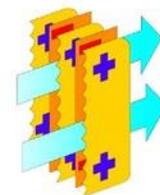




HAYASHI SYSTEM





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.



Captor de Bancada com Filtro Eletrostático ESP

O Captor de Bancada com Filtro Eletrostático ESP Hayashi® é uma solução inovadora para cozinhas profissionais que oferece uma estação de cozimento móvel altamente eficiente e independente.

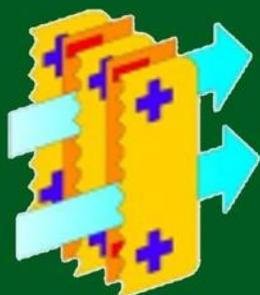
Essa estação incorpora a experiência e o conhecimento da Hayashi® tecnologia em ventilação e controle de emissões.



As estações de cozimento móvel estão ganhando espaço em restaurantes, cantinas, refeitórios e hotéis, não exigindo conexão com sistemas de dutos de exaustão. Além disso, ela permite uma experiência interativa, permitindo que o chef fique mais próximo dos convidados e ofereça uma culinária ao vivo.



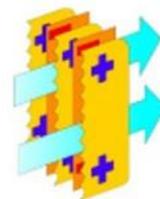
Com a tecnologia Hayashi, os restaurantes podem atrair mais vendas, oferecendo uma experiência gastronômica única e ingredientes frescos.



Lâminas com tecnologia Hayashi

 **HAYASHI**[®]
SYSTEM

Principais Características:



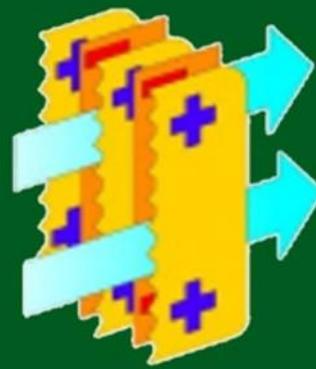
Lâminas com
tecnologia Hayashi

- Sistema Autocompensado de Ar Integrada de Borda;
- Não há necessidade de conexão com o duto de exaustão;
- Filtro Eletrostático ESP Hayashi System gerador de Íons do Ionizador;
- Insuflação e Recirculação integrados de borda - Estação Exaustão de cozimento móvel Coifa com Aspiração Frontal ou Lateral "Jet Blocker", Tecnologia Hayashi de jato de captura;
- Em conformidade com as normas ABNT NBR 14518:2019 e ASHRAE;
- Coifa de Borda para cozedor de massa;
- Alta eficiência na eliminação de odores de fritura;
- Cortina periférica de ar incorporado, com filtro eletrostático ESP de estágios para Fritadeira automática;
- Sistema antichamas;
- Área de cocção e recirculação de 1200, 1600 e 2000 mm;
- Pode ser equipado com vidro completo na frente, na parte superior e nas laterais, permitindo uma oferta de cozinha móvel que permite ao restaurante apresentar seu Chef Executivo e seus talentos únicos de perto e pessoalmente.



Aplicações:

- Estádios;
- Ao lado da piscina;
- Shopping centers;
- Caminhões de comida;
- Salas para banquetes;
- Quiosque com praça de alimentação;
- Telhado com arranha-céus alto;
- Centros de convenções;
- Espaços polivalentes;
- Campo de golfe com 9 buracos;
- Nível mais alto de arranha-céus;
- Restaurante no hotel.



