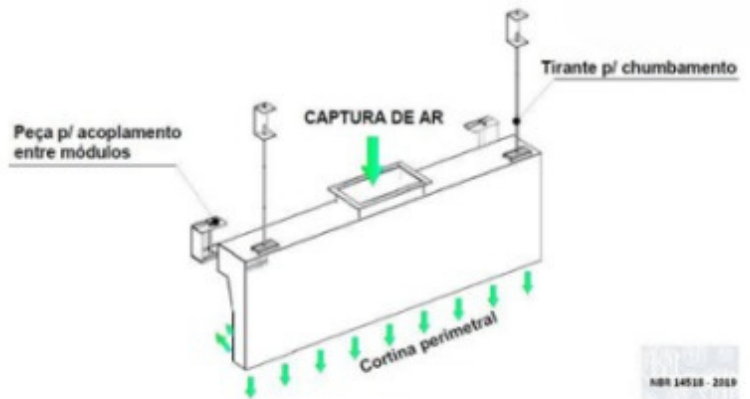
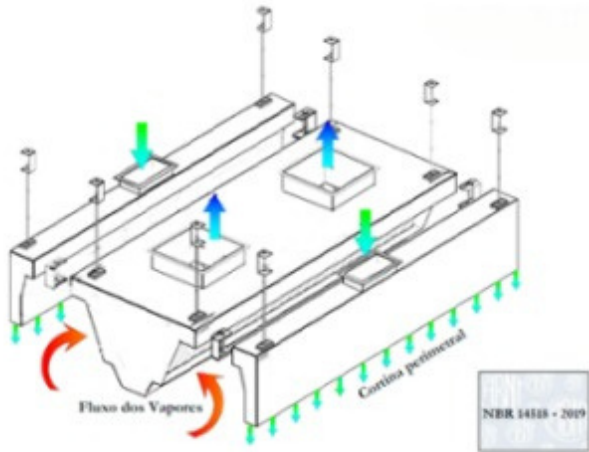




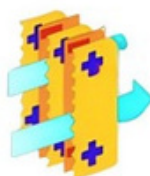
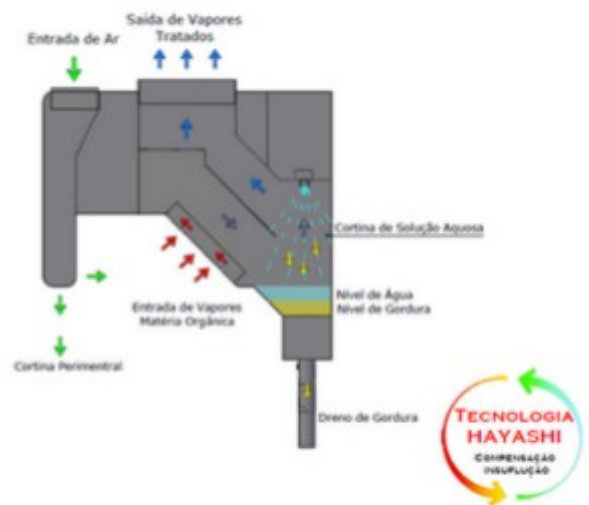
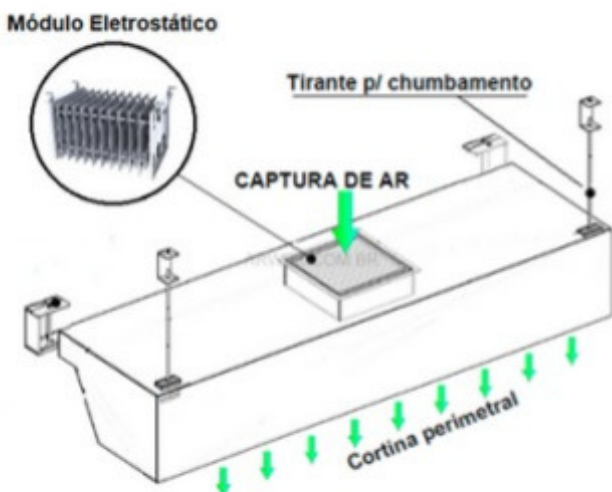
ESPAÇO CONFINADO SISTEMA DE EXAUSTÃO  
ESPAÇO SEM REDE DE DUTOS CONFINADO EM  
COZINHA PROFISSIONAIS



O sistema de exaustão em ambientes confinados, como cozinhas profissionais, tem o objetivo de remover os vapores e gases gerados durante o processo de cocção dos alimentos, mantendo o ambiente livre de fumaça e odores.



Além disso, proporciona uma renovação constante de ar, mantendo a temperatura interna dentro dos limites de conforto térmico e melhorando o desempenho dos funcionários, seguindo as normas da ABNT NBR 14518.



