



A Renovar Wgui é uma empresa experiente que visa o desenvolvimento de novas tecnologias sem estar agredindo o nosso eco sistema desenvolveu coifas com tecnologia de ponta e sistema ecologicamente correta, especializada no ramo de exaustão e purificação ambiental e filtragens. Desenvolveu a Nanotecnologia Molecular Eletrostático e constantemente está desenvolvendo novos produtos para atender as necessidades da população com qualidade e eficiência e atendendo aos padrões e requisitos técnicos da CETESB e ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), já que o nosso objetivo maior é ser um ícone de produtos para exaustão e filtragem ambiental e assepsia de ambientes, tanto comercial quanto residenciais, empresariais, institucionais e outros.

### **Coifa de Bancada ( Coifa de mesa )**

Somente em uma cozinha limpa você pode se sentir bem para cozinhar e comer. Para que a sua cozinha não seja poluída pelos vapores e gordura, uma coifa é essencial. Ela suga a sujeira que se eleva para cima do fogão imediatamente durante o cozimento dos alimentos, garantindo que os armários de cozinha e panos de prato não sejam danificados. E assim, os cheiros de comida irão desaparecer por conta própria!

### **Coifa com exaustor ou depurador?**

A questão essencial quando se trata da compra de uma coifa para a cozinha é o modo de extração ou o modo de circulação do ar. Enquanto que no exaustor o princípio básico é seguido para conduzir os vapores gerados durante a preparação dos alimentos por tubos apropriados para o exterior do cômodo, uma coifa com depurador eletrostático fornece não só com um filtro de gordura (inercialou tela ), mas também um filtro eletrostático que limpa o ar dos odores e da fumaça, renovando-o a ponto de que este seja liberado de volta para o ambiente novamente.

Este mecanismo é particularmente importante para eficiência energética em casa. Tanto o filtro de gordura como o filtro eletrostático precisam ser lavados regularmente para garantir a segurança contínua e a higiene, pois filtros sujos não conseguem fazer o seu trabalho e também além de peder a eficiencia acabam danificando o equipamento. A coifa também pode ter um filtro metálico permanente, que idealmente é lavável. Um filtro deve ser limpo pelo menos uma vez por mês para garantir o funcionamento ideal.

Outros critérios de compra são a capacidade do ar e as diferentes configurações de ventilação/exaustão. Como é o desempenho da minha coifa? Ela opera apenas com o toque de um botão, mas faz muito barulho? Existe o risco de ela queimar se for usada sempre no nível mais intensivo de exaustão ou ventilação? Além dessas perguntas, também é preciso prestar atenção se a coifa possui uma iluminação adequada, com lâmpadas de LED que sejam de fácil limpeza, pois cozinhar com luz insuficiente é uma tarefa bastante árdua.



**Coifa para bancada.**



*O Studio Ino é uma experiente firma de design e arquitetura para produtos e estabelecimentos de food service com mais de mil projetos executados, oferecendo soluções com base em uma metodologia sólida e contemporânea.*

*Seus projetos já receberam importantes prêmios nacionais e internacionais.*

*Um exemplo é a Estação de Cozinha equipada com a Coifa de Bancada Eletrostática, projeto desenvolvido para a Unilever e que participou de várias premiações:*

- **IDEA Brasil 2011 | Prata**
- **SENAI SP Excellence Design 2010 | Prata**
- **IDSА 2011 | Finalist**
- **Design Excellence Brazil 2011 | Selecionado**
- **SENAI SP Excellence Design 2010 | Selecionado para a Mostra**



*As Estações de Cozinha do Studio Gourmet Unilever são unidades de trabalho móveis e autônomas que auxiliam no treinamento dos funcionários, em testes e na apresentação dos produtos Unilever os operadores de cozinha, permitindo o preparo completo dos alimentos.*

*Nelas há espaço para armazenar alimentos refrigerados e a temperatura ambiente, guardar utensílios de cozinha e panelas, placa de aquecimento por indução com coifa eletrostática individual, área de trabalho, placa de corte em polipropileno e duas cubas.*

*A Coifa Eletrostática foi desenvolvida para se acomodar em cada Estação sem prejuízo da mobilidade e sem necessidade de saída externa para eliminar os odores de gases produzidos durante a cocção.*

*As Estações ser utilizadas em eventos externos, pois a estrutura em aço inoxidável e marcenaria é montada sobre rodízios industriais. Possuem conexões-rápidas elétricas, hidráulicas, de esgoto e gás em espaço técnico seguro e de fácil acesso.*



A Coifa de Bancada com Filtro Eletrostático Integrado foi desenvolvida para cozinhas onde não há possibilidade de instalação no teto ou parede. Por ser leve, compacto e consumir pouca energia pode ser instalado também em quioques, cozinha móvel (food truck) e bancadas móveis. Ideal para cursos de culinária individuais, demonstração de pratos feitos na hora, em restaurantes e em bares. Seu Filtro Eletrostático elimina acima de 300 odores e é fabricado em conformidade com as normas ABNT. A depuração do ar realizada pela Coifa de Bancada é realizada através de Eletro Filtros internos permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza a saída externa e nem carvão ativado. Fabricada no tamanho, de 790 ou 590 mm de largura, instalada na bancada, na vertical, em inox (ou na opção branca).

## **Vantagens da Coifa de Bancada**

- 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 em cozinhas

- Possibilidade da instalação do equipamento sem dutos externos
- Filtros permanentes de fácil manutenção
- Economia significativa de energia
- Baixo ruído



## Especificações

- Em aço inox escovado ou Aço carbono com pintura texturizada;
- Voltagem 127v ou 220v;
- Eficiência 3x melhor que qualquer depurador de ar convencional;
- Indicado para cozidos leves e moderados, ou frituras com óleo;
- Sem os dutos, modelo ideal acoplar em bancadas;
- Consumo de energia de 60 Watts
- Nível de ruído baixo: 53 Db
- Vazão de 450 m3/h

**PATENTES: PI 020037 / DI 004095**

As coifas para bancadas foram desenvolvidas para varios tipos de clientes e utididades nos ramos de food service veja algumas destas atividades.

- **Shopping center.**
- **Hipermercados**



- **Trailers**
- **Food Truck**



- **Escola de culinária**
- **Manipulação de alimentos**



□ **Quiosque de praia**

□ **Carrinho de espetinho, Hot Dog ou Pipoca.**





**Aplicações:** Carrinho de Hot dog, churrasquinho, pipoca, churros, quiosque, food truck, empresas de food service que estão localizadas em shoppings, hipermercados, condomínios... etc.

A coifa para bancada possui grandes vantagens sobre os concorrentes, veja algumas dela.

- **Sistema eletrostático** – Faz o tratamento de ar dentro da coifa.
- **Filtros laváveis** – Não havendo a necessidade de comprar filtro de carvão ativado frequentemente.
- **Sistema de insuflação** – A fumaça que foi tratada é liberada pelas extremidades adjacentes formando uma cortina de ar que impossibilita a fuga de fumaça pelas extremidades.
- **Design inovador** - Que se adapta a qualquer ambiente.
- **Fácil instalação** - Pode ser instalado na bancada como na parede.



SISTEMA DE FILTRAGEM E EXAUSTÃO

---

Copyright © 2016 · Todos os direitos reservados Renovar/Wgui, BRASIL - Atibaia, são Paulo-Brasil – 12.942-080.

Web Site Gabler & Processiona Solutions.Design. *É proibida a reprodução total ou parcial deste material sem a autorização.*

ATIBAIA/SP (11)4411.3027