



# Exaustores RenovAr

## MANUAL - COIFAS PARA FOOD TRUCK



**ANVISA**  
Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária



**HAYASHI**  
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DE NORMAS  
TÉCNICAS



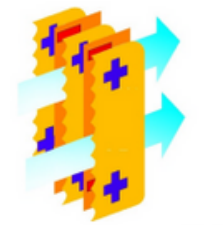
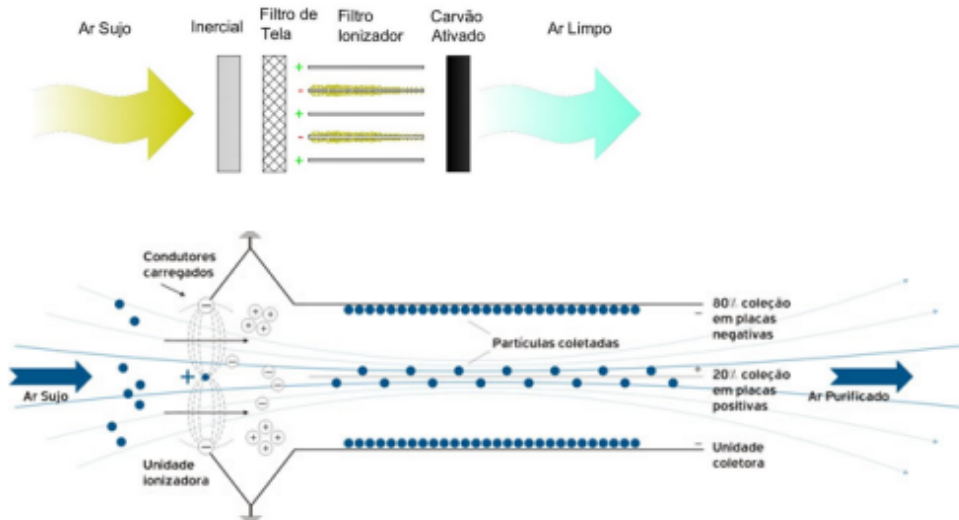
ASHRAE  
Associate  
Society  
Alliance



# Exaustores RenovAr

## COIFAS PARA FOOD TRUCK

A Coifa com Filtro Eletrostático realiza não só a captação da gordura, como também sua esterilização de ar. Elimina vírus, bactérias, além da retenção de gordura, pelo Exclusivo Sistema Eletrostático, onde não é a vazão que faz a captação, e sim o exclusivo sistema molecular eletrostático, ao produzir uma pequena quantidade de ozônio, capaz de esterilizar o ar, e eliminar acima de 300 odores. É o único sistema que trata de fato o ar da cozinha, sem deslocar a gordura para as mantas descartáveis, como os tradicionais exaustores. Sendo assim, não gera dispersão da gordura pela cozinha. A coifa com o sistema eletrostático é um equipamento que limpa gases usando forças elétricas para remover partículas sólidas ou líquidas da corrente de gás. Quando o ar passa pelos condutores carregados com voltagens opostas, ele é ionizado. Cerca de 80% das partículas em suspensão no ar, que passam pelo campo ionizar, adquirem carga positiva e 20% carga negativa. Da unidade ionizada as partículas passam para a unidade de coleção, formada por placas metálicas verticais. As partículas negativas são atraídas pelas placas positivas do filtro e as positivas, pelas placas negativas, filtrando, assim, o ar. O conjunto filtrante é composto pela tela ionizada conjugada às placas coletoras e libera uma quantidade reduzida de ozônio. Suas extremidades são arredondadas para diminuir a concentração de alta tensão. 58 Apesar da alta tensão nas placas coletoras, sua corrente elétrica é muito baixa, não oferecendo nenhum risco à vida humana.



De acordo com as normas ABNT, ASHRAE e exigências da ANVISA



ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DE NORMAS  
TÉCNICAS



ASHRAE  
Associate  
Society  
Alliance



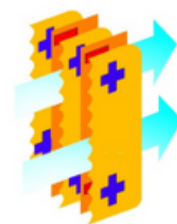
ANVISA  
Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária

## TIPOS DE COIFAS PARA FOOD TRUCK FABRICADAS PELA EMPRESA.

- **Coifa Modular Standard** – Coifa Modular Standard 2ª Geração poderá ser utilizada a um exaustor (Ventilador) incorporado na saída externa ou sem exaustor apenas para coletarem de vapor de gordura. As laminas de condensação por terem a temperatura mais baixa que o vapor d'água emitido, irão condensar o vapor d'água transformando em água que irão escorrer pela calha até o dreno.
- **Coifa Modular Compensada Plus Inercial** – Coifa Modular Compensada Plus Inercial 2ª Geração que será utilizada a um exaustor (Ventilador) incorporado na saída externa ou vai ser complementado a um filtro eletrostático. O filtro inercial vai captar as macro partículas com as laminas que por terem a temperatura mais baixa que a gordura emitida, vai condensar a fumaça gordurosa transformando em óleo que vais escorrer pela calha até o dreno
- **Coifa Modular Compensada Plus Exaustor** – Coifa Modular Compensada Plus e Exaustor 2ª Geração com exaustor siroco incorporado dentro da coifa para extração da fumaça e nevoa de óleo através de saída externa. Exaustor desenvolvido para um duto de até 3 m em linha linear.
- **Coifa Modular Compensada Plus Eletro – Ionizador** – Coifa Modular Compensada Eletro-Ionizador ( Eletrostática ) 2ª Geração que faz o tratamento da fumaça e gordura através de seus módulos eletrostáticos liberando o ar purificado livre de fumaça e odores. Pode ser utilizado com a saída externa ou sem saída externa. Caso haja emissão de muita fumaça e calor, ambiente muito fechado e utilização por períodos longos da coifa eletrostática recomendamos que utilize uma saída externa para eliminar o calor. A coifa faz o tratamento da fumaça e gordura, mas não elimina o calor do ar quente que entrou junto com a fumaça e gordura.

