



Exaustores RenovAr



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance



Exaustores RenovAr

Quem somos?

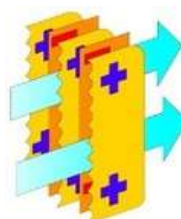
Produtos e Serviços oferecidos desde 1992, Ao longo desses anos, construímos nossa linha de produtos, que se destaca pela avançada Nanotecnologia Eletrostática ESP.

Nossa linha de laminas conta com a inovadora tecnologia Hayashi. Oferecemos Coifas Residenciais, Coifas Profissionais, Filtro Eletrostáticos e diversos outros equipamentos de exaustão e ventilação, consolidando nossa posição como referência nesse setor.

O que oferecemos?

Manutenções: cozinha industrial: limpeza, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, ART.

Equipe capacitada, acompanhamento e instrução do engenheiro.



Lâminas com
tecnologia Hayashi

Sistema de exaustão para churrasqueiras em edificações com múltiplos pavimentos

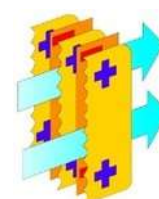
Comumente as construtoras ao entregar os seus empreendimentos com espaços gourmet optam por sistemas de exaustão natural ou central através de shafts e dutos que nem sempre são eficientes gerando vários problemas no condomínio, como o refluxo da fumaça nos apartamentos dos vizinhos.



O Sistema de exaustão para churrasqueiras em edificações com múltiplos pavimentos é a melhor alternativa para resolver problemas de exaustão e ventilação em condomínios verticais ou estabelecimentos comerciais com mais de um pavimento.

Sistema de exaustão para churrasqueiras em edificações com múltiplos pavimentos

O sistema opcional de compensação automática transfere ar seguro para a coifa da churrasqueira sem perda de pressão, criando uma barreira de ar nas bordas para evitar a liberação de poluentes durante o processo de cocção. Além disso, o volume de ar insuflado no ambiente é menor que o volume de ar exaurido pelo sistema de exaustão, mantendo o espaço gourmet com pressão negativa. Isso faz com que o ar seja forçado a entrar de fora para dentro e evita a dispersão de odores. O objetivo do sistema de insuflamento é repor 90% do ar retirado pela exaustão, permitindo uma troca de ar de apenas 10% e mantendo a pressão negativa.



Lâminas com tecnologia Hayashi

A natureza agradece: Ecologicamente correta!

As coifas para espaços gourmet servem para evitar problemas entre vizinhos e filtrar as partículas da fumaça, protegendo a saúde e o meio ambiente. Além disso, o filtro pode ser lavado em vez de descartado, e há uma equipe de profissionais disponível para manutenção do equipamento.

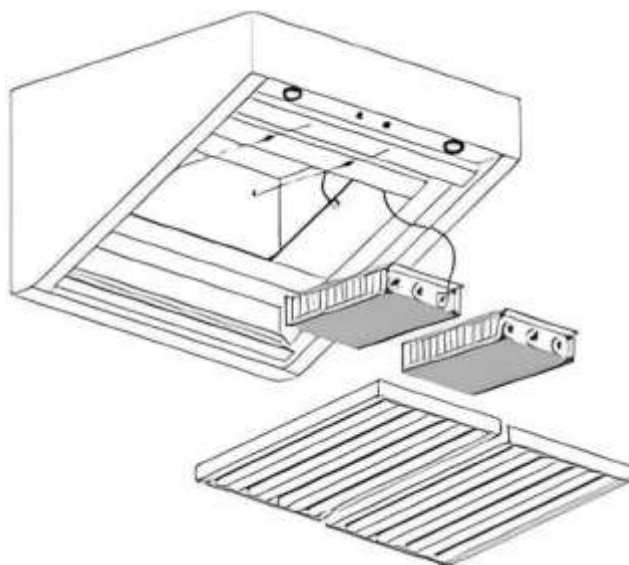


Principais vantagens:

