Aço inox escovado Aisi 430
- Filtros Inerciais em alumínio (módulo coletor de névoa)
- Botão interruptor para o acionamento do sistema
- Luminárias
- Calha e Dreno
- Exaustor centrífugo siroco 1100m³/h
- Alimentação: 220 v

	<ul style="list-style-type: none">• Transformador de alta;• Ruído: 69 dB
	<h2>Coifa Modular Compensada Plus Eletro-Ionizador</h2> <ul style="list-style-type: none">• Aço inox escovado Aisi 430• Filtros Inerciais em alumínio (módulo coletor de névoa)• Botão interruptor para o acionamento do sistema• Luminárias• Calha e Dreno• Exaustor centrífugo siroco 1100m³/h• Alimentação: 220 v• Filtro Eletro-Ionizador (módulo filtrante coletor de gordura)• Sistema eliminador de odores• Gerador de gás oxidante/redutor de odores e bactérias (Ozônio (O³));• Transformador de alta;• Ruído: 69 dB

Descrição Técnica

Descrição técnica	Coifa Ionizador	Coifa Exaustor	Captor Simples
Fabricada em aço inox escovado	AISI 430	AISI 430	AISI 430
Filtros Inerciais em alumínio (módulo coletor de névoa)	•	•	•
Botão interruptor para o acionamento do sistema	•	•	•
Luminárias	•	•	•
Calha e Dreno	•	•	•
Exaustor centrífugo siroco 1100m ³ /h	•	•	•
Alimentação: 220 v	•	•	
Filtro Eletro-Ionizador (módulo filtrante coletor de gordura)	•		
Sistema eliminador de odores	•		
Gerador de gás oxidante/reductor de odores e bactérias (Ozônio (O ³));	•		
Transformador de alta;	•	•	
Ruído: 69 DB	•	•	

Principais Vantagens

- Fabricada em aço inox AISE 430 ou 304.
- Filtros Inerciais (Fire Guard) em alumínio para contensão de gordura.
- Calhas perifericas para escoar a gordura.
- Dreno de facil acesso para descarte da gordura
- Luminárias em leds para uma melhor iluminação.
- Grande area de captação de poluentes.

Tipos de configuração construtivas de coifas

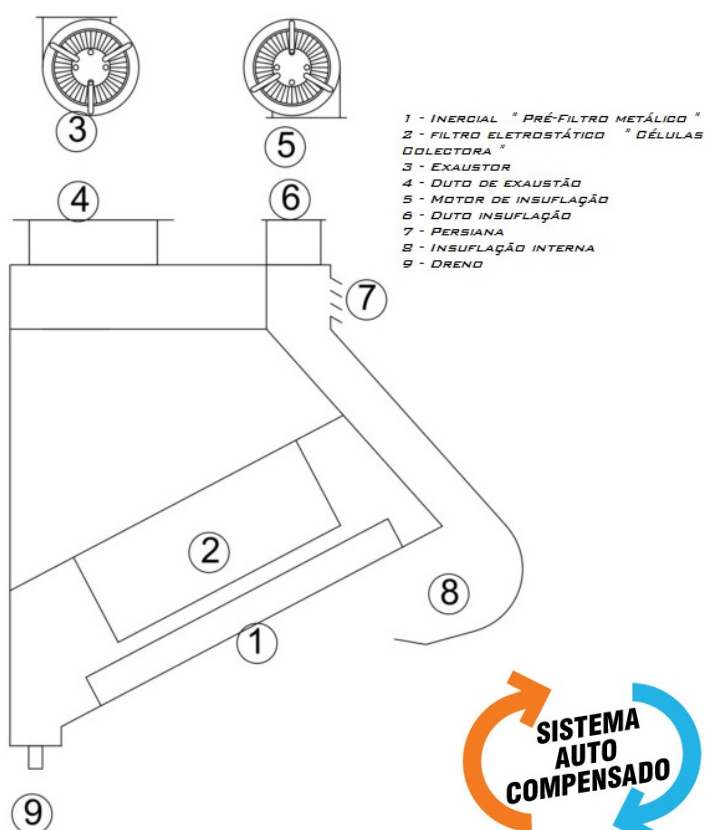
Coifa Modular Standard – Coifa Modular Standard 2ª Geração poderá ser utilizada a um exaustor (Ventilador) incorporado na saída externa ou sem exaustor apenas para coleta de vapor de gordura. As lamina de condensação por terem a temperatura mais baixa que o vapor d'água emitido, irão condensar o vapor d'água transformando em água que irão escorrer pela calha até o dreno.

Coifa Modular Compensada Plus Inercial – Coifa Modular Compensada Plus Inercial 2ª Geração que será utilizada a um exaustor (Ventilador) incorporado na saída externa ou vai ser complementado a um filtro eletrostático. O filtro inercial vai captar as macro partículas com as lamina que por terem a temperatura mais baixa que a gordura emitida, vai condensar a fumaça gordurosa transformando em óleo que vais escorrer pela calha até o dreno

Coifa Modular Compensada Plus Exaustor – Coifa Modular Compensada Plus e Exaustor 2ª Geração com exaustor siroco incorporado dentro da coifa para extração da fumaça e nevoa de óleo através de saída externa. Exaustor desenvolvido para um duto de até 3 m em linha linear.

Coifa Modular Compensada Plus Eletro -Ionizador – Coifa Modular Compensada Eletro-Ionizador (Eletrostática) 2ª Geração que faz o tratamento da fumaça e gordura através de seus módulos eletrostáticos liberando o ar purificado livre de fumaça e odores. Pode ser utilizado com a saída externa ou sem saída externa. Caso haja emissão de muita fumaça e calor, ambiente muito fechado e utilização por períodos longos da coifa eletrostática recomendamos que utilize uma saída externa para eliminar o calor. A coifa faz o tratamento da fumaça e gordura, mas não elimina o calor do ar quente que entrou junto com a fumaça e gordura.

Coifa Modular Auto-Compensada Plus Eletro -Ionizador e compensação – Coifa Modular Auto - Compensada Eletro-Ionizador (Eletrostática) e Compensação que faz o tratamento da fumaça e gordura através de seus módulos eletrostáticos liberando o ar purificado livre de fumaça e odores e fazendo a compensação de ar através de um exaustor radial em sua coifa formando uma cortina de ar impossibilitando o escape de fumaça e odores pra o seu ambiente conforme a norma da ABNT 14.518 e a norma da ABNT 16.401 de climatização e compensação de ar em ambiente . Pode ser utilizado com a saída externa ou sem saída externa. Caso haja emissão de muita fumaça e calor, ambiente muito fechado e utilização por períodos longos da coifa eletrostática recomendamos que utilize uma saída externa para eliminar o calor. A coifa faz o tratamento da fumaça e gordura, mas não elimina o calor do ar quente que entrou junto com a fumaça e gordura.



Sistema de Compensação de Ar (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.

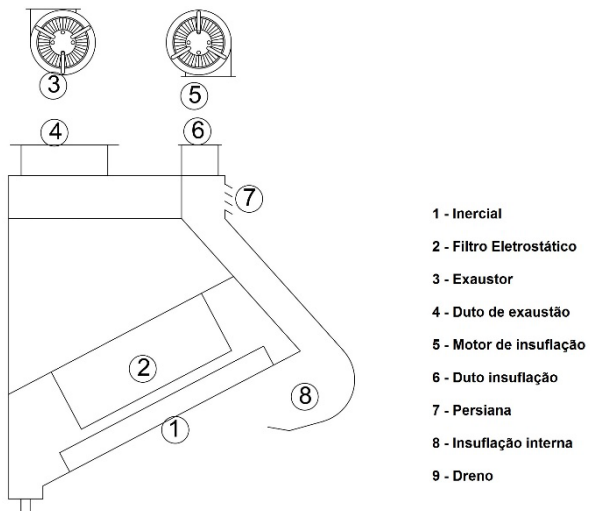
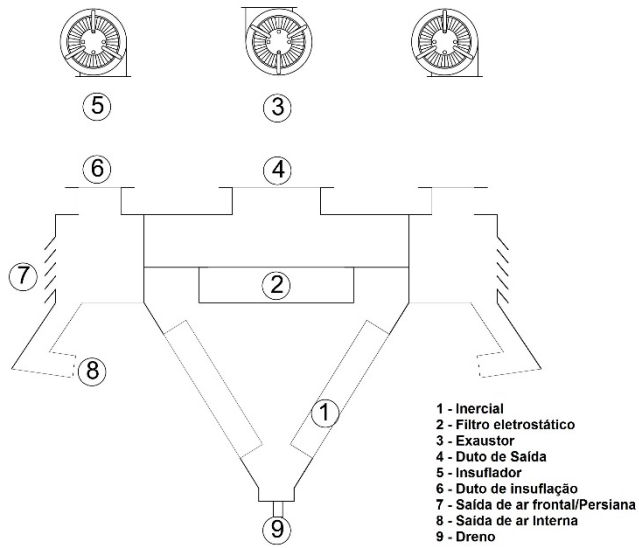
O volume de ar compensado no ambiente deverá ser menor que o volume de ar exaurido pelo sistema de exaustão mantendo a cozinha com pressão negativa e forçando o ar a entrar de fora para dentro do ambiente, evitando assim que ocorra dispersão dos odores da cozinha para as áreas adjacentes a mesma.

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.

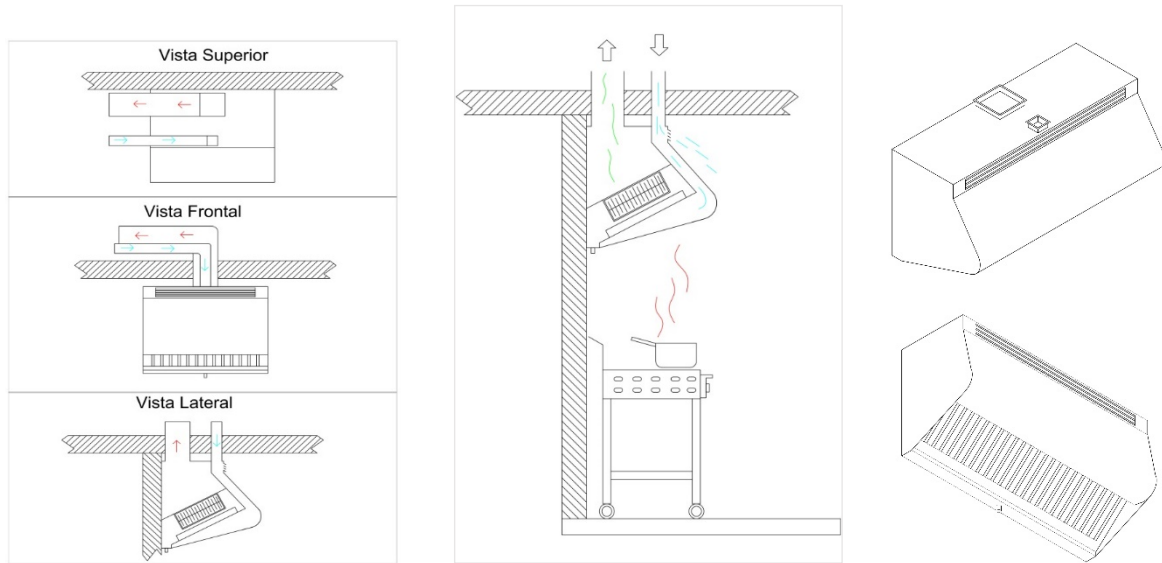
- As velocidades do ar não podem exceder 10 e 8,0 m/s para a exaustão e compensação
- Tomada de Ar Exterior 50-70%
- Ar exaurido 100%
- Ar Ambiente 30-50%
- As velocidades do ar não podem exceder 10 e 8,0 m/s para a exaustão e Compensação.
- Perda de carga do sistema Compensado pelo Ar exaurido: de 20 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;