## TABELA DE MEDIDAS

| Coifas Parede – Medidas em mm |                  |            |
|-------------------------------|------------------|------------|
| Comprimento (C)               | Profundidade (P) | Altura (A) |
| 1.000                         | 800 a 1.400      | 650 a 750  |
| 1.200                         | 800 a 1.400      | 650 a 750  |
| 1.400                         | 800 a 1.400      | 650 a 750  |
| 1.600                         | 800 a 1.400      | 650 a 750  |
| 1.800                         | 800 a 1.400      | 650 a 750  |
| 2.000                         | 800 a 1.400      | 650 a 750  |



| Coifas Ilha – Medidas em mm |                  |            |
|-----------------------------|------------------|------------|
| Comprimento (C)             | Profundidade (P) | Altura (A) |
| 1.000                       | 1.000 a 1.400    | 650 a 750  |
| 1.200                       | 1.000 a 1.400    | 650 a 750  |
| 1.400                       | 1.000 a 1.400    | 650 a 750  |
| 1.600                       | 1.000 a 1.400    | 650 a 750  |
| 1.800                       | 1.000 a 1.400    | 650 a 750  |
| 2.000                       | 1.000 a 1.400    | 650 a 750  |



# Exaustores RenovAr

## SISTEMA DE COMPENSAÇÃO (OPCIONAL)

O sistema de Compensação permite a transferência segura de ar do ambiente interno ou externo para a coifa sem a ocorrência de perda de pressão e formando uma cortina de ar pelas suas extremidades adjacentes evitando a saída dos poluentes contidos do ar que o processo que cocção libera. 61 Um projeto completo de climatização e exaustão para cozinha é composto por um Sistema de Exaustão que irá captar tratar e conduzir os vapores e gases da cozinha para a atmosfera, e um Sistema de Compensação de Ar Externo que fará a reposição do ar exaurido pelo sistema de exaustão. O volume de ar compensado no ambiente deverá ser menor que o volume de ar exaurido pelo sistema de exaustão mantendo a cozinha com pressão negativa e forçando o ar a entrar de fora para dentro do ambiente, evitando assim que ocorra dispersão dos odores da cozinha para as áreas adjacentes a mesma. A função do sistema de Compensação é repor em 90% o ar retirado pela exaustão permitindo manter uma troca de 10% do ar mantendo a pressão negativa





# Exaustores RenovAr

## SISTEMA DE COMPENSAÇÃO (OPCIONAL)

- As velocidades do ar não podem exceder 10 e 8,0 m/s para a exaustão e compensação
- Tomada de Ar Exterior 50-70%
- Ar exaurido 100%
- Ar Ambiente 30-50%
- As velocidades do ar não podem exceder 10 e 8,0 m/s para a exaustão e compensação.
- Perda de carga do sistema Compensado pelo Ar exaurido: de 20 mmCA
- Com a maior relação vazão x pressão em sua respectiva classe de potência Fumaça sob controle Técnico na zona adjacente proporciona a entrada de ar
- A saída dos vapores exauridos é através de fenda de percurso sinuoso, instalados no teto da coifa de Compensação pelo ar exaurido, flangeados para interligação com rede de dutos garante alta eficiência e autonomia.
- Sistema Múltiplos de filtragem que possui a melhor relação custo benefício, sustentado numa Unidade de Tratamento de Ar (UTA);
- Evita perdas desnecessárias de calor e o super aquecimento de ambientes internos;
- Diminui o choque térmico, reduzindo o consumo de energia e gerando bem estar e conforto para as pessoas;
- Garante a higiene do local, proporcionando uma ampla melhoria na qualidade de vida das pessoas;
- Para os estabelecimentos comerciais e industriais proporciona um grande ganho na Qualidade de Vida do Trabalhador a na preservação da sua saúde, atuando com um grande diferencial para a sua motivação e o bem estar;
- Instalação simplificada e redução de custos de manutenção;
- Melhor relação custo benefício, com um rápido “playback”;
- Produto de acordo com os princípios de sustentabilidade, com grande redução da emissão de Carbono, eliminação de odores e transformação da gordura em bem estar, diminuindo a poluição e gerando ozônio, ajudando na preservação do meio ambiente;
- Exclusivo Filtro Eletrostático Hayashi System, que atende a legislação e os parâmetros de emissão de poluentes, da certificação ISSO 14000. • Tecnologia 100% nacional



© 2008





# 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



Fábrica da Natura  
Cajamar/ 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 Luis 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  
Fundia  
São Paulo/SP  
Volks - 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  
✓ Colô/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