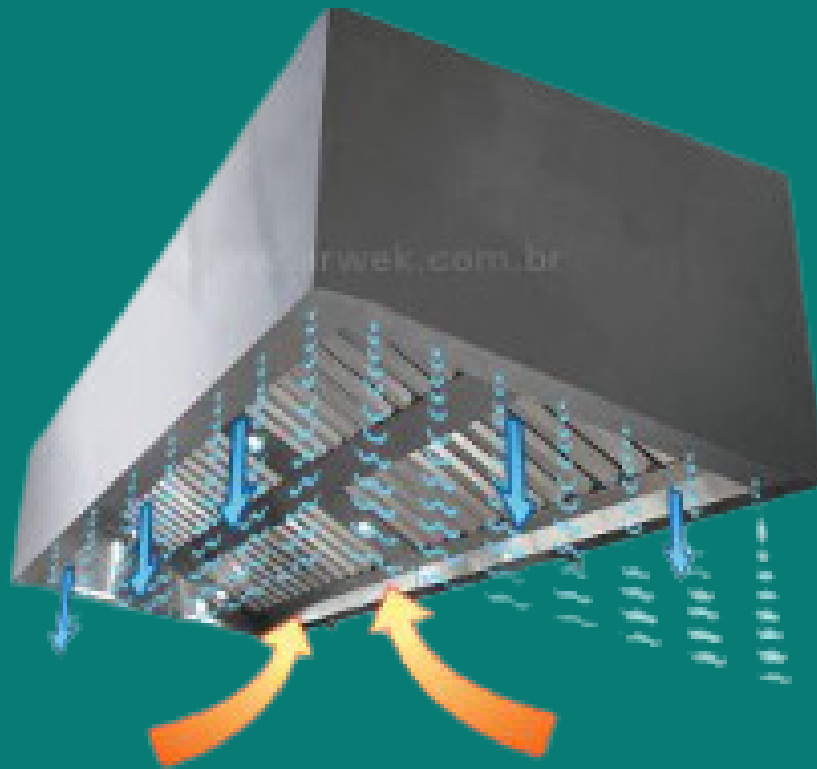




## Exaustão Sem Rede de Dutos Sistema Jet Blocker, em espaço confinado em Trailers, food truck e Container

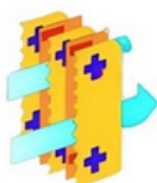
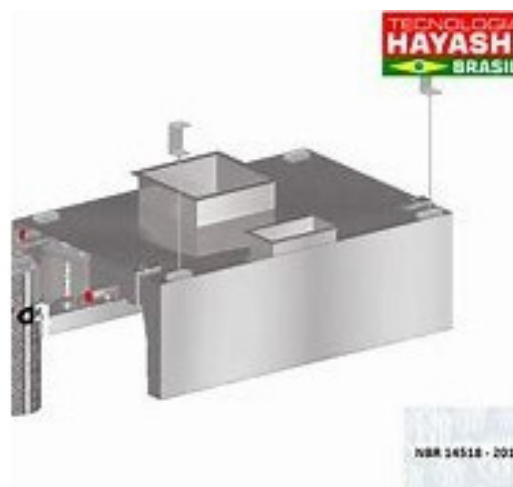


Os trailers e food trucks estão cada vez mais populares em eventos festivos, pontos fixos e até mesmo em ruas movimentadas.

Com a Norma NBR 16700:2018 de Food Truck, é possível estabelecer os requisitos necessários para adaptação veicular, instalação, operação e manutenção desses estabelecimentos móveis de alimentação.



Além disso, a segurança contra incêndio e pânico é uma preocupação constante para garantir o funcionamento seguro dos food trucks. A Instrução Normativa correspondente estabelece as medidas necessárias para evitar e/ou minimizar o risco de incêndio, seguindo as diretrizes do Corpo de Bombeiros.

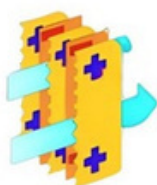
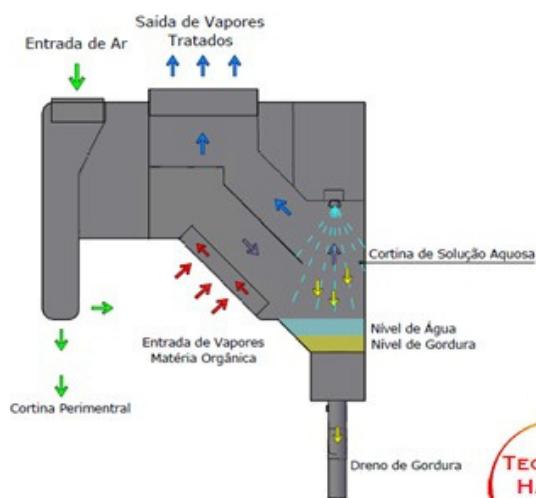
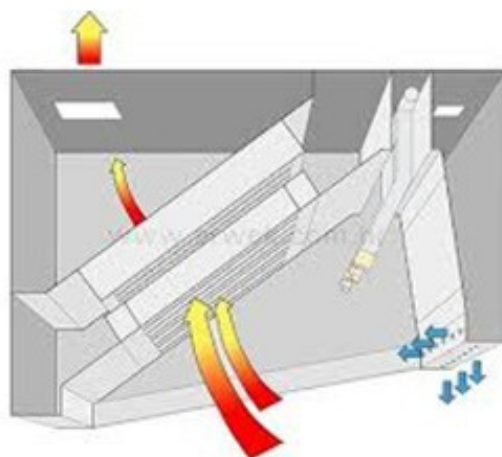


Lâminas com tecnologia Hayashi

Com uma variedade de food trucks oferecendo desde hambúrgueres e pizzas até comidas especializadas como gastronomia caipira e frutos do mar, a gastronomia de rua se destaca como uma opção acessível e saborosa.



Os critérios de higiene e qualidade também estão em pauta, com a necessidade de limpeza regular dos sistemas de ventilação/exaustão, garantindo a qualidade do ar interno da cozinha e evitando a propagação de odores indesejados.



Lâminas com tecnologia Hayashi

Com a regulamentação adequada e cuidados necessários, os trailers e food trucks podem ser uma opção inovadora e atrativa para os empreendedores do ramo da alimentação, contribuindo para a diversificação e democratização da gastronomia urbana.



Se interessou por algum produto?  
Entre em contato conosco!

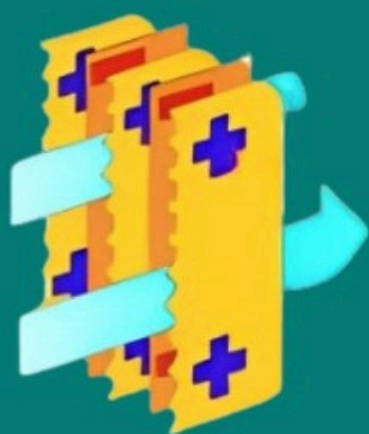
Horário de Atendimento  
Segunda à Sexta, 8h00 às 17h00  
Sábado, 8h00 ao 12h00

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