Tabela de medidas padrões

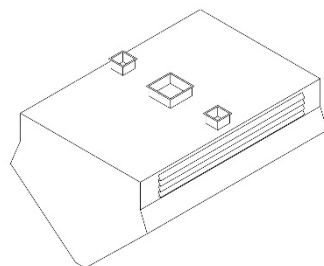
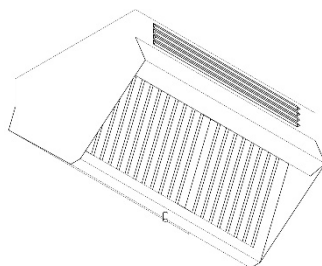
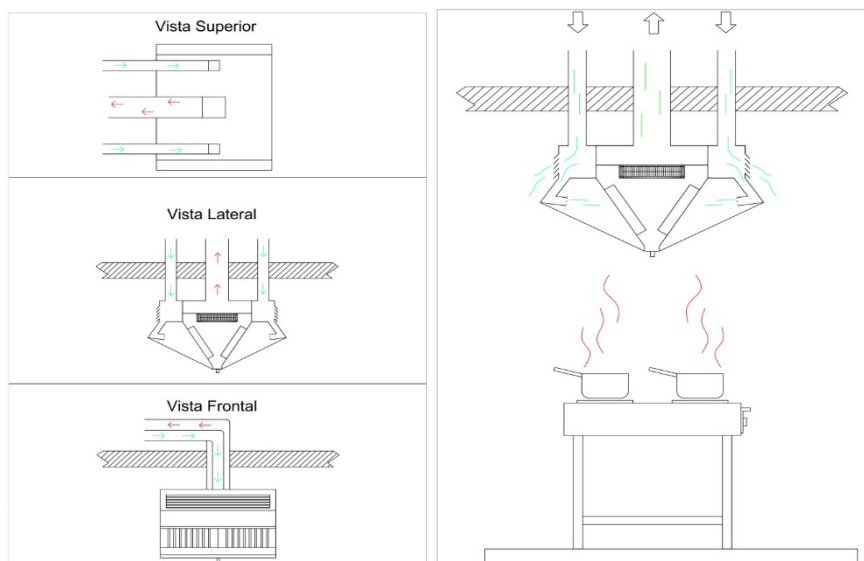
Coifas Parede – Medidas em mm		
Comprimento (C)	Profundidade (P)	Altura (A)
1.000	800 a 900	650 a 750
1.200	800 a 900	650 a 750
1.400	800 a 900	650 a 750
1.600	800 a 900	650 a 750
1.800	800 a 900	650 a 750
2.000	800 a 900	650 a 750
Coifas Ilha – Medidas em mm		
Comprimento (C)	Profundidade (P)	Altura (A)
1.000	1.000 a 1.400	650 a 750
1.200	1.000 a 1.400	650 a 750
1.400	1.000 a 1.400	650 a 750
1.600	1.000 a 1.400	650 a 750
1.800	1.000 a 1.400	650 a 750
2.000	1.000 a 1.400	650 a 750
<p>Fabricamos com outras medidas sob encomenda Entre em contato conosco</p>		



Modelo parede (Encostada)



Modelo Ilha (Central)





Opcionais.

- Inerciais em aço inox
- Exaustores
- Damper regulador de vazão
- Damper corta fogo
- Sistema de contenção de incêndio
- Filtro de carvão ativado
- Duto de exaustão

- Frange.
- Chapeu Chines.

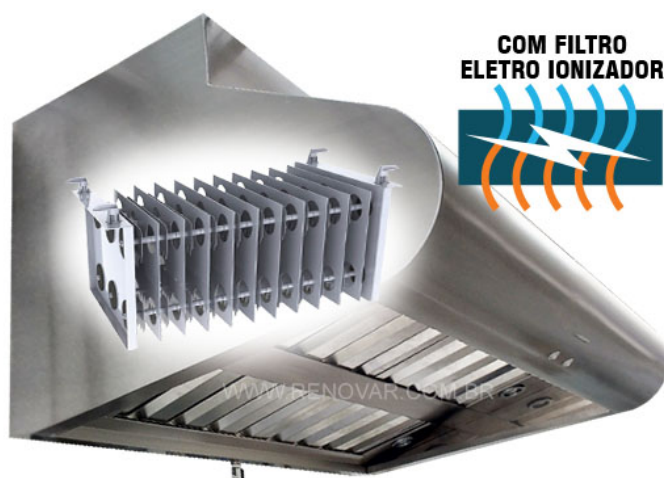
Acessórios

	<p>Filtro Inercial é o responsável pela captação da nevoa de óleo que ao tocar em suas laminas condensação devido a sua temperatura mais baixa que a nevoa de óleo minimizando a possibilidade de risco de incendio na rede de duto. Também é conhecido como Fire Guard.</p>
	<p>Módulo Eletro-Ionizador é o responsável por fazer o tratamento da fumaça e cheiro fazendo com que a fumaça e os odores ao passar pelo modulo eletro ionizador sofra uma descarga elétrica fazendo com que suas moléculas se quebrem e os particulados sejam coletados liberando apenas o ar purificado.</p>

Coifa Eletrostática

A Hayashi System® desenvolveu a Nanotecnologia Molecular Eletro- Ionizador e constantemente está desenvolvendo novos produtos para atender as necessidades da população com qualidade e eficiência e atendendo aos padrões e requisitos técnicos da CETESB e ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), já que o nosso objetivo maior é ser um ícone de produtos para exaustão e filtragem ambiental e assepsia de ambientes, tanto comercial quanto residenciais, empresariais, institucionais e outros.

A Coifa Eletrostática possui o sistema de Nanotecnologia Molecular Eletrostático e realiza não só a captação da gordura, como também sua esterilização de ar. Elimina vírus, bactérias, além da retenção de gordura, pelo Exclusivo Sistema Eletrostático, onde não é a vazão que faz a captação, e sim o exclusivo sistema molecular eletro ionizador, ao produzir uma pequena quantidade de ozônio, capaz de esterilizar o ar, e eliminar acima de 300 odores.



É o único sistema que trata de fato o ar da cozinha, sem deslocar a gordura para as mantas descartáveis, como os tradicionais exaustores. Sendo assim, não gera dispersão da gordura pela cozinha.

A coifa com o sistema eletro ionizador é um equipamento que limpa gases usando forças elétricas para remover partículas sólidas ou líquidas da corrente de gás.

Quando o ar passa pelos condutores carregados com voltagens opostas, ele é ionizado.

Cerca de 80% das partículas em suspensão no ar, que passam pelo campo ionizar, adquirem carga positiva e 20% carga negativa.

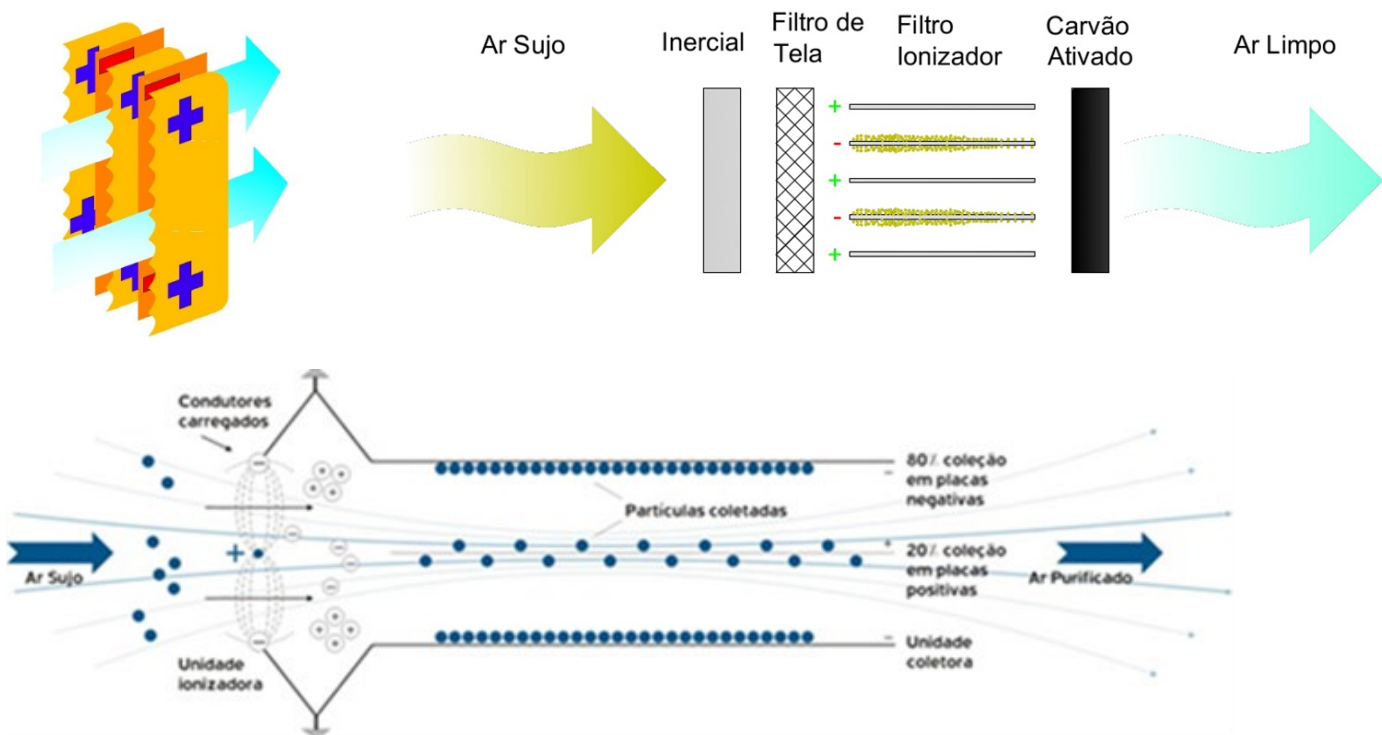
Da unidade ionizada as partículas passam para a unidade de coleção, formada por placas metálicas verticais.

As partículas negativas são atraídas pelas placas positivas do filtro e as positivas, pelas placas negativas, filtrando, assim, o ar.

O conjunto filtrante é composto pela tela ionizada conjugada às placas coletoras e libera uma quantidade reduzida de ozônio.

Suas extremidades são arredondadas para diminuir a concentração de alta tensão.

Apesar da alta tensão nas placas coletoras, sua corrente elétrica é muito baixa, não oferecendo nenhum risco à vida humana. São diversos tamanhos, adaptáveis as mais diversas aplicações tais como restaurantes, lanchonetes, churrascarias e processos industriais onde há emissão de fumaça e gases e operam de acordo com as normas ABNT NBR 14518 e ASHRAE (American Society of Heating, Refrigerating and Air Conditioning Engineers).



A coifa com o sistema auto compensado permite a transferência segura de ar do ambiente interno ou externo para a coifa de seu ambiente 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.

Descrição Técnica:

Descrição técnica	Coifa Ionizador
Fabricada em aço inox escovado	AISI 430
Filtros Inerciais em alumínio (módulo coletor de névoa)	
Botão interruptor para o acionamento do sistema	
Luminárias	
Calha e Dreno	
Exaustor centrífugo siroco 1100m ³ /h	
Alimentação: 220 v	
Filtro Eletro-Ionizador (módulo filtrante coletor de gordura)	
Sistema eliminador de odores	
Gerador de gás oxidante/redutor de odores e bactérias (Ozônio (O ³));	
Transformador de alta;	
Ruído: 69 dB	

Principais Vantagens

Eficiência na retenção dos vapores;

Proteção contra propagação de incêndio;

Drenagem contínua dos condensados;

Espaço ocupado pela Central de Filtragens;

Elimina acima de 300 odores;

Economia no custo de implantação e operação;

Possibilidade da instalação do equipamento sem dutos externos;

Filtros permanentes de fácil manutenção;

Economia significativa de energia;

Baixo ruído.

Filtro Eletro-Ionizador (módulo filtrante coletor de gordura);

Sistema eliminador de odores

Gerador de gás oxidante/redutor de odores e bactérias (Ozônio (O³));

Transformador de alta;

Opcionais.

