

**ESTAÇÃO DE COCÇÃO VENTLESS EXAUSTÃO DE  
BANCADA COIFA SOBRE MEDIDA**



## NOVA ESTAÇÃO DE EXAUSTÃO DE BANCADA



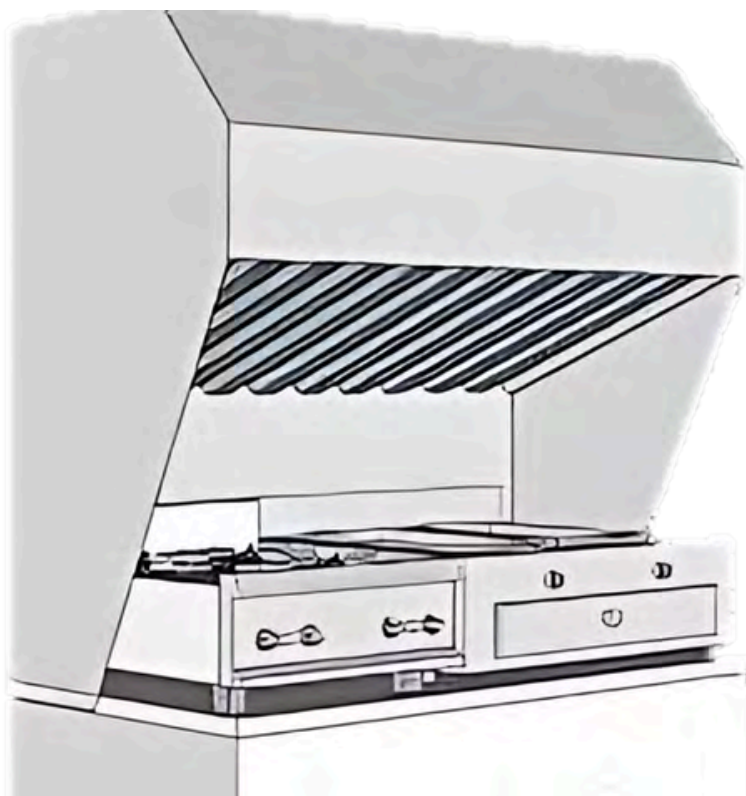
A **coifa** auto dissipadora de odores “**sem rede de duto**”, equipada com um exaustor eficaz, captura o ar pesado da **cortina de ar** e remove as emissões de vapores e gorduras através de sua **tubulação interna**. Ideal para **estações de cocção e exigências comerciais** em cozinhas de **gastronomia e linha de buffet**, esta coifa **ventless** (sem chaminé) é desenhada com um elegante **design piramidal** que não transmite calor ao ambiente da cozinha e reduz o risco de queimaduras.

A **coifa** também inclui uma **caixa de circulação em cada lado**, equipada com um **triplicador de vazão**, **ionizadora e filtragem primária**, proporcionando uma **ventilação eficiente** e um ambiente de trabalho mais seguro. Com uma solução sob medida que atende a **múltiplos pavimentos** e oferece **exaustão horizontal ou vertical**, esta **coifa combina tecnologia de exaustão sem chaminé** com eficiência e praticidade, sendo uma opção industrial versátil para uma ampla gama de aplicações comerciais.



