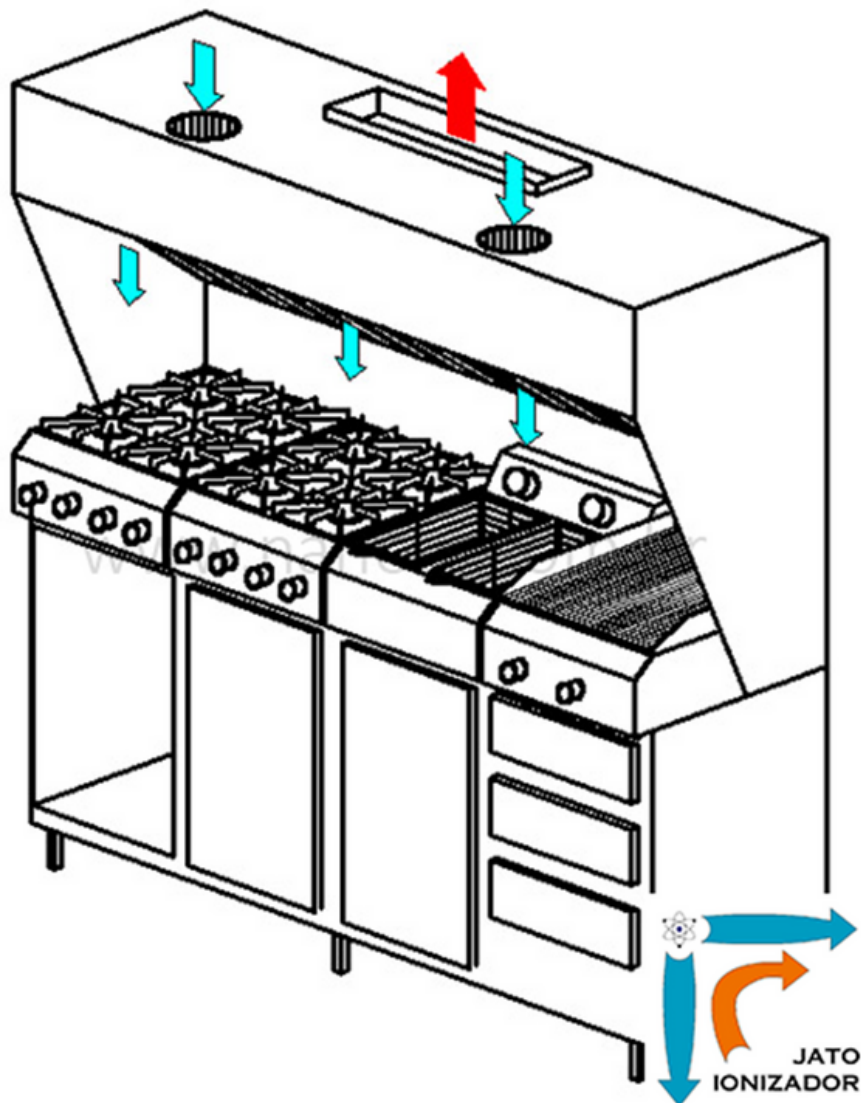




Exaustores RenovAr

MANUAL - COIFA EXAUSTOR DE BANCADA



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance



EXAUSTOR DE BANCADA (COIFA DE MESA

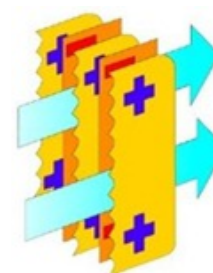
Somente em uma cozinha limpa você pode se sentir bem para cozinhar e comer. Para que a sua cozinha não seja poluída pelos vapores e gordura, uma coifa é essencial. Ela suga a sujeira que se eleva para cima do fogão imediatamente durante o cozimento dos alimentos, garantindo que os armários de cozinha e panos de prato não sejam danificados. E assim, os cheiros de comida irão desaparecer por conta própria!

COIFA COM EXAUSTOR OU DEPURADOR?