- Inerciais em aço inox
- Damper regulador de vazão
- Damper corta fogo
- Sistema de contenção de incêndio
- Filtro de carvão ativado
- Duto de exaustão
- Frange.
- Chapeu Chines.

Aplicações: Blocos de cocção em cozinhas profissionais (fogão, fritadeira, frigideira, chapa quente, char Broiler, grill, churrasqueira e forno combinado), postos de pintura, braseiro a carvão, módulo primário de remoção de poluentes em aplicações industriais, em diversos segmentos, tais como centros de usinagem de componentes automotivos, farmacêuticos, alimentícios e sais inorgânicos. Elimina a incrustação de substâncias na rede de dutos, minimizando custos de manutenção e eliminando o efeito “rastilho” em eventuais incêndios que atinjam a rede de dutos que atendam a sistemas com emissões combustíveis.

Resultado:

Um ambiente limpo em sua totalidade

Livre de fumaça e odores

O filtro alcança, no teste gravimétrico, uma eficiência de 94% na cocção de partículas;

Proteção à saúde e ao meio ambiente;

Elimina odores;

Garante a higiene do local, proporcionando uma ampla melhoria na qualidade de vida das pessoas e na preservação de sua saúde;

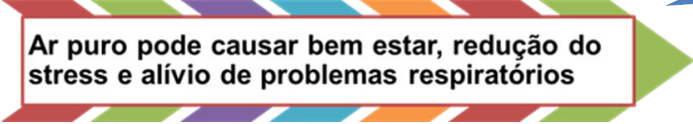
Atua como um grande diferencial para a motivação e o bem estar das pessoas que atuam no ambiente;

Instalação simplificada e redução de custos de manutenção, por utilizar peças laváveis e reutilizáveis, atendendo, mais uma vez, às exigências da ABNT NBR 14518

Melhor relação custo benefício, com um rápido "payback";

Produto de acordo com os princípios de sustentabilidade, com grande redução da emissão de Carbono, diminuindo a poluição e ajudando na preservação do meio ambiente e dos recursos naturais;

Pode ser instalado sem o uso de dutos;



Ar puro pode causar bem estar, redução do stress e alívio de problemas respiratórios



Esses benefícios não são encontrados nos exaustores comuns:

As Coifas Hayashi System Profissional são fabricadas em diversos tamanhos e são ideais para as mais diversas aplicações tais como:

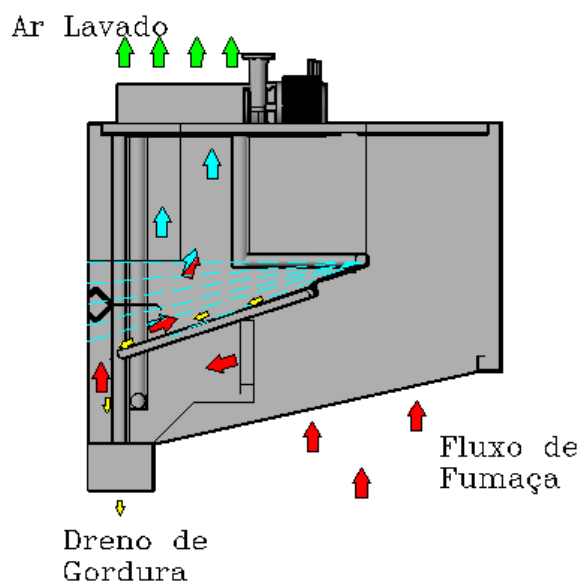
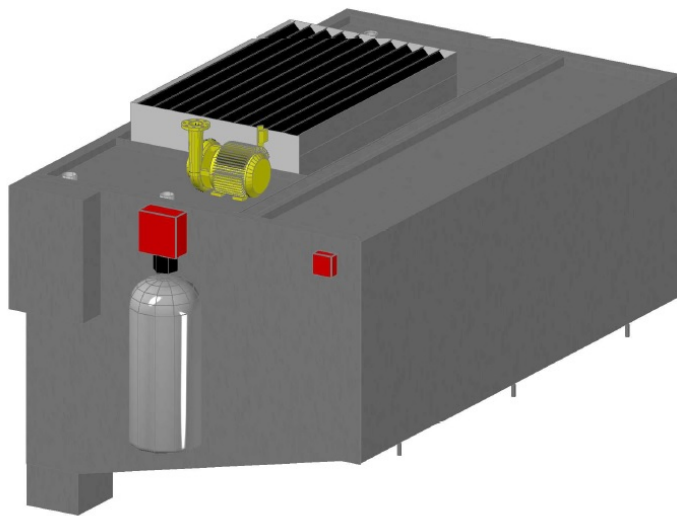
- Restaurantes, bares e lanchonetes,
- hospitais;
- laboratórios,
- churrascarias;
- fast food;
- food truck
- cozinhas profissionais
- processos industriais onde há emissão de fumaça e gases

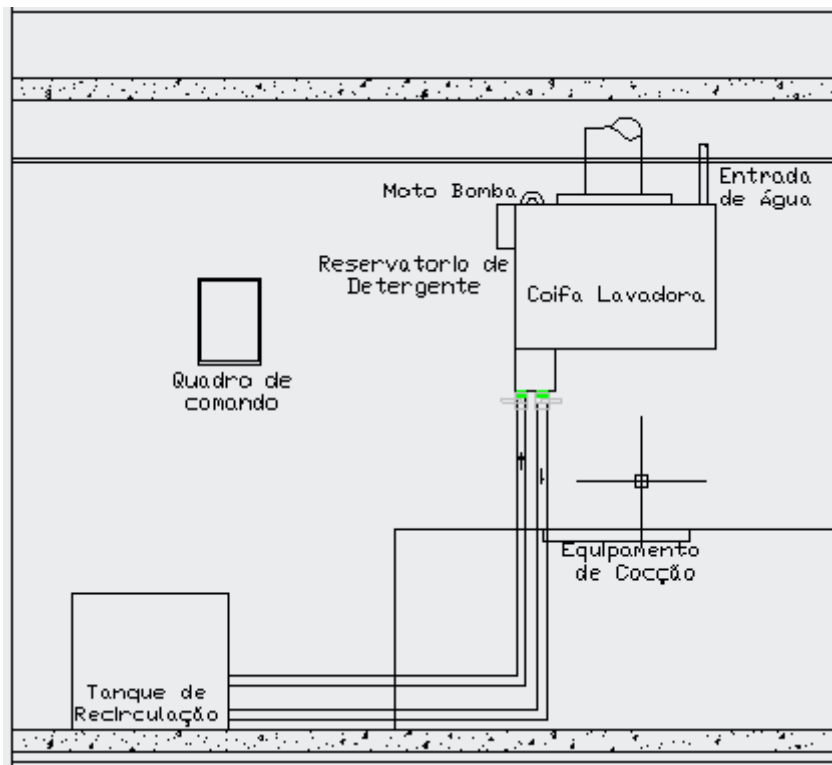
Coifas instaladas





Coifa Lavadora 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:

- Sistema de lavagem e condensação contínua dos gases integrada à coifa, evitando acúmulo excessivo de gordura nos dutos e exaustor.
- Alta eficiência na retenção dos vapores gordurosos de modo a garantir baixos níveis de gordura e odores descarregados na atmosfera. - Maior proteção contra propagação de incêndio no sistema de exaustão garantido pelo grande volume de água aspergido contra fluxo, superfícies internas molhadas e queda de temperatura dos gases por condensação.

- 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 filtragem 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 filtragem 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.

Características: Construção:

Material Aço inoxidável 18.8 tipo AISI 304, acabamento externo escovado, totalmente soldada em atmosfera de gás inerte argônio. Captação e contenção:

O dimensionamento das coifas tipo lavadoras da Atmos ambiental são desenvolvidas para a melhor captação e contenção dos vapores de cozimento através de um grande volume interno e excelente velocidade de arraste na fresta de sucção.

O uso opcional dos painéis laterais PLM otimizam a captação eliminando os ventos laterais. Câmara de condensação:

A condensação dos vapores gordurosos é contínua e garantida pela sua expansão no plenum interno de baixa velocidade.

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 e 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.

Coifas para forno combinado



A coifa para Forno combinado é o equipamento responsável pelo tratamento de gases e vapores resultantes do processo de cocção de alimentos (cozimento), protegendo não só a area de cocção, mas também outras áreas de odores e gorduras indesejadas.

Uma das principais diferenças entre coifas é o método de tratamento dos gases, que pode ser:

Exaustão: (Standard) o gás é prefiltrado e descartado através de um tubo conectado ao lado externo do ambiente.

Filtrante: (Plus) o ar é filtrado duas vezes com o objetivo de eliminar os odores, devolvendo-o depurado (limpo) ao mesmo ambiente.

Os fornos combinado de produção nacional entre os mais modernos nos quesitos de produção, higiene, segurança, design e ergonomia.

Idealizado para se adaptar a qualquer tipo de estabelecimento gastronômico, é um aparelho indispensável pela sua praticidade e eficiência.

COZER, ASSAR, GRATINAR, AQUECER, REGENERAR, entre outros, tornam-se simples operações devido o fácil manuseio das programações efetúáveis através da clara comunicação visual do painel de comando. Cozimento rápido, eficaz e, sobretudo, fácil. O sistema de ar forçado não mistura os sabores permitindo trabalhar, ao mesmo tempo, com diferentes tipos de alimentos e temperos.

Coifa fabricada em aço inox 430 ou 304 conforme solicitação do cliente com sistema eletrostático (Plus) ou sem sistema (Standard)

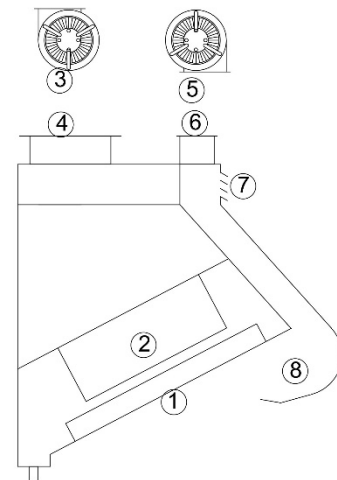
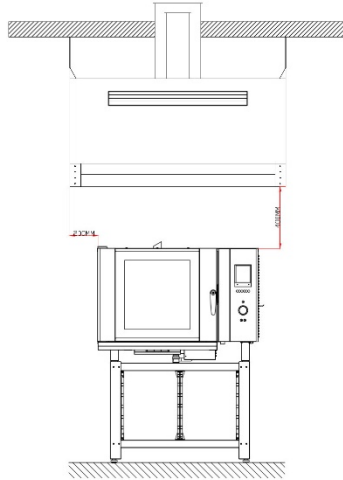
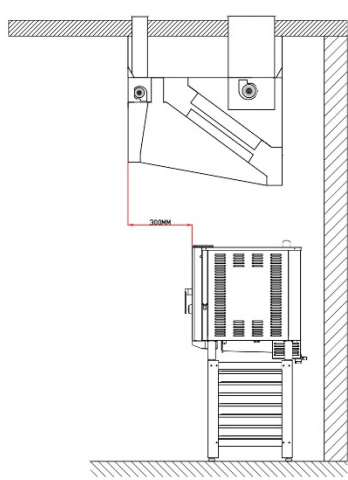
Como escolher a coifa certa para o projeto

Para escolher a coifa que melhor se adapte ao seu forno combinado, leve em consideração fatores como o tipo de imóvel (casa ou apartamento, restaurante, shopping...) e o tamanho da cozinha. Cozinhas grandes precisam de uma coifa com maior capacidade de sucção, já que o ambiente está sujeito a uma maior circulação de correntes de ar.

Outro fator importante é o tipo de equipamento de cocção a ser usado no ambiente. Existem dois tipos de coifas: a de parede e a de ilha, cada um com indicações próprias. Para equipamentos de cocção instalados de forma tradicional, recomenda-se a utilização de uma coifa de parede, fixada na parede atrás dos equipamentos de cocção e posicionada sob ele a aproximadamente 30 cm de altura do forno combinado . Já para o equipamento de cocção que ficam no meio da cozinha, não possuindo paredes em nenhum de seus lados, recomenda-se uma coifa de ilha, fixada no teto, na laje sob o dos equipamentos de cocção.

