

WARWEK

HAYASHI
SYSTEM

COIFA SEM REDE DE DUTO E EXAUSTÃO PARA FORNO COMBINADO



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM

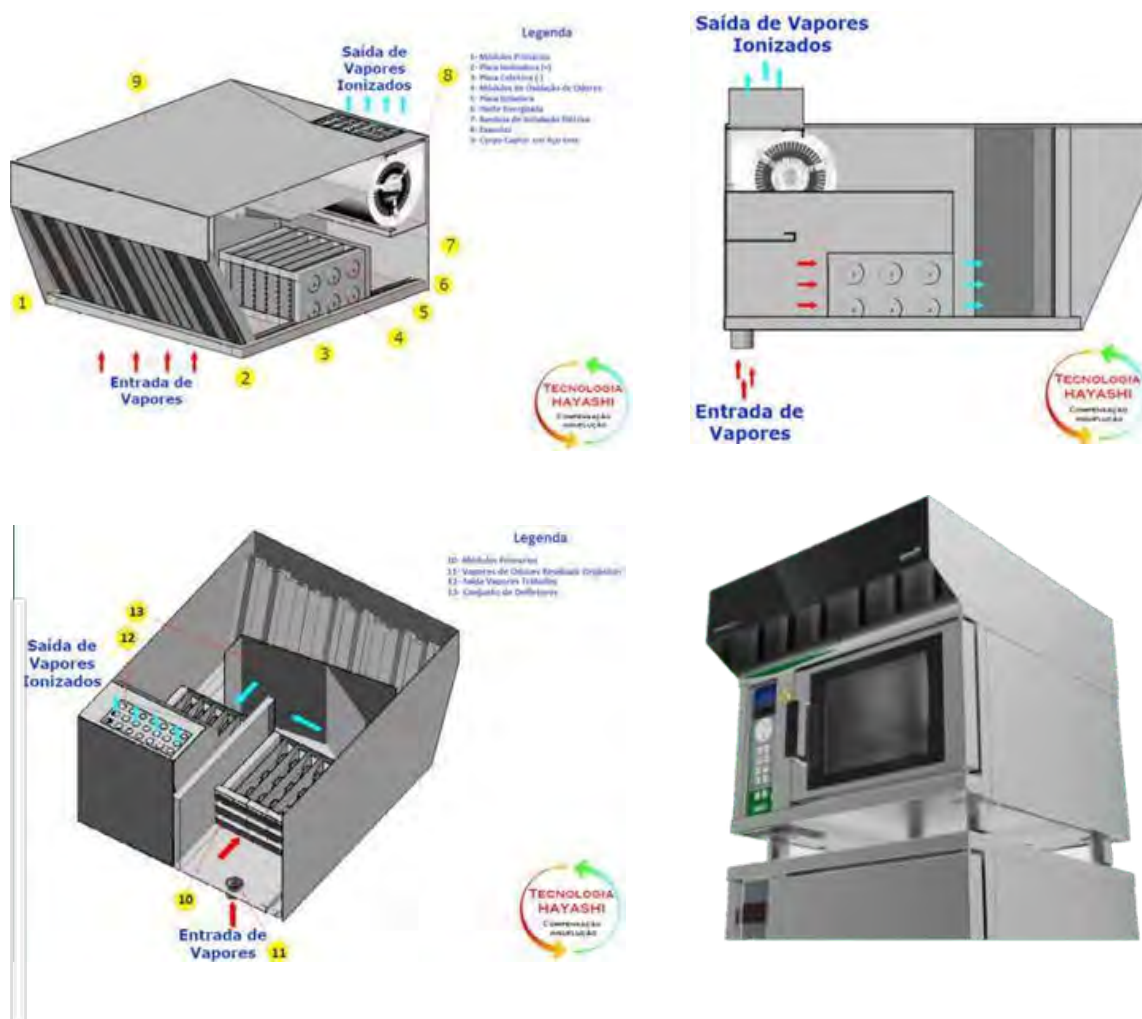


ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Association
of Heating
Refrigeration
and Air Conditioning
Engineers

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**.



