

DARK KITCHENS

As Dark Kitchens são cozinhas industriais compartilhadas por lanchonetes e restaurantes, localizadas em centros urbanos para melhorar a entrega de pedidos. Durante a pandemia, seu uso cresceu, pois não atendiam presencialmente.

A falta de regulamentação causou problemas de ruído, odores e emissões de poluentes, afetando os moradores próximos. Especialistas recomendam um licenciamento específico para controlar essas cozinhas.

A Hayashi System oferece soluções inovadoras para controlar as emissões e a qualidade do ar. Seus equipamentos usam tecnologia de Precipitação Eletrostática para remover odores e poluentes dos exaustores comerciais de cozinhas.



Escaneie para saber mais
sobre Dark Kitchens

ou acesse o site
exaustor.com.br