Não se esqueça. Ao planejar a construção ou reforma de uma area de cocção, não deixe de planejar este local de convívio para instalar uma coifa e garantir momentos de conforto para o cliente.

A Hayashi System® fabrica coifas de diversos tamanhos, adaptáveis as mais diversas aplicações tais como restaurantes, lanchonetes, churrascarias e processos industriais onde há emissão de fumaça e gases e operam de acordo com as normas ABNT NBR 14518 e ASHRAE (American Society of Heating, Refrigerating and Air Conditioning Engineers).



- 1 - Inercial
- 2 - Filtro Eletrostático
- 3 - Exaustor
- 4 - Duto de exaustão
- 5 - Motor de insuflação
- 6 - Duto insuflação
- 7 - Persiana
- 8 - Insuflação interna
- 9 - Dreno

Coifas Industriais para quiosque

A coifa para quiosque é o equipamento responsável pelo tratamento de gases e vapores resultantes do processo de cocção de alimentos (cozimento), protegendo não só a área de cocção, mas também outras áreas de odores e gorduras indesejadas.

Uma das principais diferenças entre coifas é o método de tratamento dos gases, que pode ser:

Standard - Exaustão: o gás é prefiltrado e descartado através de um tubo conectado ao lado externo do ambiente. Plus - Filtrante: o ar é filtrado duas vezes com o objetivo de eliminar os odores, devolvendo-o depurado (limpo) ao mesmo ambiente.

Como escolher a coifa certa para o projeto

Para escolher a coifa que melhor se adapte a um ambiente, leve em consideração fatores como o tipo de imóvel (casa ou apartamento, restaurante, shopping...) e o tamanho da cozinha. Cozinhas grandes precisam de uma coifa com maior capacidade de sucção, já que o ambiente está sujeito a uma maior circulação de correntes de ar.

Outro fator importante é o tipo de equipamento de cocção a ser usado no ambiente. Existem dois tipos de coifas: a de parede e a de ilha, cada um com indicações próprias. Para equipamentos de cocção instalados de forma tradicional, recomenda-se a utilização de uma coifa de parede, fixada na parede atrás dos equipamentos de cocção e posicionada sob ele a aproximadamente 70 cm de altura. Já para o equipamento de cocção que ficam no meio da cozinha, não possuindo paredes em nenhum de seus lados, recomenda-se uma coifa de ilha, fixada no teto, na laje sob o dos equipamentos de cocção.

Não se esqueça. Ao planejar a construção ou reforma de uma área de cocção, não deixe de planejar este local de convívio para instalar uma coifa e garantir momentos de conforto para o cliente.

A Wgui fabrica coifas de diversos tamanhos, adaptáveis as mais diversas aplicações tais como restaurantes, lanchonetes, churrascarias e processos industriais onde há emissão de fumaça e gases e operam de acordo com as normas ABNT NBR 14518 e ASHRAE (American Society of Heating, Refrigerating and Air Conditioning Engineers).



Coifa fabricada em aço inox 430 ou 304 conforme solicitação do cliente com sistema eletrostático ou sem sistema.

Opção de colocar a base de vidro temperado de 8 mm fechando 3 lados da coifa para evitar a fuga de ar poluído no ambiente e nos clientes.



Coifa instalada no refeitório da volkswagen

Aplicações: Blocos de cocção em cozinhas profissionais (fogão, fritadeira, frigideira, chapa quente, char Broiler, grill, churrasqueira e forno combinado), empresas de food service que estão localizadas em shoppings, hipermercados condomínios... etc.

Elimina a incrustação de substâncias na rede de dutos, minimizando custos de manutenção e eliminando o efeito "rastilho" em eventuais incêndios que atinjam a rede de dutos que atendam a sistemas com emissões combustíveis.

Descrição Técnica:

Descrição técnica	Coifa Ionizador	Coifa Exaustor	Captor Simples
Fabricada em aço inox escovado	AISI 430	AISI 430	AISI 430
Filtros Inerciais em alumínio (módulo coletor de névoa)	✓	✓	✓
Botão interruptor para o acionamento do sistema	✓	✓	✓
Luminárias	✓	✓	✓
Calha e Dreno	✓	✓	✓
Exaustor centrífugo siroco 1100m ³ /h	✓	✓	✓
Alimentação: 220 v	✓	✓	
Filtro Eletro-Ionizador (módulo filtrante coletor de gordura)	✓		
Sistema eliminador de odores	✓		
Gerador de gás oxidante/redutor de odores e bactérias (Ozônio (O ³));	✓		
Transformador de alta;	✓	✓	
Ruído: 69 DB	✓	✓	

Principais Vantagens

- Fabricada em aço inox AISE 430 ou 304.
- Filtros Inerciais (Fire Guard) em alumínio para contensão de gordura.
- Calhas perifericas para escoar a gordura.
- Dreno de facil acesso para descarte da gordura
- Luminárias em leds para uma melhor iluminação.
- Grande area de captação de poluentes.

Opcionais.

- Inerciais em aço inox
- Exaustores
- Damper regulador de vazão
- Damper corta fogo
- Sistema de contenção de incêndio
- Filtro de carvão ativado
- Duto de exaustão
- Frange
- Chapéu Chinês



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;

Coifas para Food Truck



A Coifa com Filtro Eletrostático realiza não só a captação da gordura, como também sua esterilização de ar. Elimina vírus, bactérias, além da retenção de gordura, pelo Exclusivo Sistema Eletrostático, onde não é a vazão que faz a captação, e sim o exclusivo sistema molecular eletrostático, ao produzir uma pequena quantidade de ozônio, capaz de esterilizar o ar, e eliminar acima de 300 odores.

É o único sistema que trata de fato o ar da cozinha, sem deslocar a gordura para as mantas descartáveis, como os tradicionais exaustores. Sendo assim, não gera dispersão da gordura pela cozinha.

A coifa com o sistema eletrostático é um equipamento que limpa gases usando forças elétricas para remover partículas sólidas ou líquidas da corrente de gás.

Quando o ar passa pelos condutores carregados com voltagens opostas, ele é ionizado.

Cerca de 80% das partículas em suspensão no ar, que passam pelo campo ionizar, adquirem carga positiva e 20% carga negativa.

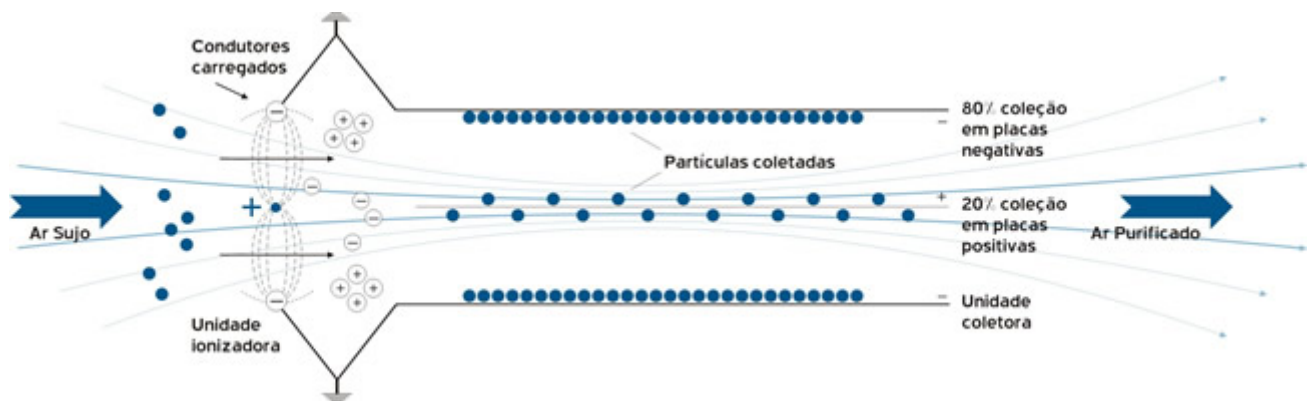
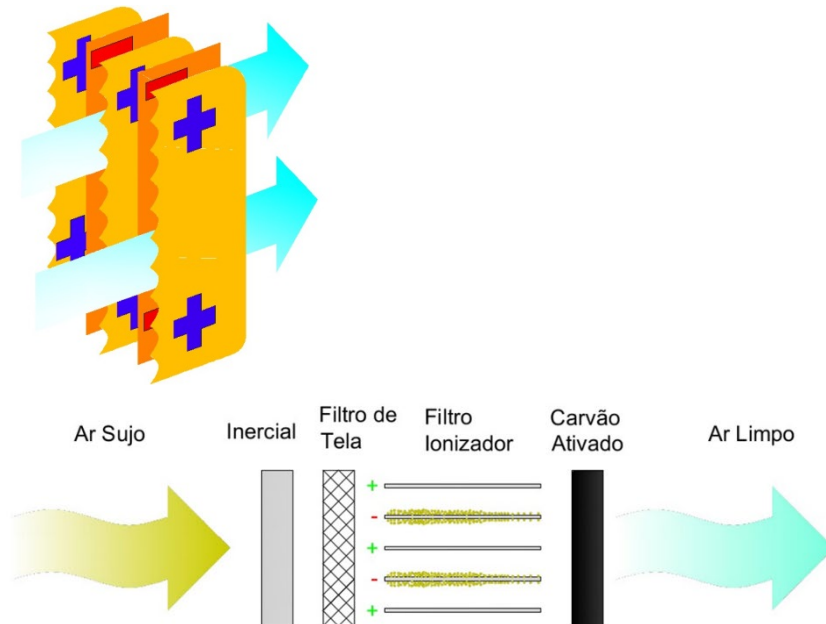
Da unidade ionizada as partículas passam para a unidade de coleção, formada por placas metálicas verticais.

As partículas negativas são atraídas pelas placas positivas do filtro e as positivas, pelas placas negativas, filtrando, assim, o ar.

O conjunto filtrante é composto pela tela ionizada conjugada às placas coletoras e libera uma quantidade reduzida de ozônio.

Suas extremidades são arredondadas para diminuir a concentração de alta tensão.

Apesar da alta tensão nas placas coletoras, sua corrente elétrica é muito baixa, não oferecendo nenhum risco à vida humana.



De acordo com as normas ABNT, ASHRAE e exigências da ANVISA



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

Tipos de Coifas para food truck Fabricadas pela empresa.

- **Coifa Modular Standard** – Coifa Modular Standard **2ª Geração** poderá ser utilizada a um exaustor (Ventilador) incorporado na saída externa ou sem exaustor apenas para coleta de vapor de gordura. As lâminas de condensação por terem a temperatura mais baixa que o vapor de água emitido, irão condensar o vapor de água transformando em água que irá escorrer pela calha até o dreno.
- **Coifa Modular Compensada Plus Inercial** – Coifa Modular Compensada Plus Inercial **2ª Geração** que será utilizada a um exaustor (Ventilador) incorporado na saída externa ou vai ser complementado a um filtro eletrostático. O filtro inercial vai captar as macro partículas com as lâminas que por terem a temperatura mais baixa que a gordura emitida, vai condensar a fumaça gordurosa transformando em óleo que vai escorrer pela calha até o dreno
- **Coifa Modular Compensada Plus Exaustor** – Coifa Modular Compensada Plus e Exaustor **2ª Geração** com exaustor siroco incorporado dentro da coifa para extração da fumaça e nevoa de óleo através de saída externa. Exaustor desenvolvido para um duto de até 3 m em linha linear.
- **Coifa Modular Compensada Plus Eletro – Ionizador** – Coifa Modular Compensada Eletro-Ionizador (Eletrostática) **2ª Geração** que faz o tratamento da fumaça e gordura através de seus módulos eletrostáticos liberando o ar purificado livre de fumaça e odores. Pode ser utilizado com a saída externa ou sem saída externa. Caso haja emissão de muita fumaça e calor, ambiente muito fechado e utilização por períodos longos da coifa eletrostática recomendamos que utilize uma saída externa para eliminar o calor. A coifa faz o tratamento da fumaça e gordura, mas não elimina o calor do ar quente que entrou junto com a fumaça e gordura.

