



**Exaustores
RenovAr**

CATÁLOGO GASTRONOMIA DE RUA

Gastronomia de Rua Brasileira - Food Trucks



2
0
2
4



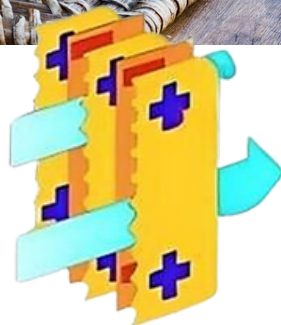
Exaustores RenovAr

FOOD TRUCKS: REGULAMENTAÇÃO E SEGURANÇA EM FOCO

Os food trucks, esses pequenos estabelecimentos sobre rodas que oferecem uma ampla variedade de iguarias gastronômicas, tornaram-se uma verdadeira sensação em todo o mundo, inspirados pela tradição da comida de rua que há muito é popular nos Estados Unidos e na Europa. No Brasil, essa tendência ganhou força nos últimos anos, conquistando o paladar e a preferência de um público diversificado ávido por novas experiências culinárias.

Entretanto, para garantir que essa febre gastronômica seja desfrutada com segurança e eficiência, é essencial que os food trucks atendam a uma série de regulamentações e normas estabelecidas por autoridades competentes. Entre essas entidades reguladoras, destacam-se a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), as prefeituras municipais e os Corpos de Bombeiros.

A ANVISA, por exemplo, estabelece diretrizes rígidas para garantir a higiene e a segurança alimentar em estabelecimentos que lidam com o preparo e a comercialização de alimentos. Os food trucks devem cumprir normas específicas de manipulação de alimentos, armazenamento adequado, controle de temperatura e higiene pessoal dos manipuladores, garantindo que os alimentos sejam preparados e servidos de forma segura para consumo público.



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

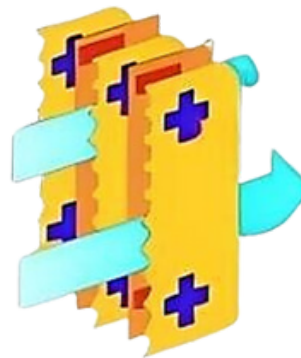


Exaustores RenovAr

Para assegurar a segurança tanto veicular quanto alimentar, bem como promover a padronização do setor, a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), em colaboração com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), está elaborando normas específicas para a adaptação, instalação e funcionamento de food trucks.



NORMAS TÉCNICAS PARA FOOD TRUCKS



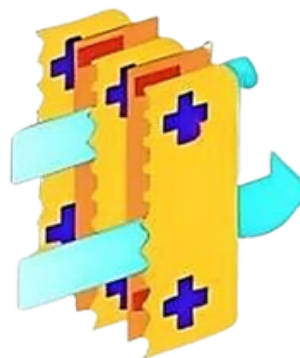
Lâminas com tecnologia Hayashi



Exaustores RenovAr

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Instalações de Gás: Devem ser realizadas por profissionais qualificados e seguir normas de segurança rigorosas.
- Instalações Elétricas: Necessitam de adequação para suportar a demanda dos equipamentos de cozinha.
- Armazenamento: Freezers e refrigeradores devem ser adequados para a logística do food truck.
- Dispositivos de Segurança: Extintores de incêndio e outros dispositivos de segurança devem estar presentes e ser de fácil acesso.
- Materiais: Uso de materiais resistentes e fáceis de higienizar é fundamental para a segurança alimentar.



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

CONFECCÃO DE VEÍCULOS E EQUIPAMENTOS



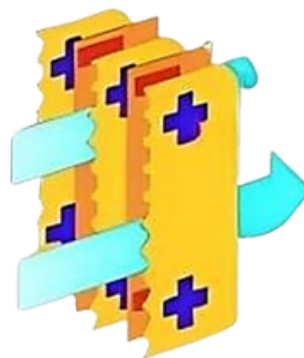
Exaustores RenovAr

APLICAÇÃO

Os estabelecimentos de economia múltiplas, shoppings, hotéis, centros comerciais e outros, devem possuir um sistema fixo de extinção de incêndio, conforme a norma IT 38 do Corpo de Bombeiros e a NBR 14518 da ABNT.



SISTEMA ANTI-INCENDIO



Lâminas com
tecnologia
Hayashi



Exaustores RenovAr



Se interessou por algum produto?

Entre em contato conosco!

(11)932169701

Horário e Atendimento

Segunda à Sexta, das 8h00 às 17h00 e 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
Associação
Society
Alliance

TODOS OS PRODUTOS HAYASHI SYSTEM POSSUEM DIREITOS AUTORAIS.



TECNOLOGIA HAYASHI SYSTEM



**Exaustores
RenovAr**