

DAMPERS

Damper de Ar, Damper Corta-Fogo e
Damper de Sobreposição



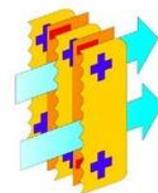
HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance



Lâminas com
tecnologia Hayashi

Quem somos?

Produtos e Serviços oferecidos desde 1992 em centenas de lares e empresas brasileiras. Tempo mais do que suficiente para oferecer a nossa gente, a qualidade diferenciada em sua seleta linha de produtos com a avançada Nanotecnologia tipo Eletrostático ESP.

Durante todos estes anos oferecemos Coifas Residenciais, Coifas Profissionais e Filtros Eletrostáticos entre outros equipamentos de exaustão e ventilação e nos torna uma referência em equipamentos para cozinhas residenciais e profissionais.

E para garantir o que diz, a cada venda a Hayashi apresenta sempre seu selo de complementação, o Certificado de Garantia. A qualidade estendida oferecida a você por até dois anos. Esse é o compromisso que a Hayashi se orgulha de ter sempre, com você.

O que oferecemos?

Exaustão de Cozinhas para Restaurantes, Food Service e Fast Food's:
Projetos, Fabricação, Instalação e Manutenção de Coifas.
Coifas Eletrostática, Coifas Lavadoras, Dutos, Dumpers, Paineis,
Grelhas, Exaustores e Lavadores de Gases.

Manutenções: Cozinha industrial: limpeza, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, ART;

Equipe capacitada e acompanhamento e instrução do engenheiro, nossas instalações estarão sempre dentro do cronograma pré-estabelecido pelas partes, com a qualidade e excelência que o cliente exige.



DAMPERS

O termo "Damper" tem origem inglesa e deriva do verbo "to damp," que evoca o significado de amortecimento. Isso nos permite compreender a sua função em um sistema de exaustão e ventilação, uma vez que ele desempenha o papel de "amortecer" o fluxo de ar.

Os dampers podem ser empregados em diversos tipos de projetos e sistemas, sendo os mais comuns: ar-condicionado, exaustão em cozinhas industriais e ventilação mecânica. Recomenda-se que os dampers sejam integrados a todos os projetos de exaustão, ventilação ou climatização de ambientes.

Dessa forma, as válvulas que compõem o sistema destinadas ao controle do ar podem ser tanto manuais quanto automáticas, dependendo da complexidade do projeto.

Em sistemas de exaustão para cozinhas profissionais, existem dampers com finalidades específicas.



DAMPERS

Existem dois tipos de dampers, o sistema automático e o manual.

O sistema automático apresenta dispositivos que detectam a necessidade de liberação ou retenção de ar.

Os manuais serão controlados por pessoas preparadas e que entendam seu funcionamento.

Todo o trabalho do damper é baseado na lei da continuidade que está presente na física. Então é feito um cálculo que determinará a vazão e a taxa de renovação de ar, indicando quando será preciso abrir os filtros e fechá-los.

De um modo geral, eles são feitos de aço galvanizado, sendo ideal para serem instalados em paredes e dutos, facilitando o seu uso em diversos tipos de projetos.

Os Dampers fazem parte da Norma ABNT para Sistemas de Exaustão e ventilação de cozinhas industriais.

DAMPER DE AR



Este é o tipo mais utilizado nos projetos de exaustão, ventilação e climatização, sendo que ele também é conhecido como damper de ar sob pressão. Basicamente, ele trabalha abrindo e fechando de maneira automática e esse processo será feito de acordo com a pressão do fluxo de ar.

DAMPER CORTA FOGO



Esse dispositivo é destinado para isolar algumas áreas caso aconteça algum incêndio no local. Ele não apresenta o mesmo mecanismo dos demais em relação à distribuição de ar, sendo feito apenas para a proteção contra o fogo.

Quando acontece algum acidente que cause um incêndio, o sistema faz a proteção do ambiente por meio do fechamento de uma tampa em chapa com isolamento térmico. O acionamento do sistema de segurança pode acontecer de diversas formas e tudo dependerá do modelo de damper escolhido.

DAMPER DE SOBREPOSIÇÃO



Os dampers de sobrepressão são bastante utilizados em indústrias devido ao seu alto poder de aplicação em instalações industriais e em laboratório. Os dispositivos fazem com que o ar dentro desses ambientes fique respiráveis e seguros para todos os trabalhadores. Todo o processo pode ocorrer de forma automática ou manual.

Se interessou por algum produto?
Entre em contato conosco!

(11)932169701

Horário de Atendimento
Segunda à Sexta, 8h00 às 17h00
Sábado 8h00 ao 12h00

Se preferir, visite noso Showroom
Rua João de Sousa Dias, 412- Campo Belo- São Paulo

**VEJA MAIS SOBRE
NOSSOS PRODUTOS
AQUI**