Tabela de Medidas

Coifas Parede – Medidas em mm		
Comprimento (C)	Profundidade (P)	Altura (A)
1.000	800 a 1.400	650 a 750
1.200	800 a 1.400	650 a 750
1.400	800 a 1.400	650 a 750
1.600	800 a 1.400	650 a 750
1.800	800 a 1.400	650 a 750
2.000	800 a 1.400	650 a 750

Coifas Ilha – Medidas em mm		
Comprimento (C)	Profundidade (P)	Altura (A)
1.000	1.000 a 1.400	650 a 750
1.200	1.000 a 1.400	650 a 750
1.400	1.000 a 1.400	650 a 750
1.600	1.000 a 1.400	650 a 750
1.800	1.000 a 1.400	650 a 750
2.000	1.000 a 1.400	650 a 750

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.

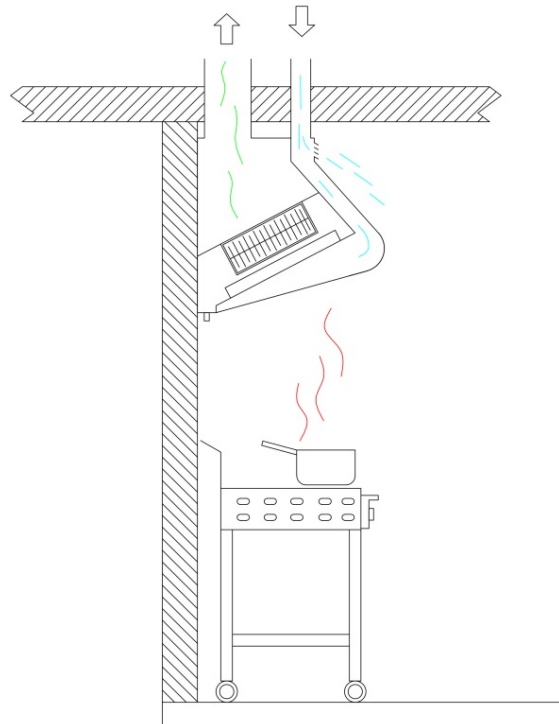
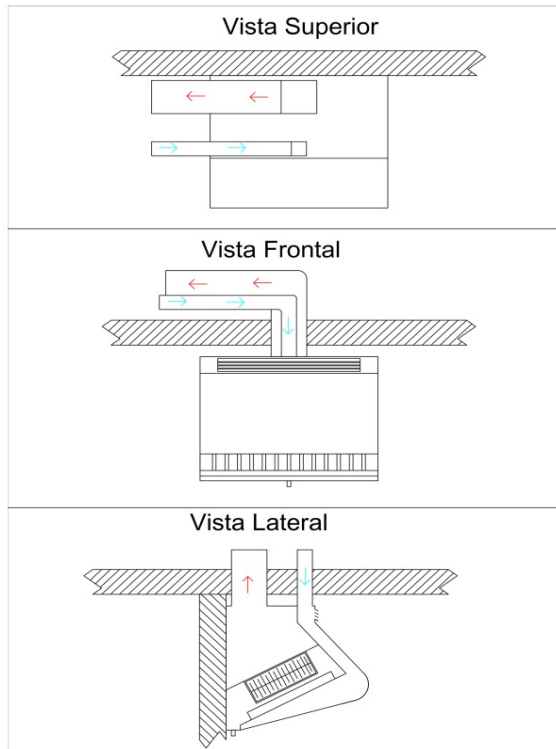
Um projeto completo de climatização e exaustão para cozinha é composto por um Sistema de Exaustão que irá captar tratar e conduzir os vapores e gases da cozinha para a atmosfera, e um Sistema de Compensação de Ar Externo que fará a reposição do ar exaurido pelo sistema de exaustão.

O volume de ar compensado 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.

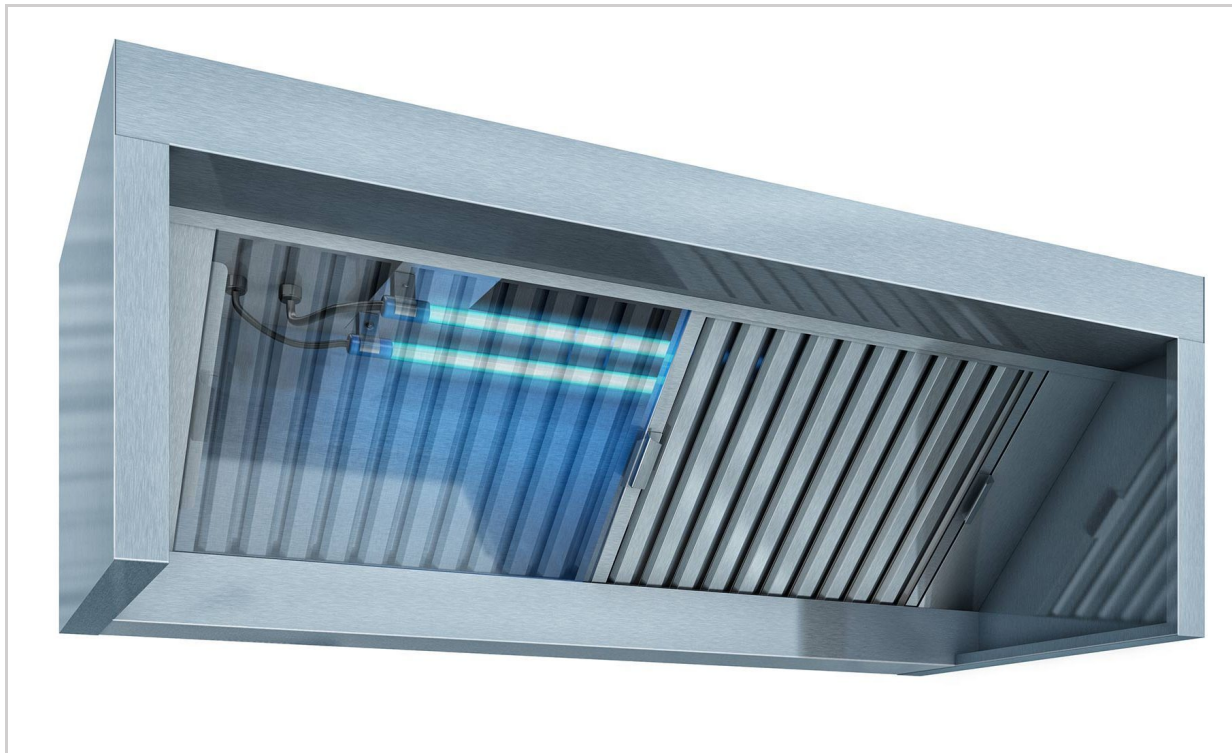
A função do sistema de Compensação é repor em 90% o ar retirado pela exaustão permitindo manter uma troca de 10% do ar mantendo a pressão negativa.

- 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 “playback”;
- 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 ISSO 14000.
- Tecnologia 100% nacional

Modelo parede (Encostada)



Coifa com filtragem UVC



As coifas com filtragem UVC também são conhecidas como coifas regenerativas são utilizadas para fazer a eliminação de fumaça, gorduras e odores substituindo as ultrapassadas mantas de carvão ativado.

Esta lâmpada UV dura milhares de horas, consome muito pouco e gera ions negativo também conhecido como depurador ambiental e sua vida útil é de 10 segundos voltando a se tornar oxigênio.

O que é UV

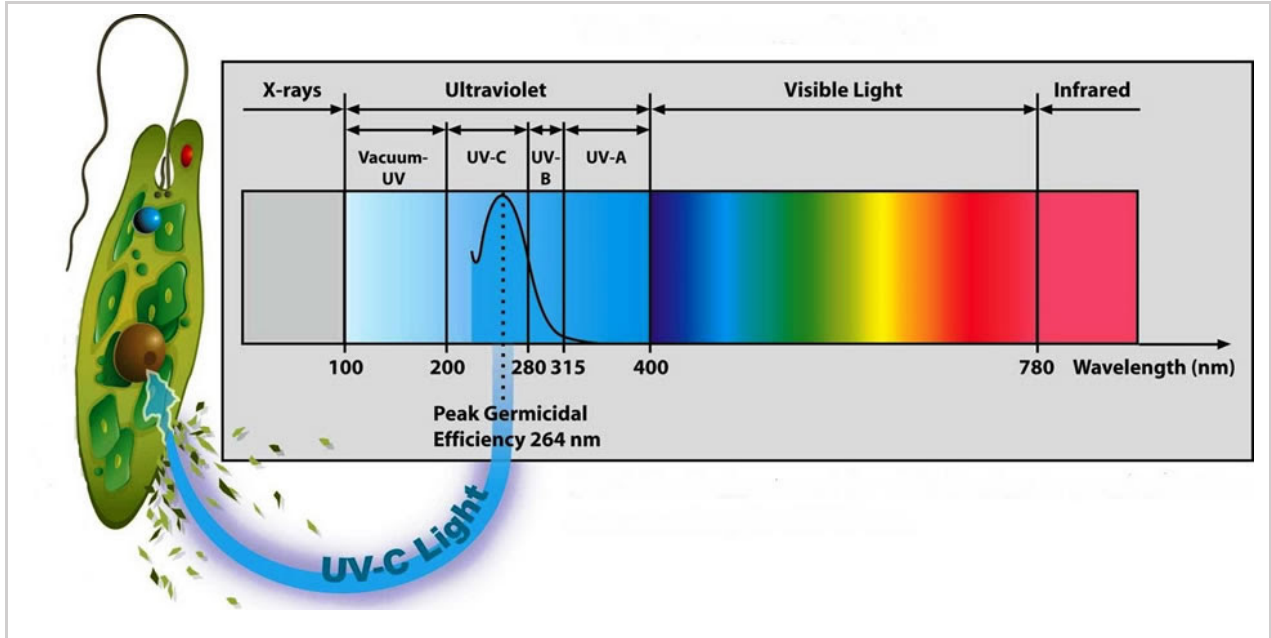
A luz é a forma mais comum da radiação eletromagnética (EMR) conhecida pelas pessoas. A luz é apenas uma pequena faixa dentro do espectro eletromagnético.

Raios cósmicos, raios-X, ondas de rádio, sinais de televisão e micro-ondas são outros exemplos de radiação eletromagnética.

A EMR é caracterizada pelo seu comprimento de onda e frequência.

O comprimento da onda é definido como a distância do pico de uma onda até o pico da próxima ou uma oscilação (medida em metros). A frequência é o número de oscilações em um segundo (medida em Hertz).

A luz do sol é a fonte mais comum de radiação ultravioleta (UVR), mas existem várias outras fontes. Fontes artificiais de luz que emitem UVR podem ser produzidas para gerar qualquer comprimento de onda de UVR, usando energia e materiais adequados.



