



H A Y A S H I

S
Y
S
T
E
M



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM

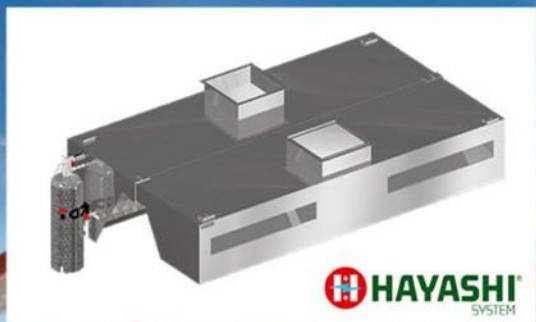


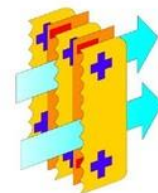
ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance

Exaustão para Gastronomia de rua





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.



Exaustão para Gastronomia de rua



O diferencial do Sistema de Exaustão para Food Truck e Cozinhas contêiner é o uso do exclusivo do Filtro Precipitador Ionizador (Coletor de gordura e eliminador de fumaça e odores) Hayashi, que atende todas as normas técnicas, destacando a NBR 14518 da ABNT. O Filtro Precipitador Ionizador usa Tecnologia HAYASHI - Nanotecnologia Molecular Eletrostática - que realiza não só a captação da micropartículas como também realiza esterilização de ar, eliminando vírus, bactérias, além da retenção de gordura. Este é o único sistema que elimina acima de 300 tipos de odor.

O ar é devolvido limpo ao ambiente, livre até mesmo de vírus e bactérias, levemente ozonizado, minimizando assim odores. Assim como o ozônio protege nosso planeta dos raios nocivos do sol, ele esteriliza perfeitamente o seu ambiente.

Exaustão para Gastronomia de rua

Food Trucks

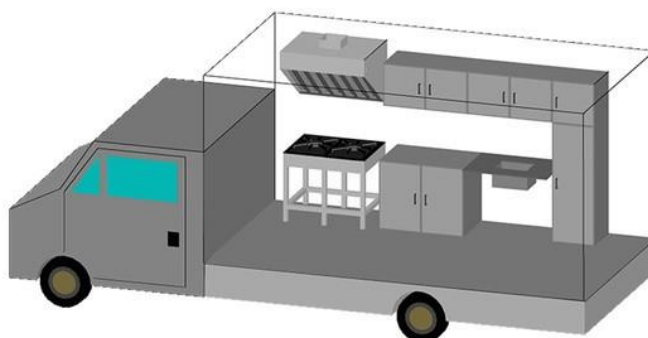


Exaustão para Gastronomia de rua Food Trucks



Food truck (traduzido do inglês, "caminhão de comida") é um veículo que transporta e vende comida. Alguns servem refeições específicas, como, por exemplo, tacos, kebab, hambúrguer e comida chinesa.

No entanto, os food trucks ganharam maior destaque quando passaram a servir pratos mais elaborados ou mesmo destinados a supostos gourmets. Dessa forma, food truck parece ter deixado de ser um quase sinônimo de fast food.



Exaustão para Gastronomia de rua Contêiner

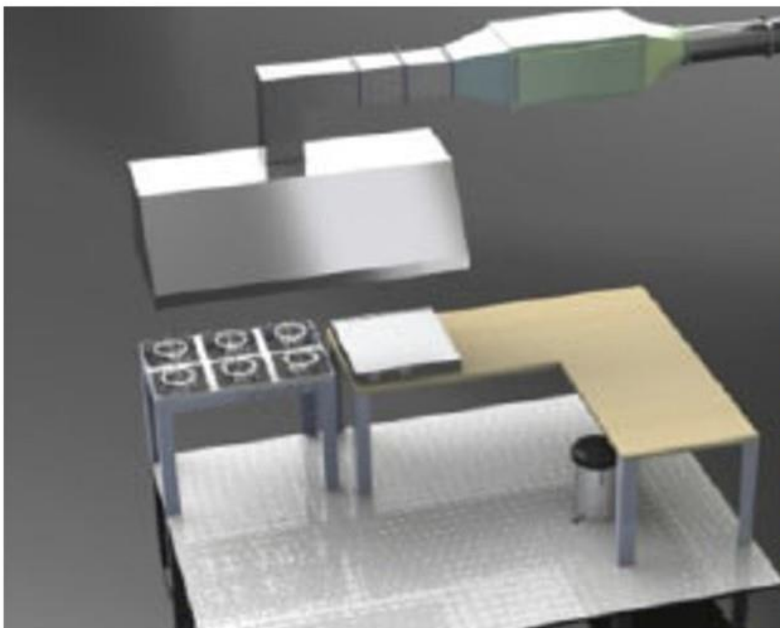


Exaustão para Gastronomia de rua Contêineres

O container lanchonete é um modelo de negócio que tem despertado a atenção e o interesse de muitos empreendedores. Afinal, quem não quer ter a oportunidade de montar uma lanchonete de forma rápida, barata, com uma estrutura prática e que ainda fuja do convencional.



Além disso, esse tipo de empreendimento é uma ótima solução para fugir dos altos preços de aluguéis e construção.



Exaustão para Gastronomia de rua



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 (O^3));
- Transformador de alta;

Aplicações: Blocos de cocção em cozinhas profissionais (fogão, fritadeira, frigideira, chapa quente, char

Broiler, grill, churrasqueira e forno combinado), trailers e food truck, container.



HAYASHI[®]
SYSTEM

Exaustão para Gastronomia de rua



Outras vantagens do Sistema de Exaustão para Food Truck e Cozinhas contêiner Hayashi®

- Produto exclusivo e patentado
- Evita perdas desnecessárias de calor e o superaquecimento de ambientes internos;
- Diminui o choque térmico, reduzindo o consumo de energia e gerando bem estar e conforto para as pessoas;
- Atende plenamente as normas técnicas;
- Garante a higiene do local, proporcionando uma ampla melhoria na qualidade de vida das pessoas e a na preservação da saúde, atuando com um grande diferencial para a sua motivação e bem estar;
- Instalação simplificada e redução de custos de manutenção;



HAYASHI

SYSTEM



Se interessou por algum produto?

Entre em contato conosco!

(11) 932169701

Horário de Atendimento

Segunda à Sexta, 8h00 às 17h00

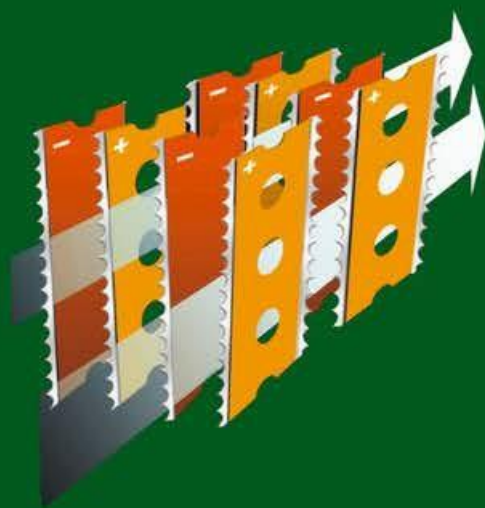
Sábado, 8h00 ao 12h00

Se preferir, visite nosso Showroom

Rua João de Sousa Dias, 412- Campo Belo- São Paulo

CONFIRA AQUI NOSSOS PRODUTOS!

Todos os produtos Hayashi System possuem direitos autorais.



Tecnologia Hayashi System

