



HAYASHI SYSTEM



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



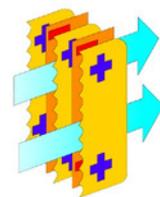
HAYASHI
SYSTEM



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.

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.



DEFUMADOR HEXAGONAL

Com esse acessório, seu churrasco ganhará o gostinho de defumado e os resultados serão ótimos! Seu churrasco ficará com um sabor incrível! A defumação terá maior duração, pois as lascas de lenha não ficarão em contato direto com a brasa. A utilização pode ser feita em churrasqueiras a carvão, a gás e elétrica. O defumador deverá ficar perto da fonte de calor e com o alimento alguns centímetros acima na grelha.



DEFUMADOR HEXAGONAL

Como usar

Insira as lascas de lenha de sua preferência em seu defumador. Ele deverá ser colocado em contato com a brasa quente, ou próximo da fonte de calor (em churrasqueiras a gás ou elétricas).

Em alguns instantes a fumaça começará a sair através dos orifícios diretamente para as carnes.

Com isso, você terá um irresistível sabor de defumado em seus assados!



DEFUMADOR HEXAGONAL

Dicas

- Use lenhas de boa qualidade em seus defumados, elas são responsáveis pelo sabor.
- Coloque o defumador sobre a brasa de intensidade média, assim as lascas irão gerar apenas fumaça, evitando pegar labaredas.
- Caso, eventualmente, as lascas de madeira pegarem fogo devido ao excesso de calor, é indicado borrifar um pouco de água sobre elas para voltarem a gerar fumaça normalmente.

ATENÇÃO!

Tome cuidado ao manusear o produto depois da utilização! Ele estará quente.



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance

DEFUMADOR HEXAGONAL

Características

- Feita em aço inox 304 para maior durabilidade.
- Possui orifícios em toda sua extensão para fluxo contínuo do aroma das lascas.
- Produto compacto, após utilização ocupará pouco espaço dos seus armários.
- Produto com excelente qualidade.
- Simples de ser utilizado.

Informações Técnicas

- Tamanho: 30x5cm
- Formato: hexagonal
- Material: aço Inox 304



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance

HAYASHI SYSTEM



Se desejar iniciar uma conversa ligue:

(11) 93216-9701

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