- Filtro Ionizador Eletrostático para eliminação de odores;
- Sistema de compensação de ar exaurido;
- Construída em aço inox AISI 430 ou 304 com acabamento premium;
- Filtros Inerciais (Pire Guard) em alumínio para contenção de gordura;
- Calhas periféricas para escoamento da gordura coletada;
- Dreno de fácil acesso;
- Luminárias em leds para uma melhor iluminação;
- Grande área de captação de poluentes;
- Alimentação: 127 / 220V;
- Baixo nível de ruído 69 DB quando possui exaustor interno;
- Consumo de energia 150W;
- Pode ser projetada para atender simultaneamente um cooktop. fogão de 2

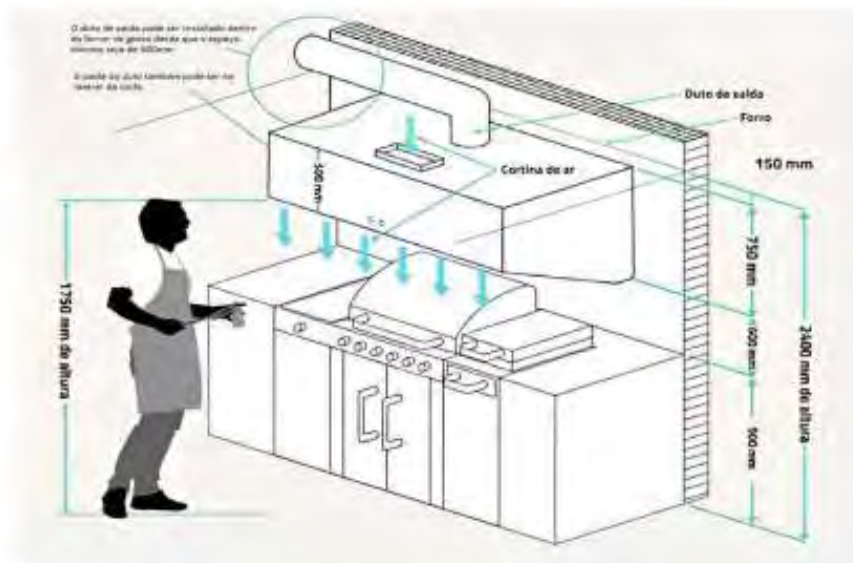
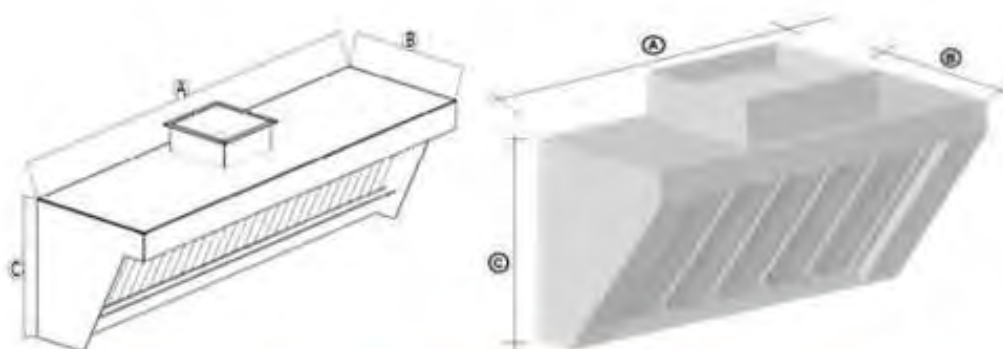
Opcionais:

- Exaustores;
- Damper regulador de vazao;
- Sistema controlador de vazao;
- Pintura Eletrostática;
- Coifa Box (Caixote);



Dimensões

Modelo	Comprimento (A)	Profundidade (B)	Altura (C)
Coifa para Churrasqueira Dupla ionização	800	700	650
	1000	700	650
	1200	700	650
Coifa para Churrasqueira Compact	800	400	600
	1000	400	600
	1200	400	600





Se desejar iniciar uma conversa ligue:

(11) 93216-9701

Horário de atendimento:

De segunda a sexta, das 8:00h às 17:00h

Sábado, das 8:00h às 12:00h

Ou se preferir visite nosso Showroom

Escritório Central Rua Joao de Sousa Dias, 412 - Campo Belo São Paulo - SP





**Exaustores
RenovAr**