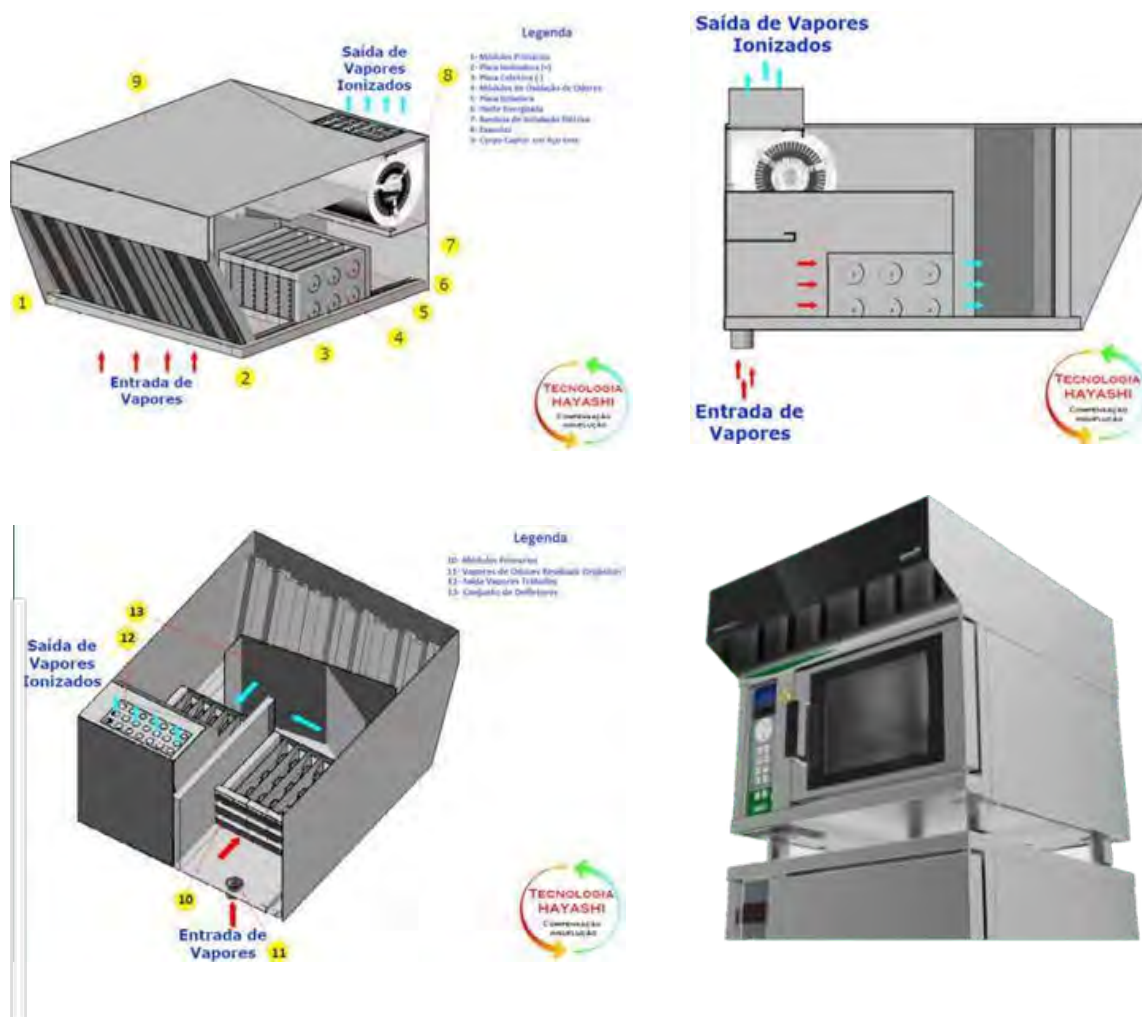


**COIFA SEM REDE DE DUTO E
EXAUSTÃO PARA FORNO COMBINADO**



O Sistema de Exaustão Avançada para Forno Combinado é um equipamento essencial para a eficiência e segurança durante o processo de cocção de alimentos em Fornos de Ciclo Combinado. Projetado para funcionar como uma **coifa sem rede de duto**, este sistema exaure e trata os vapores resultantes do cozimento, protegendo os componentes do equipamento e o ambiente de trabalho, garantindo uma operação livre de **odores indesejados**.