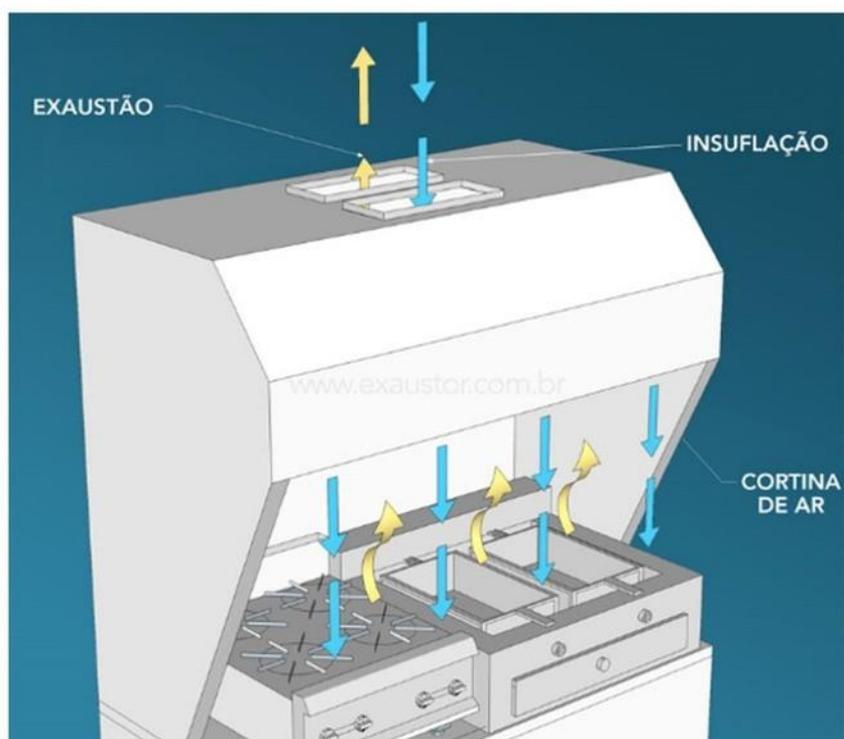
Lâminas com
tecnologia
Hayashi



 **HAYASHI**[®]
SYSTEM

Captor de Bancada com Filtro Eletrostático ESP

O Captor de Bancada com tecnologia Hayashi está em conformidade com a ETL listado na norma UL 710B, projetado para atender às necessidades dos chefs mais exigentes. Com a capacidade de aceitar uma variedade de aparelhos, você pode misturar e combinar de acordo com o seu menu, proporcionando flexibilidade e praticidade. Este sistema requer 208/3/60 e serviço de 60 ou 100 A, dependendo da combinação dos dispositivos utilizados. Além disso, ele está equipado com tomadas de aparelhos integradas e oferece a opção de incluir uma tomada de 120V para uma base refrigerada. O Hayashi Tecnologia é a combinação perfeita entre funcionalidade e design. Ele proporciona uma área de cozinha segura e funcional, aberta e visível aos convidados. Com uma tela de vidro de comprimento total na frente e telas de vidro de altura total nos lados, tanto o chef quanto os hóspedes desfrutam de uma excelente visão da preparação dos pratos.



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance

Captor de Bancada com Filtro Eletrostático ESP

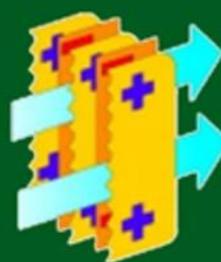
Ao contrário das estações de cozimento totalmente abertas, as telas de vidro do Hayashi Tecnologia atuam como proteções contra espirros, mantendo as condições higiênicas. Além disso, a bancada inclui uma unidade de reciclagem altamente eficiente com um processo composto por 5 etapas. Essa unidade atende ou excede o requisito de recirculação de 5 mg/m³, reduzindo partículas de graxa, fumaça e odores de cozinha.

Uma das vantagens do Hayashi Tecnologia é que ele não requer conexão com um sistema de dutos de exaustão, o que possibilita sua instalação em qualquer lugar da sala de jantar. Os controles do Hayashi Tecnologia são intuitivos e fazem parte de uma interface única desenvolvida para gerenciar todas as soluções de cozinha de alto desempenho da Hayashi Tecnologia.

Não importa o tipo e o número de tecnologias instaladas em sua cozinha, elas podem ser gerenciadas através de uma interface simples e fácil de usar, colocando todas as funções na ponta dos seus dedos. Além disso, você terá informações claras sobre os filtros e poderá aproveitar ao máximo o potencial do Hayashi Tecnologia.



Observação : o equipamento a gás não pode ser usado com Unidade móvel.



Lâminas com tecnologia Hayashi

HAYASHI SYSTEM



Se desejar iniciar uma conversa ligue:

(11) 93216-9701

**CONFIIRA AQUI
NOSSOS PRODUTOS!**

Horário de atendimento:

De segunda à sexta, das 8:00h às 17:30h

Sábado, das 8:00h às 12:00h

Ou se preferir visite nosso Showroom / Escritório Central
Rua João de Sousa Dias, 412 - Campo Belo
São Paulo - SP CEP 04618-002



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM

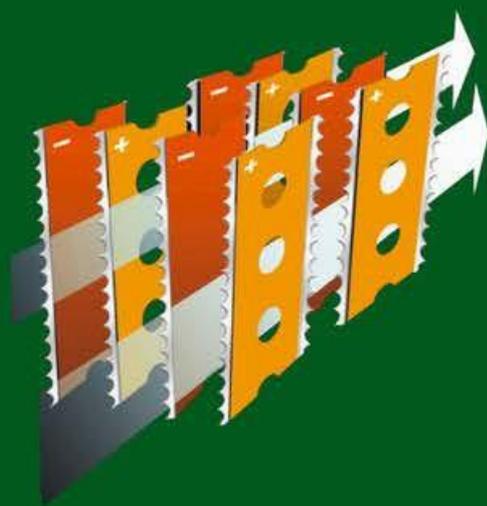


ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance

Todos os produtos Hayashi System possuem direitos autorais.



Tecnologia Hayashi System