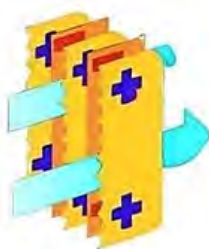
Lâminas com  
tecnologia  
Hayashi

## SISTEMA DE EXAUSTÃO DE BANCADA



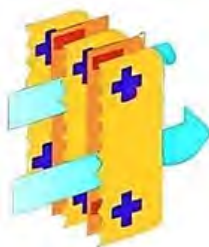
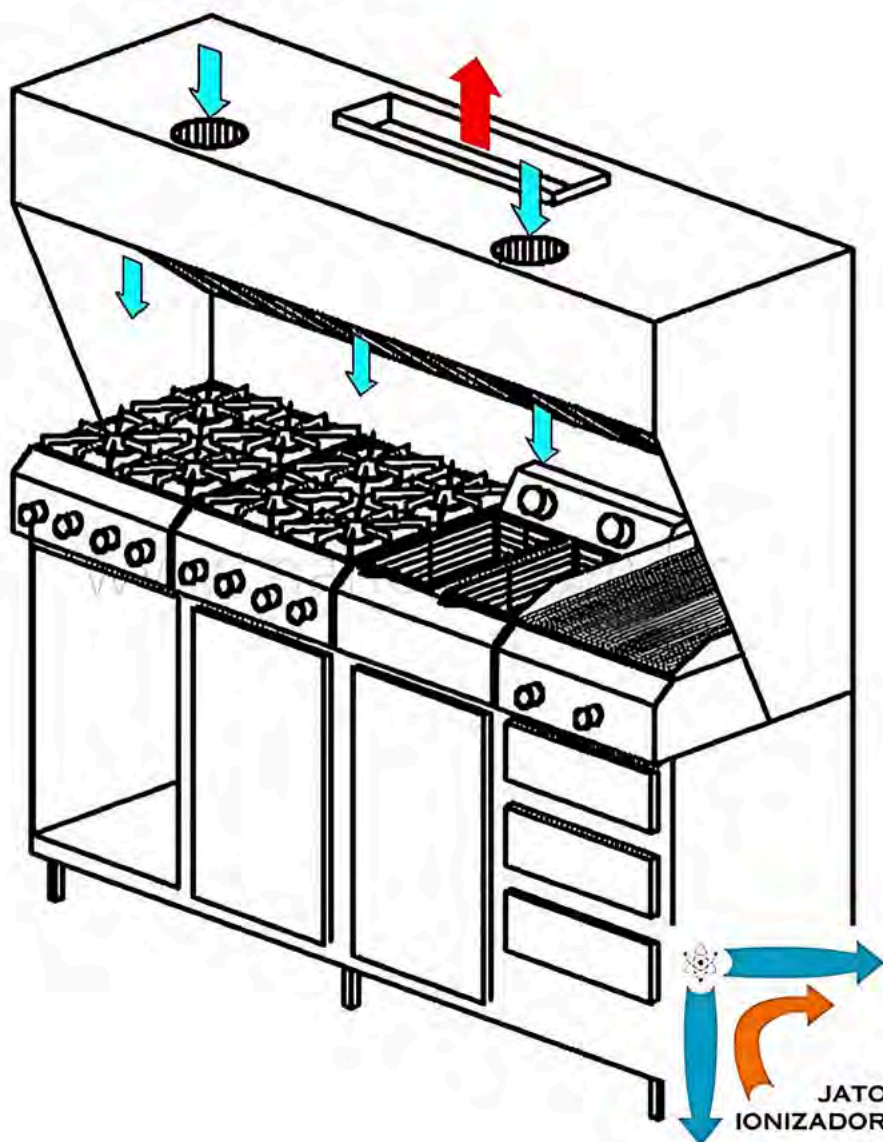
Reduza os maus odores emitidos durante o cozimento com a **Estação de Cocção Ventless da Linha Buffet**, uma **coifa móvel de ar anti-odores com ventilação de tripla filtragem**. Este sistema integrado para **exaustão** é ideal para reduzir odores, aromas e vapor provenientes das superfícies de **linha de buffet**, proporcionando uma ventilação eficiente sem a necessidade de chaminé.

A **tecnologia anti-odores** de ar inclui um sistema de compensação incorporado que melhora a **recirculação do ar** e a exclusiva **exaustão sem rede de duto**, com um **design piramidal e horizontal ou vertical** para atender diferentes necessidades de aplicações comerciais e ambientes de **gastronomia**. A **exaustão de borda** e a **bancada móvel** garantem uma eficiência máxima na remoção de vapores e gorduras, enquanto a **filtragem primária** e a **ionizadora** oferecem uma **solução sob medida** para um ambiente de cozinha mais seguro e limpo.



Lâminas com  
tecnologia  
Hayashi

## SISTEMA DE EXAUSTÃO DE BANCADA



Lâminas com  
tecnologia  
Hayashi



## Normas e Certificações

Todos os nossos equipamentos são projetados conforme a norma **ABNT 14.518**, garantindo segurança e eficiência na ventilação de cozinhas profissionais.

A aplicação de filtros eletrostáticos como os modelos Hayashi, Penny e Cotrel é especialmente eficaz em ambientes com diferentes níveis de poluentes, adequando-se desde cozinhas leves até aquelas com processos geradores de poluentes severos.

Sistemas de NBR-14518:2019 da ABNT, Ventilação para Cozinhas residências e Profissionais - Refrigeração, Ar condicionado