A questão essencial quando se trata da compra de uma coifa para a cozinha é o modo de extração ou o modo de circulação do ar. Enquanto que no exaustor o princípio básico é seguido para conduzir os vapores gerados durante a preparação dos alimentos por tubos apropriados para o exterior do cômodo, uma coifa com depurador eletrostático fornece não só com um filtro de gordura (inercial ou tela), mas também um filtro eletrostático que limpa o ar dos odores e da fumaça, renovando-o a ponto de que este seja liberado de volta para o ambiente novamente. Este mecanismo é particularmente importante para eficiência energética em casa. Tanto o filtro de gordura como o filtro eletrostático precisam ser lavados regularmente para garantir a segurança contínua e a higiene, pois filtros sujos não conseguem fazer o seu trabalho e também além de perder a eficiência acabam danificando o equipamento. O exaustor também pode ter um filtro metálico permanente, que idealmente é lavável. Um filtro deve ser limpo pelo menos uma vez por mês para garantir o funcionamento ideal. Outros critérios de compra são a capacidade do ar e as diferentes configurações de ventilação/exaustão.

COMO É O DESEMPENHO DA MINHA COIFA?

Ela opera apenas com o toque de um botão, mas faz muito barulho? Existe o risco de ela queimar se for usada sempre no nível mais intensivo de exaustão ou ventilação? Além dessas perguntas, também é preciso prestar atenção se a coifa possui uma iluminação adequada, com lâmpadas de LED que sejam de fácil limpeza, pois cozinhar com luz insuficiente é uma tarefa bastante árdua.



Lâminas com tecnologia Hayash



Exaustores RenovAr

EXAUSTOR PARA BANCADA.



O Studio Ino é uma experiente firma de design e arquitetura para produtos e estabelecimentos de food service com mais de mil projetos executados, oferecendo soluções com base em uma metodologia sólida e contemporânea. Seus projetos já receberam importantes prêmios nacionais e internacionais. Um exemplo é a Estação de Cozinha equipada com a Coifa de Bancada Eletrostática, projeto desenvolvido para a Unilever e que participou de várias premiações:

- IDEA Brasil 2011 | Prata
- SENAI SP Excellence Design 2010 | Prata
- IDSA 2011 | Finalist
- Design Excellence Brazil 2011 | Selecionado
- SENAI SP Excellence Design 2010 | Selecionado para amostra



Exaustores RenovAr

idea
PREMIADO
WINNER
IDSA
'09
BRASIL

PRÊMIO
SENAI-SP
EXCELLENCE
DESIGN
Edição 2010

INTERNATIONAL DESIGN
EXCELLENCE AWARDS '11
FINALIST

DESIGN
excellence
BRAZIL

Mostra SENAI-SP
de Design 2010

As Estações de Cozinha do Studio Gourmet Unilever são unidades de trabalho móveis e autônomas que auxiliam no treinamento dos funcionários, em testes e na apresentação dos produtos Unilever os operadores de cozinha, permitindo o preparo completo dos alimentos. Nelas há espaço para armazenar alimentos refrigerados e a temperatura ambiente, guardar utensílios de cozinha e panelas, placa de aquecimento por indução com coifa eletrostática individual, área de trabalho, placa de corte em polipropileno e duas cubas. A Coifa Eletrostática foi desenvolvida para se acomodar em cada Estação sem prejuízo da mobilidade e sem necessidade de saída externa para eliminar os odores de gases produzidos durante a cocção. As Estações ser utilizadas em eventos externos, pois a estrutura em aço inoxidável e marcenaria é montada sobre rodízios industriais. Possuem conexões-rápidas elétricas, hidráulicas, de esgoto e gás em espaço técnico seguro e de fácil acesso.



A Coifa de Bancada com Filtro Eletrostático Integrado foi desenvolvida para cozinhas onde não há possibilidade de instalação no teto ou parede. Por ser leve, compacto e consumir pouca energia pode ser instalado também em quiosques, cozinha móvel (food truck) e bancadas móveis. Ideal para cursos de culinária individuais, demonstração de pratos feitos na hora, em restaurantes e em bares. Seu Filtro Eletrostático elimina acima de 300 odores e é fabricado em conformidade com as normas ABNT. A depuração do ar realizada pela Coifa de Bancada é realizada através de Eletro Filtros internos permanente de alumínio. Não precisa troca, de fácil manutenção periódica. Não utiliza a saída externa e nem carvão ativado. Fabricada no tamanho, de 790 ou 590 mm de largura, instalada na bancada, na vertical, em inox (ou na opção branca).