Lâminas com tecnologia Hayashi

# Aplicação

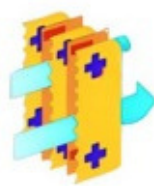
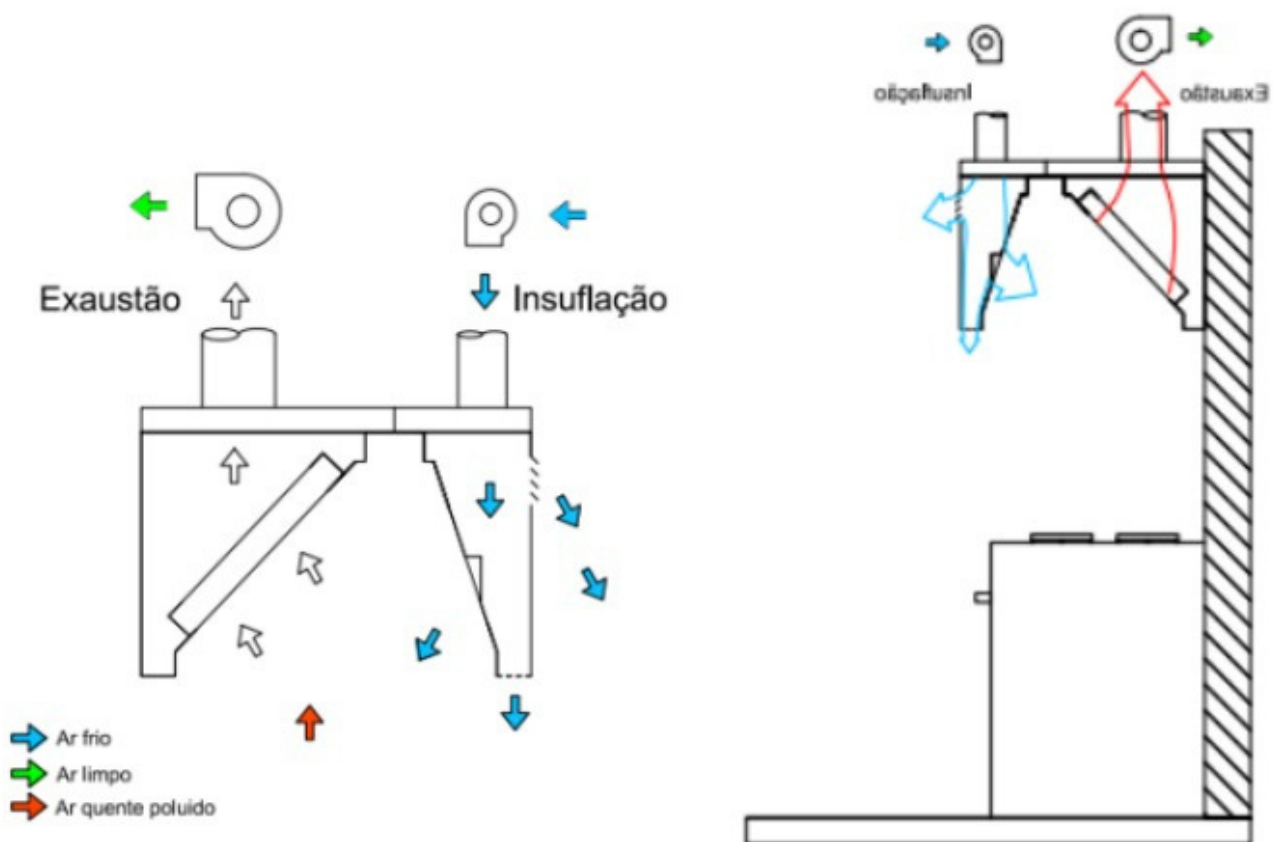
As cozinhas industriais são ambientes os quais necessitam de exaustores, devido ao elevado número de fogões ligados e alto fluxo de profissionais.

Insuflador de Ar promovem a ventilação mecânica necessária, para espaço de cozinhas confinado.

Os insufladores de ar promovem a ventilação mecânica necessária, substituindo a ventilação natural inexistente.

O insuflador de ar, como os comercializados, são equipamentos projetados para movimentar ar em grandes volumes.

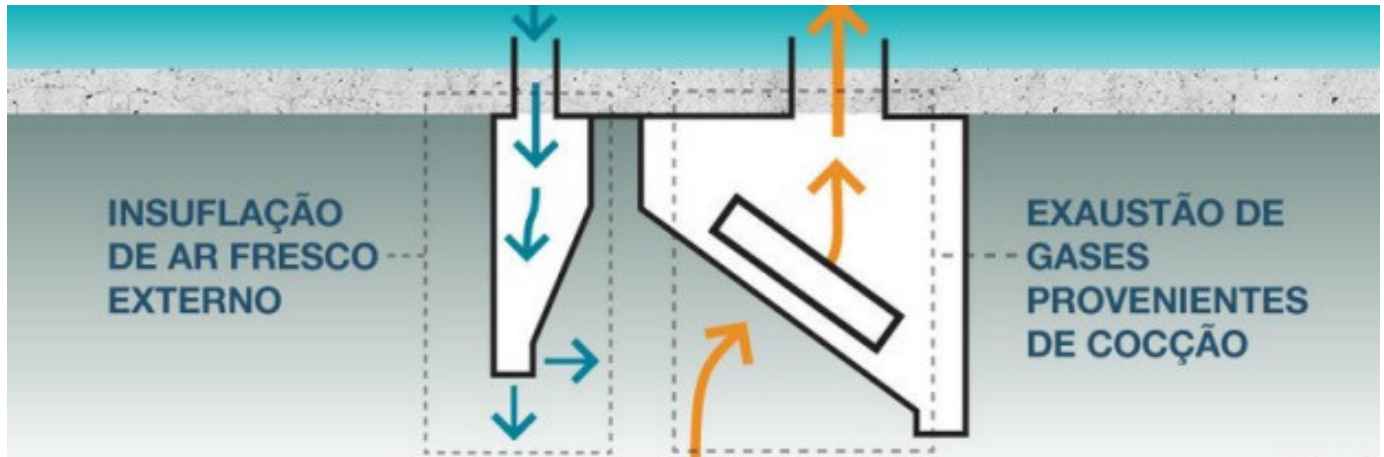
O insuflador de ar em coifas de exaustão ventilação, são equipamentos projetados para movimentar em grandes volumes.



