



Exaustores RenovAr



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance

Exaustão para Gastronomia de rua



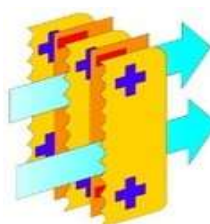


Exaustores RenovAr

Quem somos?

Produtos e serviços oferecidos desde 1992. Ao longo dos anos, desenvolvemos uma linha própria de produtos que se destaca pela tecnologia de ponta.
Nanotecnologia eletrostática ESP.

Nossa linha de lâminas apresenta a inovadora tecnologia Hayashi. nós provemos Exaustores residenciais, exaustores profissionais, filtros eletrostáticos, etc.
Equipamento de ventilação de exaustão para fortalecer nossa posição como referência na área.



Lâminas com
tecnologia Hayashi

Exaustão para Gastronomia de rua



O diferencial do Sistema de Exaustão para Food Truck e Cozinhas contêiner é o uso do exclusivo do Filtro Precipitador Ionizador (Coletor de gordura e eliminador de fumaça e odores) Hayashi, que atende todas as normas técnicas, destacando a NBR 14518 da ABNT. O Filtro Precipitador Ionizador usa Tecnologia HAYASHI - Nanotecnologia Molecular Eletrostática - que realiza não só a captação da micropartículas como também realiza esterilização de ar, eliminando vírus, bactérias, além da retenção de gordura. Este é o único sistema que elimina acima de 300 tipos de odor.

O ar é devolvido limpo ao ambiente, livre até mesmo de vírus e bactérias, levemente ozonizado, minimizando assim odores. Assim como o ozônio protege nosso planeta dos raios nocivos do sol, ele esteriliza perfeitamente o seu ambiente.



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associatè
Society
Alliance

Exaustão para Gastronomia de rua

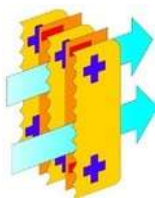


Exaustão para Gastronomia de rua Food Trucks

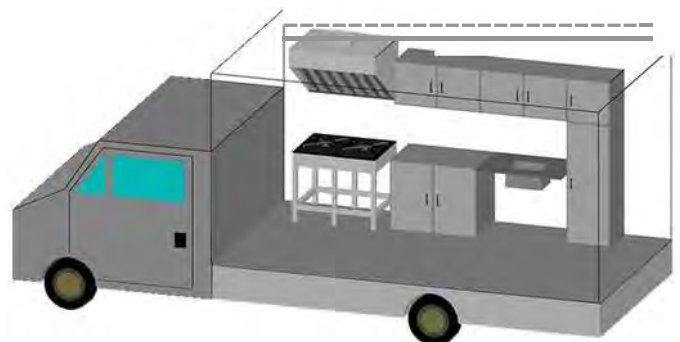


Food truck (traduzido do inglês, "caminhão de comida") é um veículo que transporta e vende comida. Alguns servem refeições específicas, como, por exemplo, tacos, kebab, hambúrguer e comida chinesa.

No entanto, os food trucks ganharam maior destaque quando passaram a servir pratos mais elaborados ou mesmo destinados a supostos gourmets. Dessa forma, food truck parece ter deixado de ser um quase sinônimo de fast food.



Lâminas com tecnologia Hayashi



Exaustão para Gastronomia de rua Contêiner

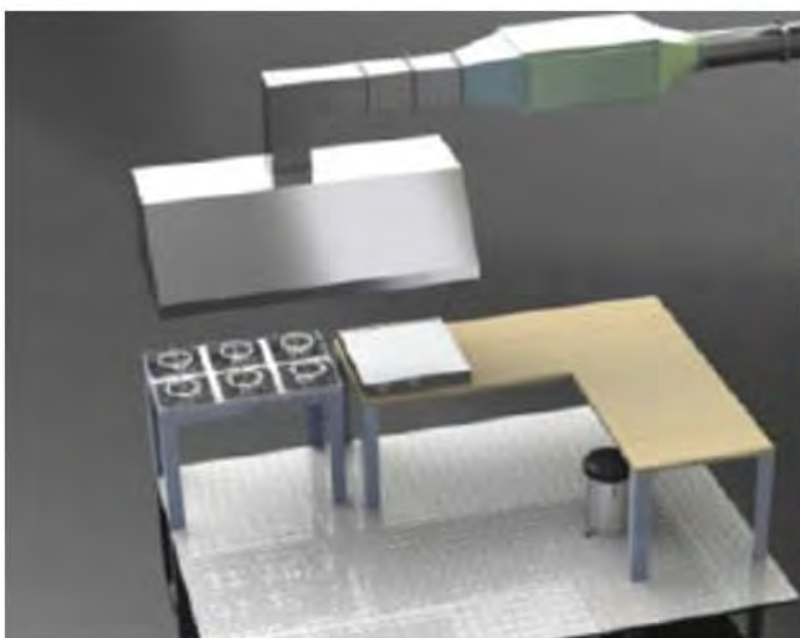


Exaustão para Gastronomia de rua Contêiners

O contêiner lanchonete é um modelo de negócio que tem despertado a atenção e o interesse de muitos empreendedores. Afinal, quem não quer ter a oportunidade de montar uma lanchonete de forma rápida, barata, com uma estrutura prática e que ainda fuja do convencional.



Além disso, esse tipo de empreendimento é uma ótima solução para fugir dos altos preços de aluguéis e construção.



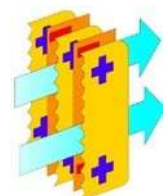
Exaustão para Gastronomia de rua



Principais Vantagens

- Eficiência na retenção dos vapores;
- Proteção contra propagação de incêndio;
- Drenagem contínua dos condensados;
- Espaço ocupado pela Central de Filiragens;
- Elimina acima de 300 odores;
- Economia no custo de implantação e operação;
- Possibilidade da instalação do equipamento sem dutos externos;
- Filtros permanentes de fácil manutenção;
- Economia significativa de energia;
- Baixo ruído;
- Filtro Eletro-Ionizador (módulo filtrante coletor de gordura);
- Sistema eliminador de odores;
- Gerador de gás oxidante/redutor de odores e bactérias (Ozônio (O³));

Aplicações: Blocos de cocção em cozinhas profissionais (fogão, fritadeira, frigideira, chapa quente, char Broiler, grill, churrasqueira e forno combinado), trailers e food truck, container.



Lâminas com
tecnologia Hayashi

Exaustão para Gastronomia de rua



Outras vantagens do Sistema de Exaustão para Food Truck e Cozinhas contêiner

- Produto exclusivo e patenteado;
- Evita perdas desnecessárias de calor e o superaquecimento de ambientes internos;
- Diminui o choque térmico, reduzindo o consumo de energia e gerando bem estar e conforto para as pessoas;
- Atende plenamente as normas técnicas;
- Garante a higiene do local, proporcionando uma ampla melhoria na qualidade de vida das pessoas e a na preservação da saúde, atuando com um grande diferencial para a sua motivação e bem estar;
- Instalação simplificada e redução de custos de manutenção;



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