A Radiação Ultravioleta (R-UV) é a parte do espectro eletromagnético referente aos comprimentos de onda entre 100 e 400nm. De acordo com a intensidade que a R-UV é absorvida pelo oxigênio e ozônio e, também pelos efeitos fotobiológicos costuma-se dividir a região UV em três intervalos:

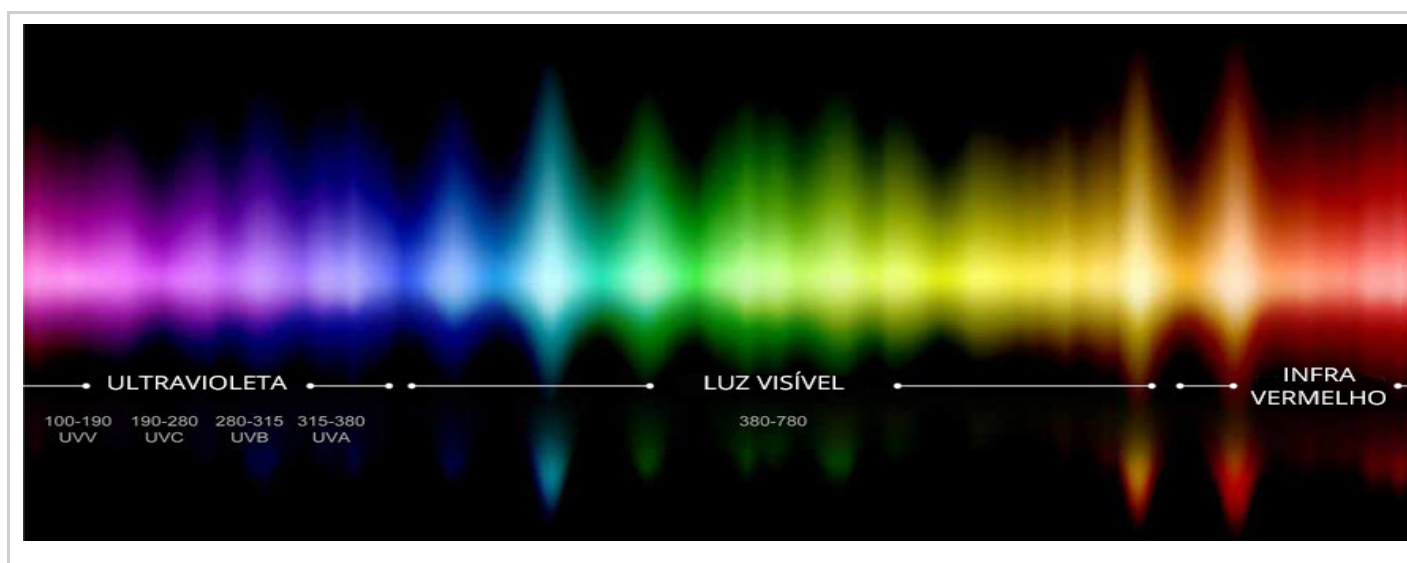
UV-C (Comprimento de onda entre 100nm e 280nm) - Completamente absorvida pelo O₂ e O₃ estratosférico e, portanto, não atinge a superfície terrestre. É a forma de radiação aplicada como germicida. É utilizada para esterilização de água e materiais cirúrgicos. O intervalo de comprimento de onda compreendido entre 245 nm e 285 nm é considerado a faixa germicida ótima para inativação de microrganismos.

UV-B (Comprimento de onda entre 280nm e 315nm) – Fortemente absorvida pelo O₃ estratosférico. Trata-se da mais destrutiva forma de luz UV, porque tem energia bastante para gerar danos em tecidos biológicos. É prejudicial a saúde humana, podendo causar queimaduras e, a longo prazo, câncer de pele.

UV-A (Comprimento de onda entre 315nm e 400nm) – Sofre pouca absorção pelo O₃ estratosférico. É importante para sintetizar a vitamina D no organismo. Porém o excesso a exposição pode causar queimaduras e, em longo prazo, causa envelhecimento precoce. É o tipo de radiação UV utilizada para causar fluorescência em materiais, sendo muito utilizado em fototerapia e câmaras de bronzeamento.

Ultravioleta

Pode se dizer que o sol emite energia em, praticamente, todos os comprimentos de onda do espectro eletromagnético permeados pelas diversas linhas de absorção. 44% de toda essa energia emitida se concentram entre 400 e 700nm, denominando espectro visível de energia. O restante é dividido entre radiação ultravioleta (< 400nm) com 7%, infravermelho próximo (entre 700 e 1500nm) com 37% e infravermelho (> 1500nm) com 11%. Menos de 1% da radiação emitida concentra-se acima da região do infravermelho, como seja, micro-ondas e ondas de rádios, e abaixo da região ultravioleta, os raios X e raios gama.



UV - O que ela faz?

A luz ultravioleta reage com pequenas partículas de gordura e compostos orgânicos voláteis (VOC) gerados no processo de cozimento de duas formas: pela exposição do resíduo à luz e pela geração de ozônio (UVC).

Como é de conhecimento geral, o resíduo gerado no processo de cozimento é gordura. Do ponto de vista químico, uma substância gordurosa contém ligações duplas que são mais reativas do que as ligações simples.

Usando luz e ozônio, é possível atacar estas ligações duplas e conseqüentemente, rompê-las. O resultado é a quebra de uma molécula maior em duas moléculas menores. Desta forma, os radicais de ozônio e hidroxila oxidam e alteram as moléculas menores de gordura.

A radiação ultravioleta é dividida em três categorias: UVA, UVB e UVC. Estas categorias são determinadas pelos seus respectivos comprimentos de onda.

A radiação ultravioleta **A** possui o comprimento de onda mais próximo da luz visível.

A radiação ultravioleta **B** possui um comprimento mais curto, uma onda mais energética.

A radiação ultravioleta **C** é a mais curta das três faixas ultravioleta e é usada para aplicações de esterilização e germicidas.

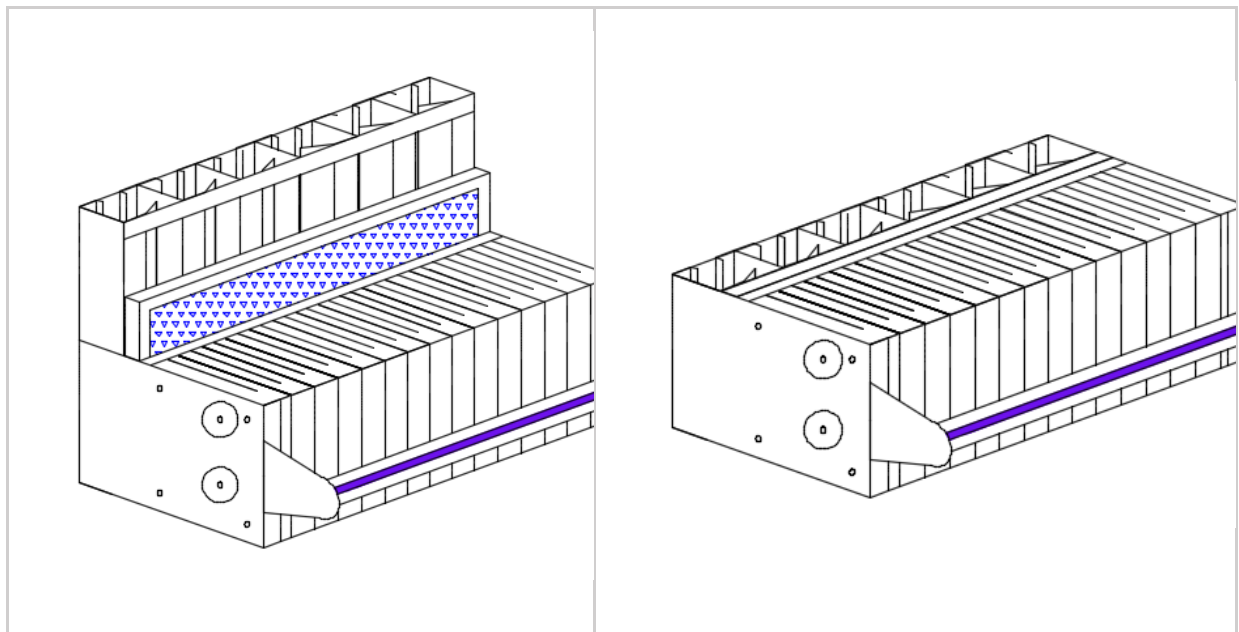
A tecnologia UV é conhecida desde meados do século XIX. No passado, foi utilizada em hospitais, plantas de tratamento de efluentes e em várias soluções da indústria.

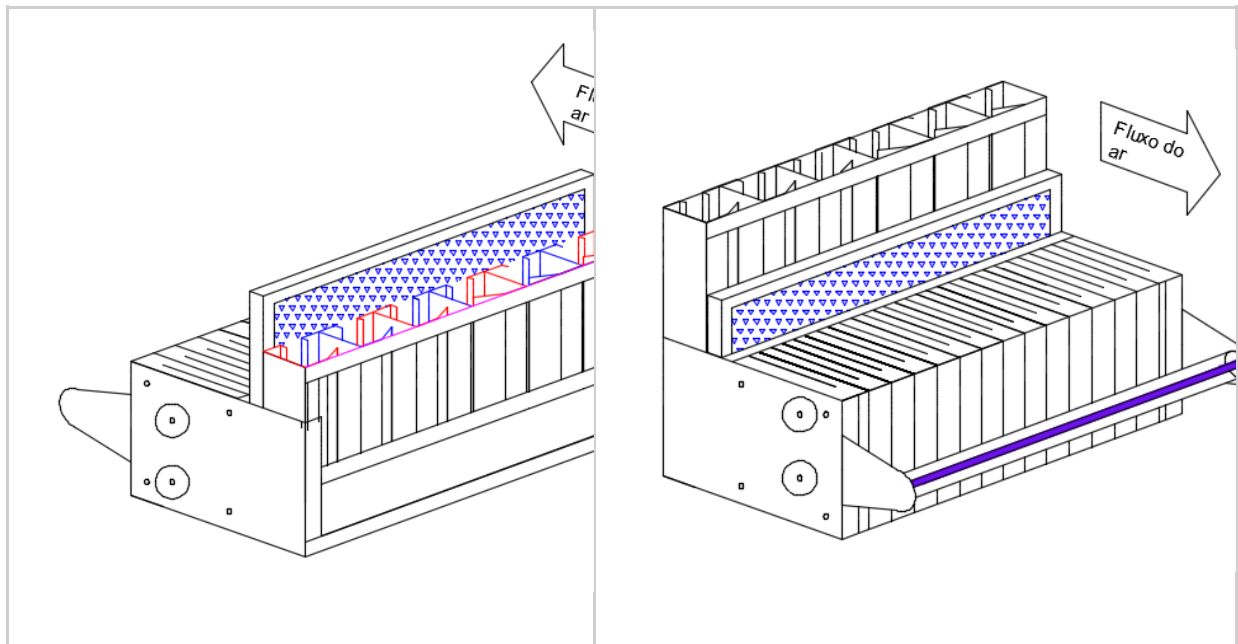
As coifas Hayashi System® estão disponíveis também com a tecnologia compensação de ar, que proporciona um ambiente de trabalho saudável e produtivo, prevenindo que o calor e as impurezas produzidas pelas emissões da cozinha se espalhem pela área de trabalho.

Se comparado com as coifas convencionais, simples exaustão, é 70% mais eficiente, além de reduzir também o consumo de energia devido aos níveis de vazão de ar mais baixos.

Esta solução também inclui os mais modernos filtros primários ciclônicos, que removem 95% das partículas de gordura com dimensões a partir de oito micron.

Os compostos orgânicos são reduzidos pela combinação da melhor filtragem mecânica disponível com a vazão de ar operacional mais baixa possível, fornecendo assim melhor tempo de retenção para a luz UV e um maior tempo de trabalho para quebra das moléculas de gordura. A baixa perda de pressão reduz o consumo de energia.





A eficiência total do sistema é importante para seu desempenho geral, o que torna extremamente importante que os extratores mecânicos utilizados no sistema removam a maior quantidade possível de partículas de gordura.

O filtro ciclônico faz a centrifugação do ar, carregado de gordura, girando entre em várias câmaras, lançando as partículas de gordura nas paredes externas e removendo as partículas do fluxo do ar de exaustão.

1. O ar da exaustão entra por uma abertura no filtro
2. O ar da exaustão gira no interior do filtro, soltando a gordura nas paredes do filtro.
3. O ar mais limpo sai pela parte superior e inferior do filtro

Para atingirmos o controle dos odores deveremos ter pressão negativa na cozinha em relação ao salão de atendimento.

Assim, Calcula-se a vazão de ar que deverá ser aspirada pelas portas frontais.