VANTAGENS DA COIFA DE BANCADA

- Eficiência na retenção dos vapores;
- Proteção contra propagação de incêndio;
- Drenagem contínua dos condensados ;
- Espaço ocupado pela Central de Filtragens;
- Elimina acima de 300 odores;
- Economia no custo de implantação e operação em cozinhas;
- Possibilidade da instalação do equipamento sem dutos externos;
- Filtros permanentes de fácil manutenção;
- Economia significativa de energia;
- Baixo ruído;

ESPECIFICAÇÕES

- Em aço inox escovado ou Aço carbono com pintura texturizada;
- Voltagem 127v ou 220v;
- Eficiência 3x melhor que qualquer depurador de ar convencional;
- Indicado para cozidos leves e moderados, ou frituras com óleo;
- Sem os dutos, modelo ideal acoplar em bancadas;
- Consumo de energia de 60 Watts
- Nível de ruído baixo: 53 Db
- Vazão de 450 m³/h

PATENTES: PI 020037 / DI 004095

As coifas para bancadas foram desenvolvidas para vários tipos de clientes e utilidades nos ramos de food service veja algumas destas atividades.

- *Shopping center.*
- *Hipermercados*



- *Trailers*
- *Food Truck*



- *Escola de culinária*
- *Manipulação de alimentos*



☐ *Quiosque de praia*



☐ *Carrinho de espetinho, Hot Dog ou Pipoca.*



APLICAÇÕES:

- Carrinho de Hot dog, churrasquinho ,pipoca, churros, quiosque, food truck, empresas de food service que estão localizadas em shoppings, hipermercados condomínios... etc. A coifa para bancada possui grandes vantagens sobre os concorrentes, veja algumas dela.
- Sistema eletrostático – Faz o tratamento de ar dentro da coifa.
- Filtros laváveis – Não havendo a necessidade de comprar filtro de carvão ativado frequentemente.
- Sistema de insuflação –A fumaça que foi tratada é liberada pelas extremidades adjacentes formando uma cortina de ar que impossibilita a fuga de fumaça pelas extremidades.
- Design inovador - Que se adapta a qualquer ambiente.
- Fácil instalação - Pode ser instalado na bancada como na parede.



Exaustores RenovAr

REFERÊNCIAS COMERCIAIS



R. João Cachoeira, 488
Vila Nova Conceição
São Paulo/SP



Alameda Mamoré, 843
Alphaville Industrial
Barueri/SP



Prç. Samuel Sabatini, 200
Centro - São Bernardo do
Campo/SP



R. Cap. Faustino de Lima,
134 - Brás
São Paulo/SP



MANIOCA



Av. Brg. Faria Lima, 2232
Jardim Paulistano
São Paulo/SP



Jardins
São Paulo/SP



Av. Pres. Juscelino
Kubitschek - Itaim
São Paulo/SP



Rua. Mariano Tórres, 927
Centro
Curitiba/PR



Rua do Oratório, 5500
Alto da Mooca
São Paulo - SP



Terminal Rodoviário Tietê
São Paulo/SP



Av. Engenheiro Luís Carlos
Berrini, 957 - Itaim Bibi
São Paulo/SP



R. Buriti, S/N
Jardim das Palmeiras,
Campinas/SP



Shcgn Crl Quadra 715,
Bloco D, Loja 43, Asa Norte
Brasília/DF



Av. Pres. Juscelino
Kubitschek Itaim Bibi
São Paulo



GRAND HOTEL
SÃO PAULO IBIRAPUERA
Rua Sena Madureira,
Bloco 1, 1355 - Ibirapuera
São Paulo/SP



Rodovia Ms 145, Km 49, S/N
Zona Rural
Rio Brilhante/MS



Jabaquara
São Paulo/SP



R. Itambé, 135
Higienópolis
São Paulo/SP



R. Hungria
Jd Europa
São Paulo/SP



Centro
São Paulo/SP



Empresa Têxtil - Barra
Fundra
São Paulo/SP
Vols - Metrô Conceição
São Paulo/SP



Shopping D&D
São Paulo/SP



Shopping Tatuapé
São Paulo/SP



Svanen
Scandinavian cuisine



Snack Bar dos cinemas
Rio de Janeiro
São Paulo



Básica Refeições Ind.
Campus USP Leste
São Paulo/SP



- ✓ Aracaju/SE
- ✓ Cofia/SP
- ✓ São Paulo/SP
- ✓ Leblon/RJ
- ✓ Brasília/DF



Restaurante Hotel Fasano



Quiosque - Santos - SP



- ✓ Projeto de coifas para quiosques na orla do Rio de Janeiro
- ✓ Projeto Bloco de Exaustão