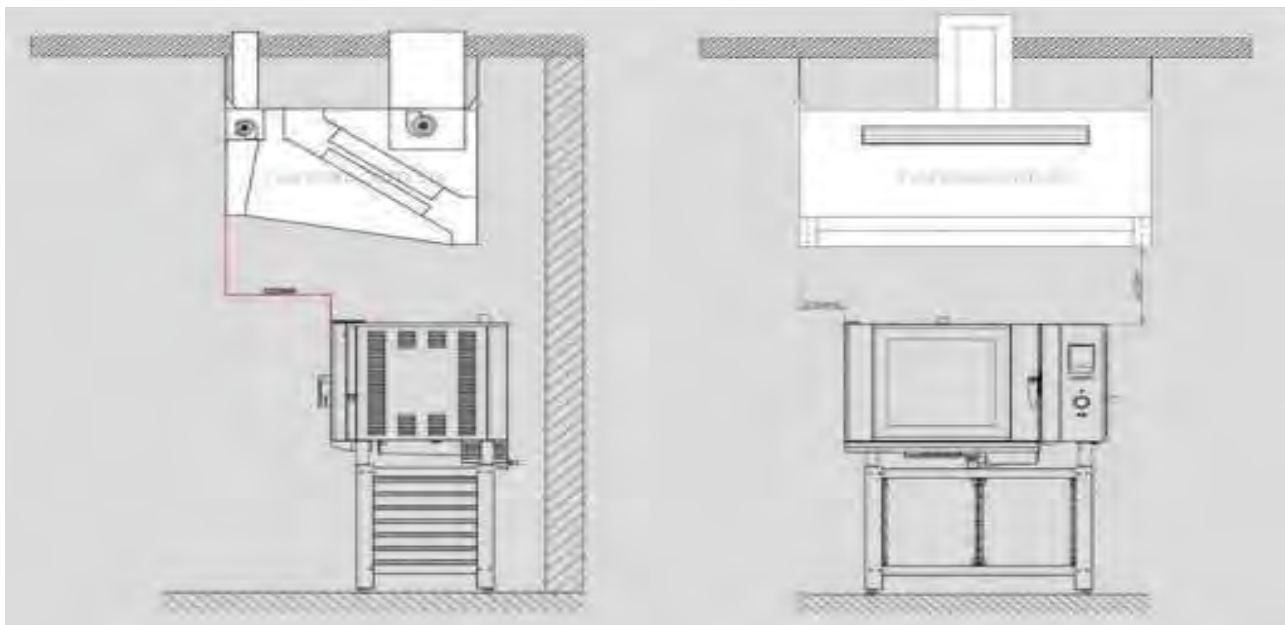
coifas sem dutos verticais horizontais verticais
para lanchonete restaurante em fornos
combinados tecnologia de exaustão ductless.



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

Uma das principais diferenças entre os modelos e o método de sistema de coifa para **exaustão sem rede de duto** em tratamento dos gases, podem ser:

(Standard) O sistema de **exaustão sem rede de duto** utiliza uma coifa para remover o gás e o pré-filtrado é descartado através de um tubo conectado ao lado externo do ambiente.



COIFA SEM DUTO VERTICAL HORIZONTAL VERTICAL, PARA LANCHONETES RESTAURANTE E FORNOS COMBINADOS - TECNOLOGIA DE EXAUSTÃO DUCTLESS



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

(Plus) A **coifa** avançada de **exaustão sem rede de duto** utiliza uma tecnologia de filtragem em duas etapas para eliminar **odores**, devolvendo o ar depurado (limpo) ao mesmo ambiente.



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

ABNT/CB-055 – Comitê Brasileiro de
Refrigeração, Ar condicionado, Ventilação e
Aquecimento



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS
INSTITUICIONAL DE NORMALIZAÇÃO
CENTRO LABORAÇÃO DE PROPOSTAS E GESTÃO



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS

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

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
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associação
Society
Alliance

TODOS OS PRODUTOS HAYASHI SYSTEM POSSUEM DIREITOS AUTORAIS.



TECNOLOGIA HAYASHI SYSTEM

NANOAR  **HAYASHI**[®]
SYSTEM