Dispositivo separador de gordura e filtros UV, Tecnologia Filtro de Ar Ionizador de Oxigênio e/ou UV-C cumulativos sistema de higienização que desinfeta e elimina vírus invisíveis, Tecnologia Japonesa ...utilizando o espectro azul da luz de irradiação de 257 nanômetros; lâmpada de esterilização de ozônio 220 v-240 V, (Comprimento de onda entre 100nm e 280nm) Comprovada e usada em Hospitais.

Tubo da lâmpada germicida do Ozônio esterilizador ultravioleta UVC para desinfecção função de íons negativos, ozônio para a desinfecção (radiação de ondas curtas) de 100 nm

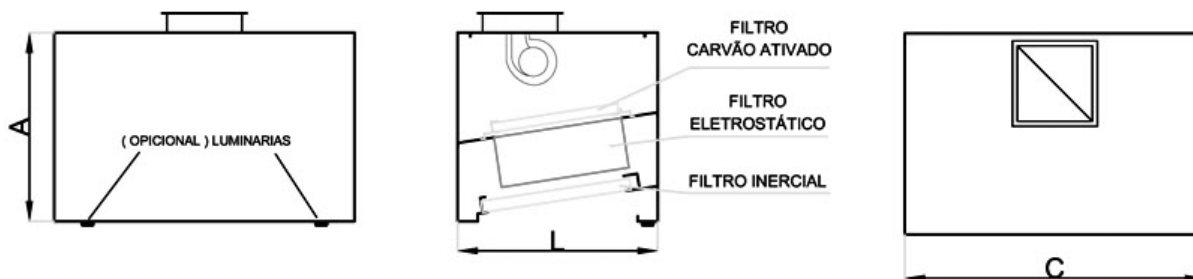
até 280 nm) + irradiação germicida do Ozônio esterilizador ultravioleta lâmpada" incorporado para substituir o filtro de carvão.

Sem uso de produtos químicos e tóxicos, controle de odores indesejáveis que ocorrem em ambientes na eliminação de bactérias e vírus, e outros microorganismos que levam a perda de eficiência e entupimentos. Pode ser usada no controle de poluição do ar, assegura um trocador limpo, livre de bactérias e fungos e grande economia de energia.

Informações Gerais

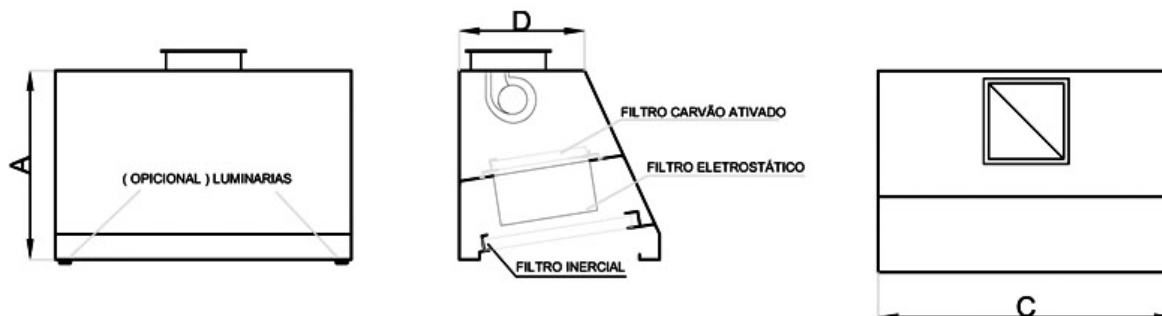
Dimensões

Modelo Caixote



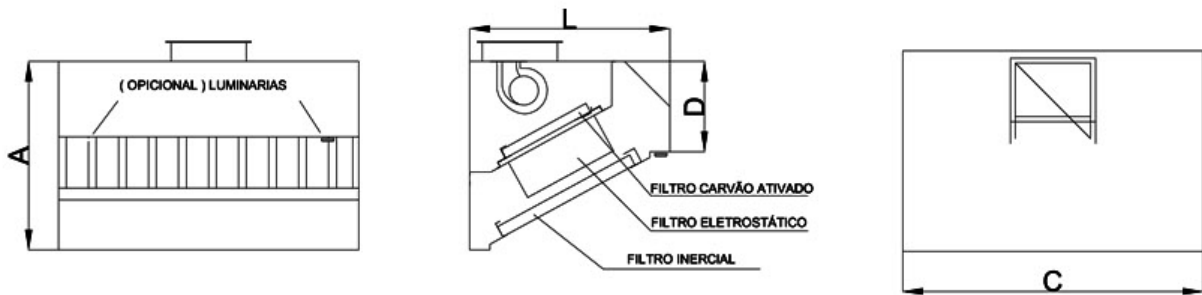
Modelo industrial PC/ CEL 800	Medidas em mm				Vazão ar m³ / h	inercial	Qty	Filtro Eletrostático	Opcionais		
	C	L	A	D					Motor	Luminaria	Carvão ativado
Cel 1.0	1000	800	750	80	1638	400 X 600	2	2	2	2	
Cel 1.2	1200				1764	500 X 600	2	3	2	2	3
Cel 1.4	1400				1890	400 X 600	3	4	2	2	4
Cel 1.8	1600				2016	350 X 600	4	4	2	2	4
Cel 1.8	1800				2142	400 X 600	4	5	2	2	5
Cel 2.0	2000				2268	450 X 600	4	6	2	2	6

Modelo Piramidal



Modelo industrial PG/ CEL 800	Medidas em mm				Vazão ar m³ / h	inercial	Qty	Filtro Eletrostático	Opcionais		
	C	L	A	D					Motor	Luminaria	Carvão ativado
Cel 1.0	1000	800	750	500	1638	400 X 600	2	2	2	2	
Cel 1.2	1200				1764	500 X 600	2	3	2	2	3
Cel 1.4	1400				1890	400 X 600	3	4	2	2	4
Cel 1.8	1600				2016	350 X 600	4	4	2	2	4
Cel 1.8	1800				2142	400 X 600	4	5	2	2	5
Cel 2.0	2000				2268	450 X 600	4	6	2	2	6

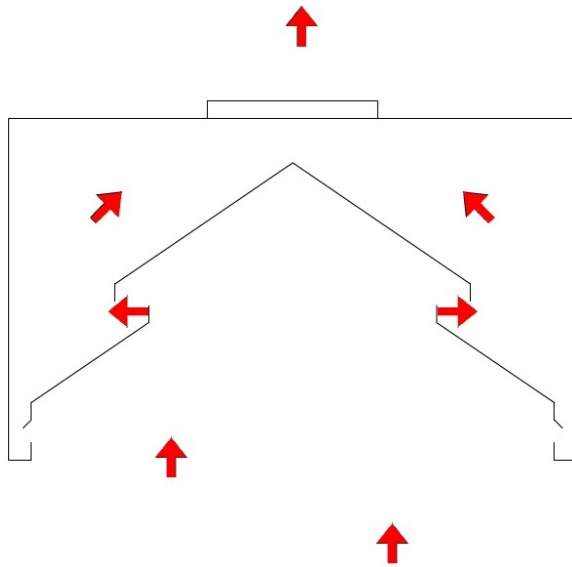
Modelo Saída Frontal



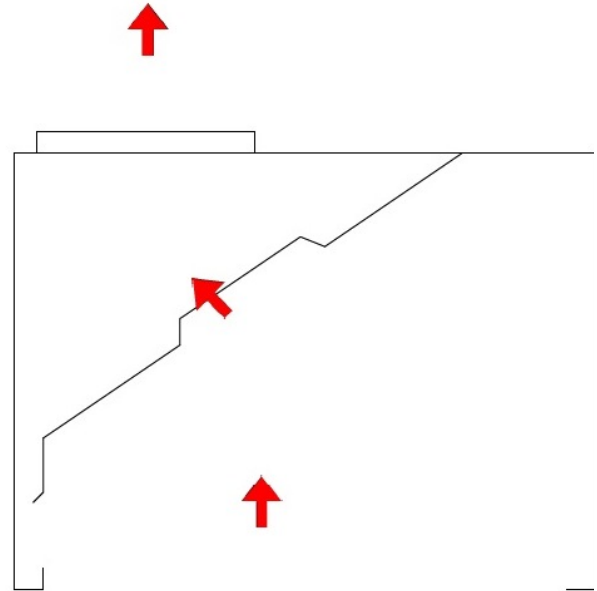
Modelo Industrial PC/ CEL 800	Medidas em mm				Vazão ar m³ / h	inercial	Qty	Filtro K 30 Eletrostático	Opicionais		
	C	L	A	D					Motor	Luminaria	Carvão ativado
Cel 1.0	1000	800	750	360	1100	400 X 600	2	2	1	2	2
Cel 1.2	1200				1322	500 X 600	2	3	2	2	3
Cel 1.4	1400				1542	400 X 600	3	4	2	2	4
Cel 1.8	1600				1762	350 X 600	4	4	2	2	4
Cel 1.8	1800				1983	400 X 600	4	5	2	2	5
Cel 2.0	2000				2203	450 X 600	4	6	2	2	6