Lâminas com  
tecnologia  
Hayashi

# Diferença entre Insuflador e Purificação de Ar

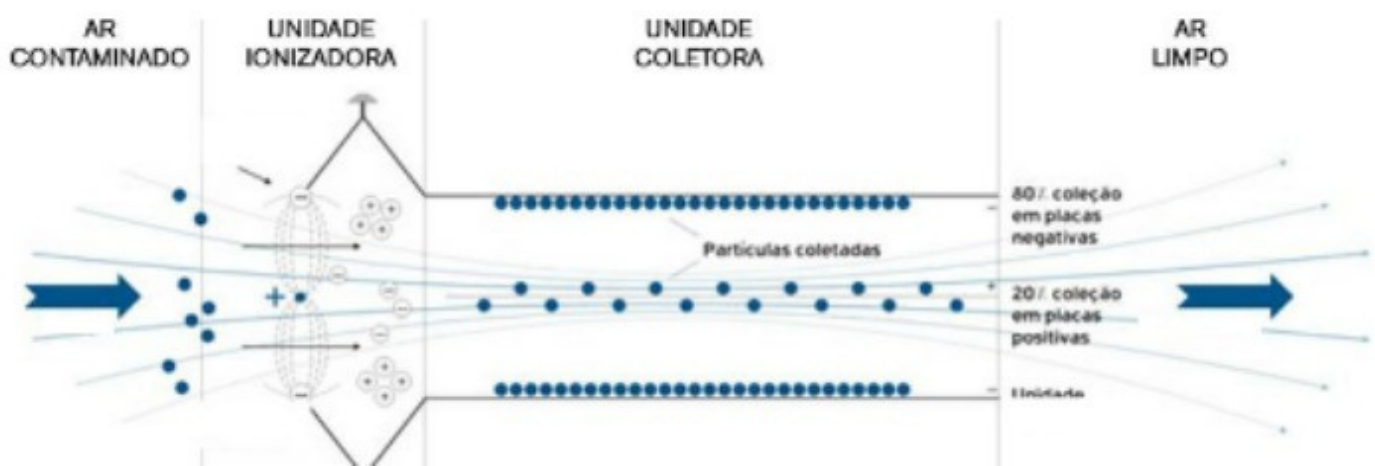
Enquanto o insuflador capta o ar de um ambiente externo e o direciona, por meio de insuflador| dutos, para o espaço confinado para assegurar níveis aceitáveis de ar fresco no ambiente, o sistema de exaustão faz o trabalho inverso, captando o ar de dentro e filtrando no Precipitador ionizador filtro primário de Odores passando o ar limpo para a área aberta. No entanto, coifas eletrostáticas equipamentos que podem fazer ambas as funções.



Em locais como cozinhas industriais, onde há pouca circulação de ar e maior concentração de contaminantes, é essencial usar sistemas de exaustão para garantir a segurança e o conforto dos trabalhadores.

Importância do Sistema de Exaustão para Espaços Confinados

Os sistemas de exaustão removem odores, gases e fumaça, mantendo a temperatura agradável na cozinha. Um exaustor industrial adequado é crucial para promover a ventilação, garantindo a saúde e a segurança dos trabalhadores.





Se interessou por algum produto?  
Entre em contato conosco!

Horário de Atendimento  
Segunda à Sexta, 8h00 às 17h00  
Sábado, 8h00 ao 12h00

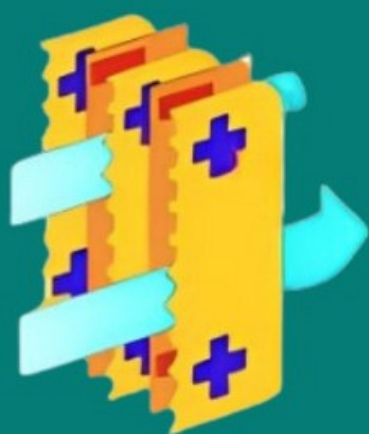
Se preferir, visite nosso Showroom

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



Todos os produtos ARWEK possuem direitos autorais

**ARWEK**



Lâminas com  
tecnologia  
Hayashi