## Normas e Certificações

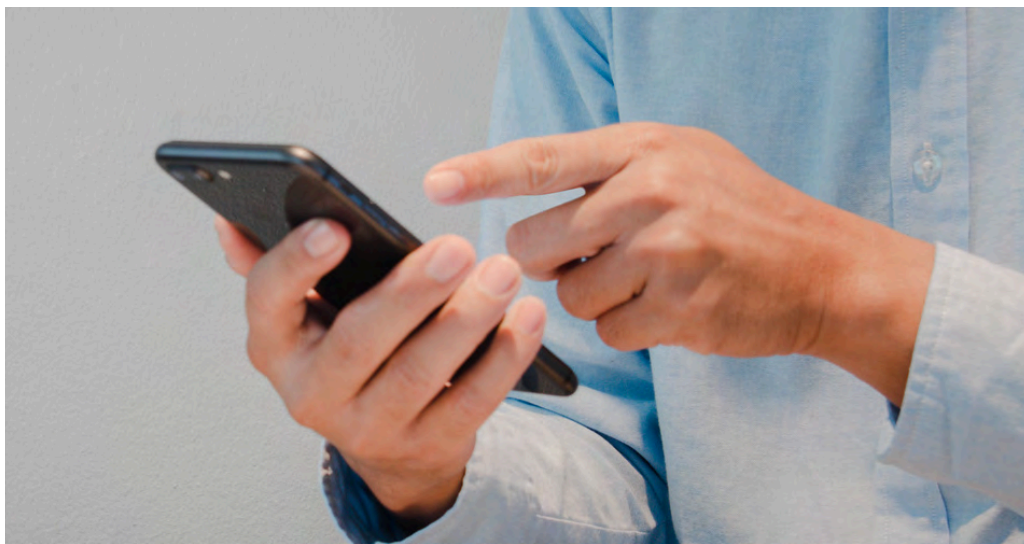
- ABNT/CB-055 PROJETO DE REVISAO ABNT NBR 14518:2020 da ABNT
- ABNT NBR 5410, Instalações elétricas de baixa tensão
- ABNT NBR 11966, Efluentes gasosos em dutos e chaminés de fontes estacionárias – Determinação da velocidade e da vazão – Método de ensaio
- ABNT NBR 11967, Efluentes gasosos em dutos e chaminés de fontes estacionárias – Determinação da umidade – Método de ensaio
- ABNT NBR 12019, Efluentes gasosos em dutos e chaminés de fontes estacionárias – Determinação de material particulado – Método de ensaio
- ABNT NBR 12827, Efluentes gasosos com o sistema filtrante no interior do duto ou chaminé de fontes estacionárias – Determinação de material particulado – Método de ensaio
- ABNT NBR 13971, Sistemas de refrigeração, condicionamento de ar, ventilação e aquecimento – Manutenção programada
- ABNT NBR 16401-2, Instalações de ar-condicionado – Sistemas centrais e unitários – Parte 2: Parâmetros de conforto térmico
- ASTM-E119, Standard test methods for fire test of building construction and materials
- ASTM F1704, Standard test method for capture and containment performance of commercial kitchen 6exhaust ventilation systems 1
- ASTM F2519, Standard test method for grease particle captures efficiency of commercial kitchen filters and extractors 1
- EPA 202, Condensable particulate matter
- NFPA 12, Standard on carbon dioxide extinguishing systems
- NFPA 211, Standard for chimneys, fireplaces, vents, and solid fuel burning appliances;
- UL 300, Fire testing of fire extinguishing – Systems for protection of commercial cooking equipment
- UL-710, Standard exhaust hoods for commercial cooking equipment
- UL 710 B, Recirculating systems
- UL 710 C, Outline of investigation for ultraviolet radiation systems for use in the ventilation control of Commercial cooking operations
- UL 1046:2000, Standard for grease filters for exhaust ducts
- UL1978:2010, Standard for grease ducts

# NANOAR HAYASHI<sup>®</sup> SYSTEM

## LISTA PARCIAL DE CLIENTES QUE ATENDEMOS:







Se interessou por algum produto?

Entre em contato conosco!

(11)932169701

## Horário e Atendimento

Segunda à Sexta, das 8h00 às 17h00 Sábado das 8h00 às 12h00.

Se preferir, visite nosso Showroom

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



**ANVISA**  
Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária



**HAYASHI<sup>®</sup>**  
SYSTEM



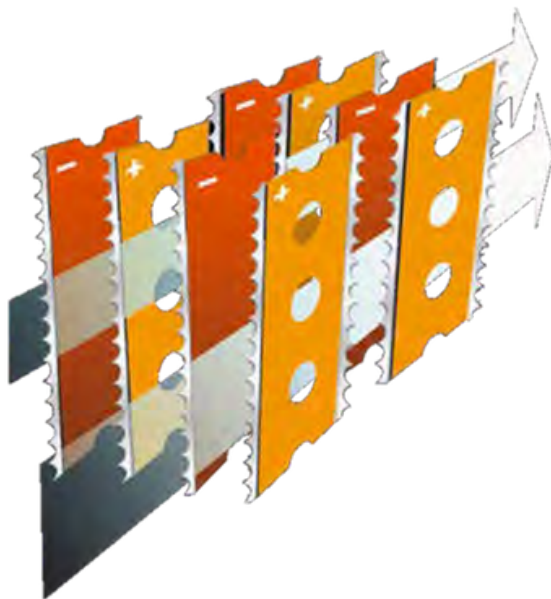
ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DE NORMAS  
TÉCNICAS



ASHRAE  
Associação  
Society  
Alliance



TODOS OS PRODUTOS HAYASHI SYSTEM POSSUEM DIREITOS AUTORAIS.



TECNOLOGIA HAYASHI SYSTEM

**NANOAR**  **HAYASHI**<sup>®</sup>  
SYSTEM