Possíveis formatos construtivos

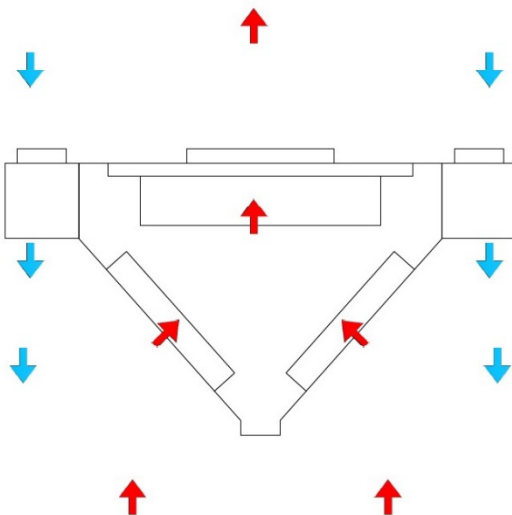
Coifa lavadora ilha



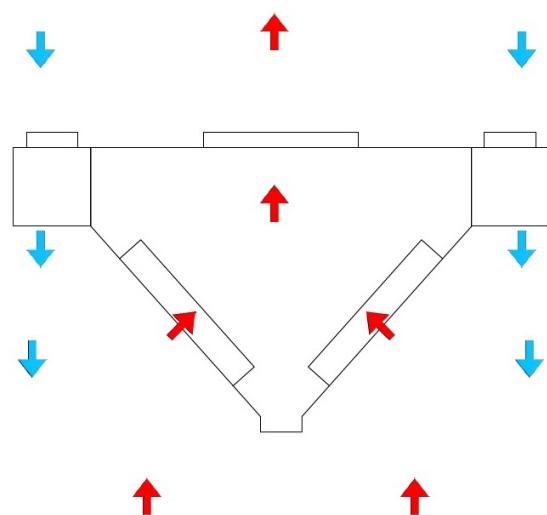
coifa lavadora parede



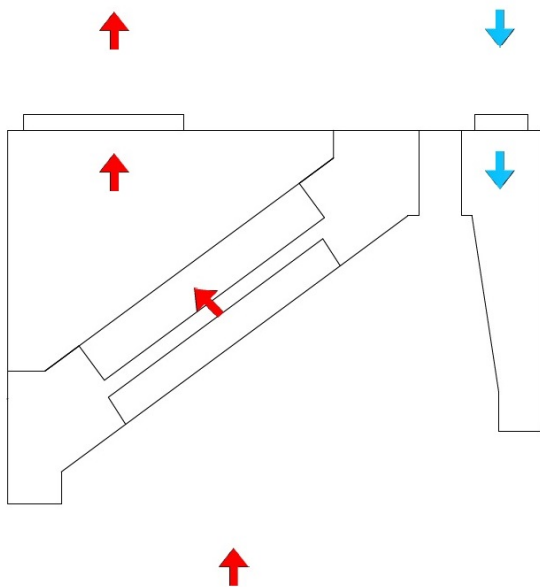
Coifa ilha com filtro



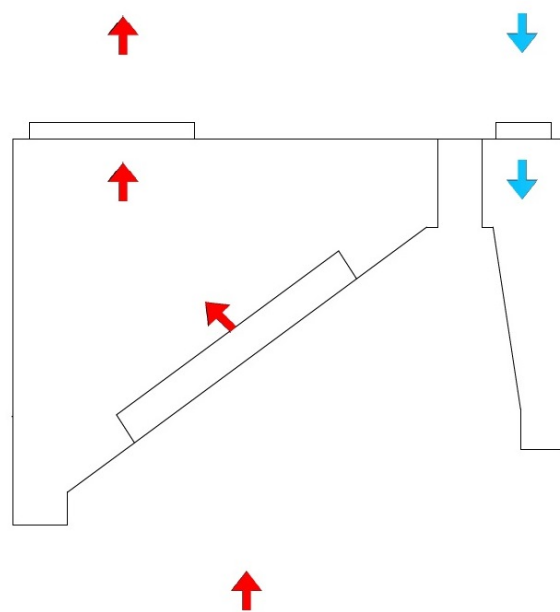
Coifa ilha sem filtro



Parede saída frontal com filtro

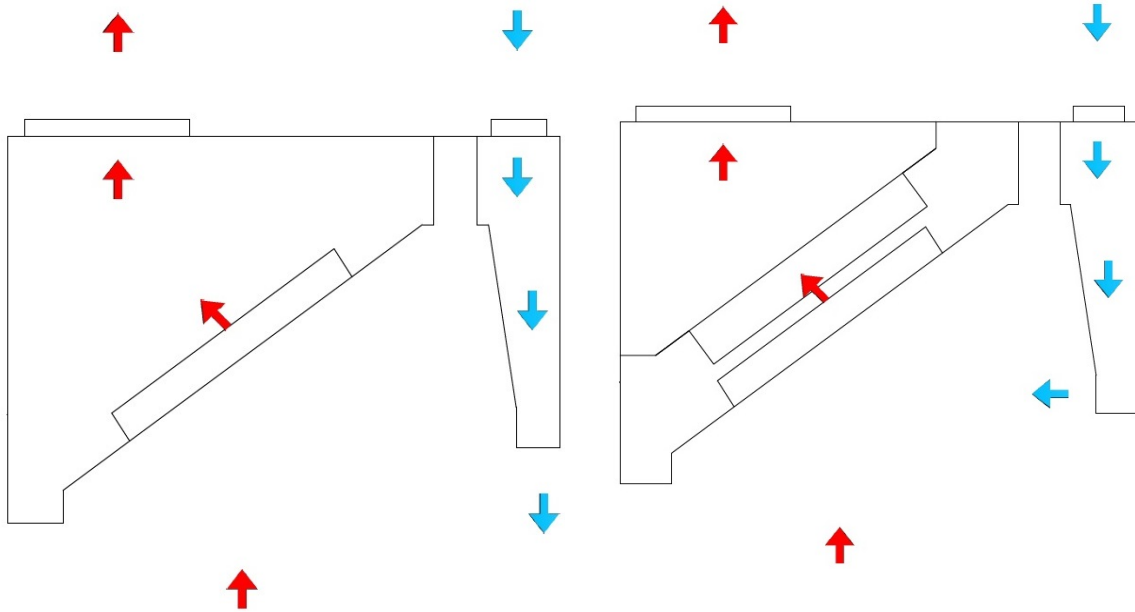


Parede saída frontal sem filtro

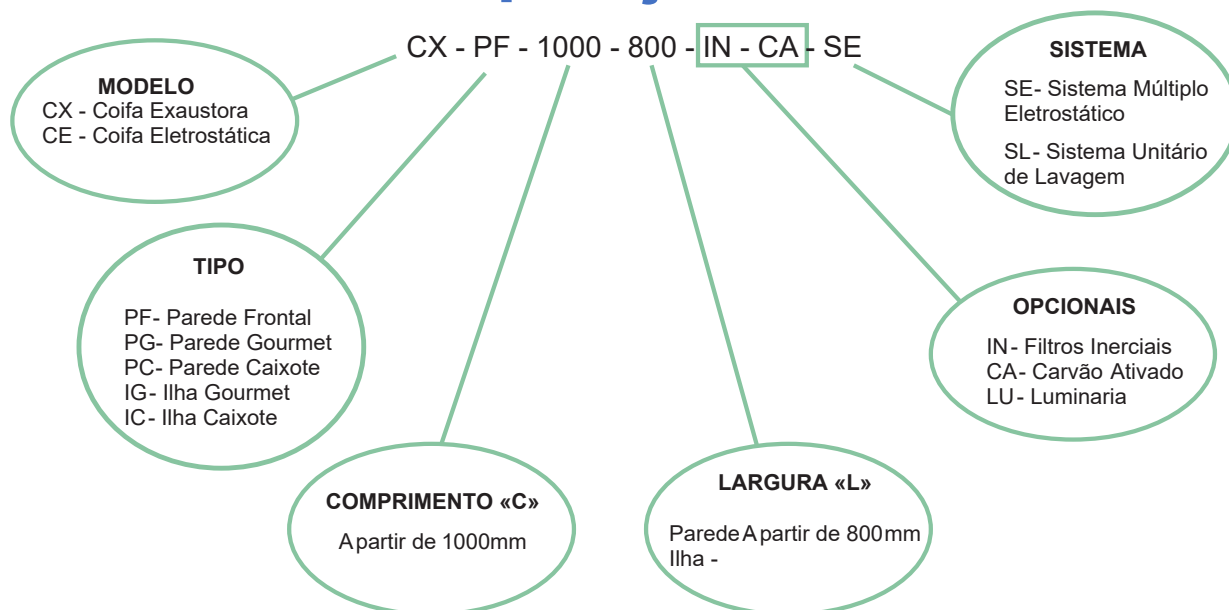


Parede saída inferior sem filtro

Parede saída interna com filtro



Formato de requisição



MODELO	COM SISTEMA ELETROSTÁTICO	COM SISTEMA EXAUSTOR INTERNO	SEM SISTEMA EXAUSTOR INTERNO (SOMENTE C/INERCIAIS)
STRATUS PAREDE	CEL - SP - 1000 - 800 - EIS CEL - SP - 1200 - 800 - EIS CEL - SP - 1400 - 800 - EIS CEL - SP - 1600 - 800 - EIS CEL - SP - 1800 - 800 - EIS CEL - SP - 2000 - 800 - EIS	CEX - SP - 1000 - 800 - ES CEX - SP - 1200 - 800 - ES CEX - SP - 1400 - 800 - ES CEX - SP - 1600 - 800 - ES CEX - SP - 1800 - 800 - ES CEX - SP - 2000 - 800 - ES	CEX - SP - 1000 - 800 - EI CEX - SP - 1200 - 800 - EI CEX - SP - 1400 - 800 - EI CEX - SP - 1600 - 800 - EI CEX - SP - 1800 - 800 - EI CEX - SP - 2000 - 800 - EI
GOURMET PAREDE	CEL - GP - 1000 - 800 - EIS CEL - GP - 1200 - 800 - EIS CEL - GP - 1400 - 800 - EIS CEL - GP - 1600 - 800 - EIS CEL - GP - 1800 - 800 - EIS CEL - GP - 2000 - 800 - EIS	CEX - GP - 1000 - 800 - ES CEX - GP - 1200 - 800 - ES CEX - GP - 1400 - 800 - ES CEX - GP - 1600 - 800 - ES CEX - GP - 1800 - 800 - ES CEX - GP - 2000 - 800 - ES	CEX - GP - 1000 - 800 - EI CEX - GP - 1200 - 800 - EI CEX - GP - 1400 - 800 - EI CEX - GP - 1600 - 800 - EI CEX - GP - 1800 - 800 - EI CEX - GP - 2000 - 800 - EI
GOURMET ILHA	CEL - GI - 1200 - 1300 - EIS CEL - GI - 1400 - 1300 - EIS CEL - GI - 1600 - 1300 - EIS CEL - GI - 1800 - 1300 - EIS CEL - GI - 2000 - 1300 - EIS	CEL - GI - 1200 - 1300 - ES CEL - GI - 1400 - 1300 - ES CEL - GI - 1600 - 1300 - ES CEL - GI - 1800 - 1300 - ES CEL - GI - 2000 - 1300 - ES	CEL - GI - 1200 - 1300 - EI CEL - GI - 1400 - 1300 - EI CEL - GI - 1600 - 1300 - EI CEL - GI - 1800 - 1300 - EI CEL - GI - 2000 - 1300 - EI
CAIXOTE PAREDE	CEL - CP - 1000 - 800 - EIS CEL - CP - 1200 - 800 - EIS CEL - CP - 1400 - 800 - EIS CEL - CP - 1600 - 800 - EIS CEL - CP - 1800 - 800 - EIS CEL - CP - 2000 - 800 - EIS	CEL - CP - 1000 - 800 - ES CEL - CP - 1200 - 800 - ES CEL - CP - 1400 - 800 - ES CEL - CP - 1600 - 800 - ES CEL - CP - 1800 - 800 - ES CEL - CP - 2000 - 800 - ES	CEL - CP - 1000 - 800 - EI CEL - CP - 1200 - 800 - EI CEL - CP - 1400 - 800 - EI CEL - CP - 1600 - 800 - EI CEL - CP - 1800 - 800 - EI CEL - CP - 2000 - 800 - EI
CAIXOTE ILHA	CEL - CI - 1200 - 1300 - EIS CEL - CI - 1400 - 1300 - EIS CEL - CI - 1600 - 1300 - EIS CEL - CI - 1800 - 1300 - EIS CEL - CI - 2000 - 1300 - EIS	CEL - CI - 1200 - 1300 - ES CEL - CI - 1400 - 1300 - ES CEL - CI - 1600 - 1300 - ES CEL - CI - 1800 - 1300 - ES CEL - CI - 2000 - 1300 - ES	CEL - CI - 1200 - 1300 - EI CEL - CI - 1400 - 1300 - EI CEL - CI - 1600 - 1300 - EI CEL - CI - 1800 - 1300 - EI CEL - CI - 2000 - 1300 - EI
PIRAMIDAL PAREDE		CEX - PP - 1100 - 800 - ES CEX - PP - 1200 - 800 - ES CEX - PP - 1300 - 800 - ES CEX - PP - 1400 - 800 - ES CEX - PP - 1500 - 800 - ES CEX - PP - 1600 - 800 - ES CEX - PP - 1700 - 800 - ES CEX - PP - 1800 - 800 - ES CEX - PP - 1900 - 800 - ES CEX - PP - 2000 - 800 - ES CEX - PP - 2100 - 800 - ES	CEX - PP - 1100 - 800 - EI CEX - PP - 1200 - 800 - EI CEX - PP - 1300 - 800 - EI CEX - PP - 1400 - 800 - EI CEX - PP - 1500 - 800 - EI CEX - PP - 1600 - 800 - EI CEX - PP - 1700 - 800 - EI CEX - PP - 1800 - 800 - EI CEX - PP - 1900 - 800 - EI CEX - PP - 2000 - 800 - EI CEX - PP - 2100 - 800 - EI



TECNOLOGIA
HAYASHI
EXCLUSIVIDADE WGUI NO BRASIL

Nossos equipamentos atendem as seguintes normas

<i>Normas e resoluções brasileiras e internacionais</i>		
<i>ABNT NBR 14.518</i>	<i>NR12</i>	<i>ANSI</i>
<i>ABNT NBR 16.401</i>	<i>SMACNA</i>	<i>AMCA</i>
<i>ABNT NBR 14.644</i>	<i>ASHRAE</i>	<i>N.F.P.A. 96</i>
<i>IT 38</i>	<i>ASME</i>	<i>N.F.P.A. 17 A</i>
<i>NR 10</i>	<i>ARI</i>	

Equipamento em conformidade com a norma da ABNT 14.518



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance



Copyright© · Todos os direitos reservados à Arwek

www.hayashi.center

WhatsApp: +55 11 93216 9701

Telefone fixo: (11) 5532-0268

É proibida a reprodução total ou parcial deste material sem a autorização.

Rua João de Souza Dias, 412 - Campo Belo - São Paulo – SP