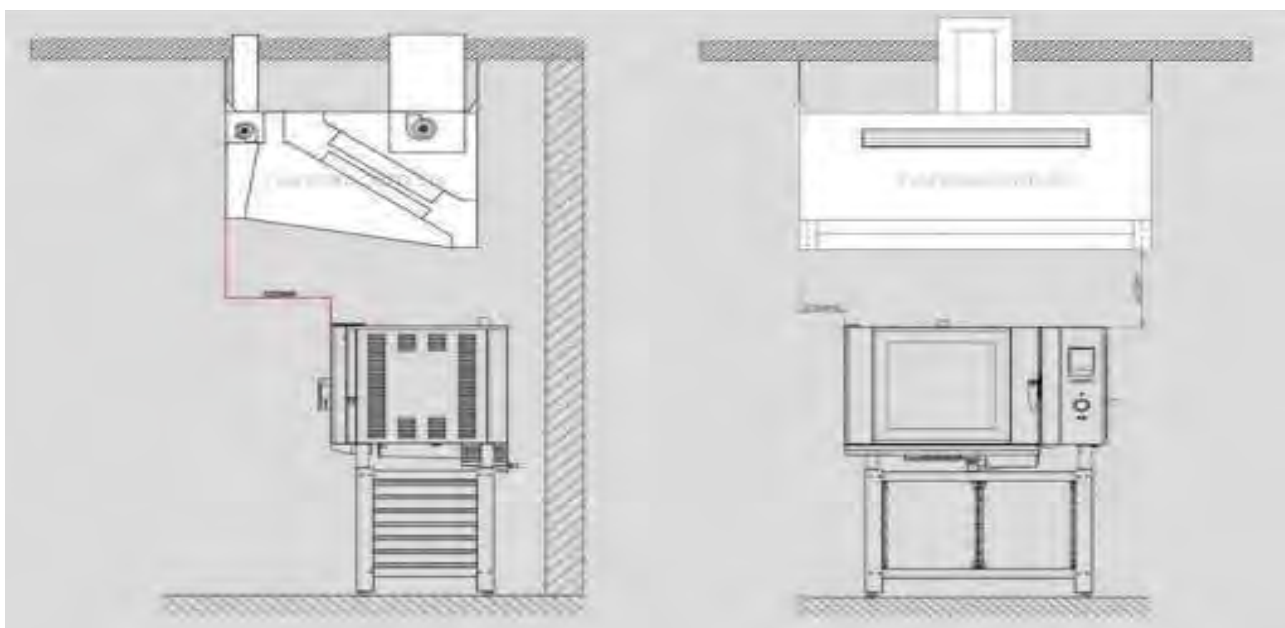
**coifas sem dutos verticais horizontais verticais
para lanchonete restaurante em fornos
combinados tecnologia de exaustão ductless.**



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



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

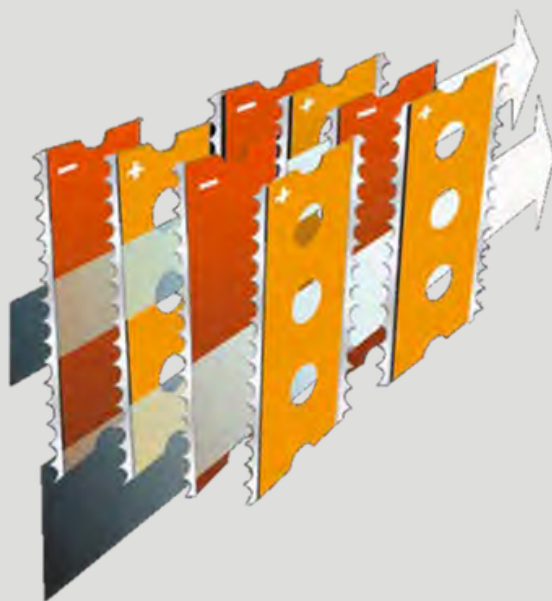


ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance

TODOS OS PRODUTOS HAYASHI SYSTEM POSSUEM DIREITOS AUTORAIS.



TECNOLOGIA HAYASHI SYSTEM

