

CARTILHA SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



TECNOLOGIA E SEGURANÇA NA PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

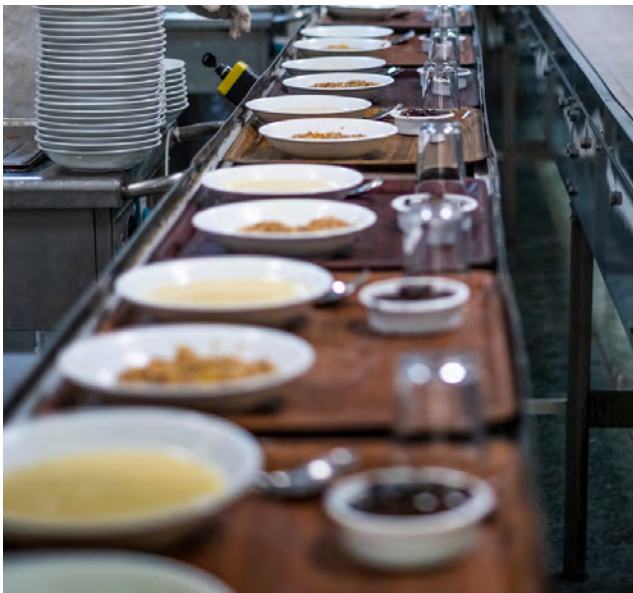
A segurança alimentar é uma prioridade nas operações de qualquer estabelecimento de alimentação. Desde restaurantes até indústrias de processamento de alimentos, o controle da qualidade do ar e da segurança contra riscos de incêndio e contaminação é fundamental. Especialista em sistemas de ventilação e exaustão, oferece soluções avançadas com suas coifas eletrostáticas, garantindo ambientes mais seguros e saudáveis na cozinha profissional.



BENEFÍCIOS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

A adoção das coifas eletrostáticas oferece benefícios significativos, incluindo:

- **Melhoria na Qualidade do Ar:** Ambientes de cozinha mais limpos e livres de substâncias tóxicas, melhorando a saúde dos funcionários.
- **Redução de Custos Operacionais:** Menor necessidade de limpeza e manutenção de dutos e sistemas de ventilação.
- **Conformidade com Normas:** Atende aos requisitos de segurança e saúde exigidos por órgãos como ANVISA e Corpo de Bombeiros.
- **Aumento da Durabilidade de Equipamentos:** Protege os equipamentos de cozinha e instalações contra o acúmulo de gordura e fuligem.



Normas e Certificações

Todos os nossos equipamentos são projetados conforme a norma **ABNT 14.518**, garantindo segurança e eficiência na ventilação de cozinhas profissionais.

A aplicação de filtros eletrostáticos como os modelos Hayashi, Penny e Cotrel é especialmente eficaz em ambientes com diferentes níveis de poluentes, adequando-se desde cozinhas leves até aquelas com processos geradores de poluentes severos.

Sistemas de NBR-14518:2019 da ABNT, Ventilação para Cozinhas residências e Profissionais - Refrigeração, Ar condicionado

ABNT/CB-055 – Comitê Brasileiro de
Refrigeração, Ar condicionado, Ventilação e
Aquecimento



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS
INSTITUCIONAL DE NORMALIZAÇÃO
CENTRO LABORA DE PESQUISA E INOVAÇÃO



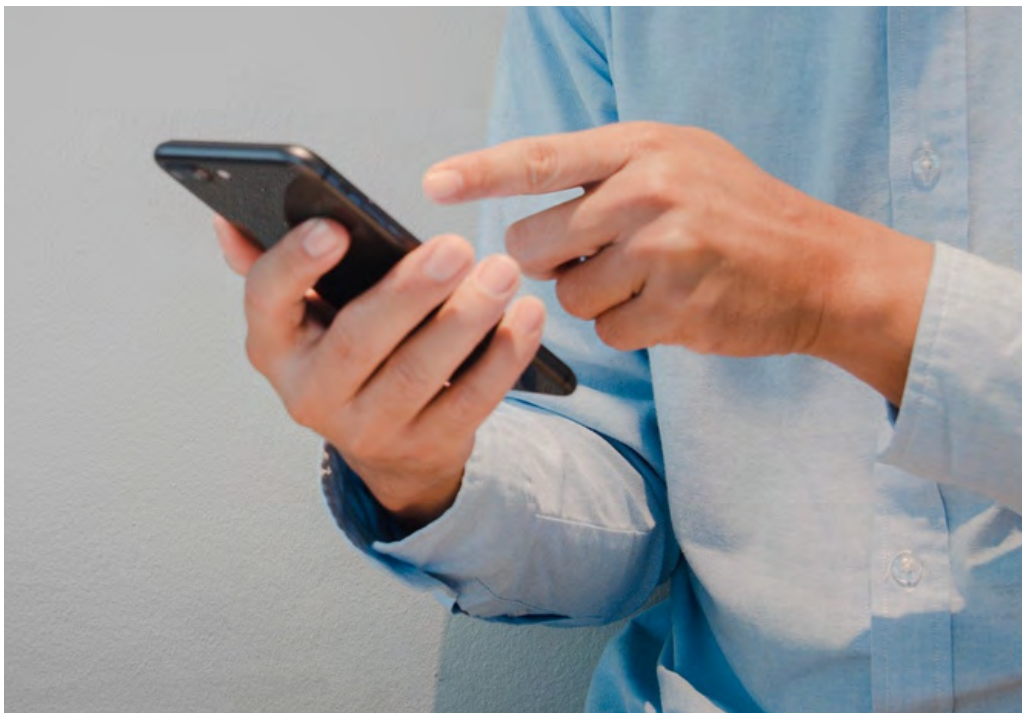
Normas e Certificações

- ABNT/CB-055 PROJETO DE REVISAO ABNT NBR 14518:2020 da ABNT
- ABNT NBR 5410, Instalações elétricas de baixa tensão
- ABNT NBR 11966, Efluentes gasosos em dutos e chaminés de fontes estacionárias – Determinação da velocidade e da vazão – Método de ensaio
- ABNT NBR 11967, Efluentes gasosos em dutos e chaminés de fontes estacionárias – Determinação da umidade – Método de ensaio
- ABNT NBR 12019, Efluentes gasosos em dutos e chaminés de fontes estacionárias – Determinação de material particulado – Método de ensaio
- ABNT NBR 12827, Efluentes gasosos com o sistema filtrante no interior do duto ou chaminé de fontes estacionárias – Determinação de material particulado – Método de ensaio
- ABNT NBR 13971, Sistemas de refrigeração, condicionamento de ar, ventilação e aquecimento – Manutenção programada
- ABNT NBR 16401-2, Instalações de ar-condicionado – Sistemas centrais e unitários – Parte 2: Parâmetros de conforto térmico
- ASTM-E119, Standard test methods for fire test of building construction and materials
- ASTM F1704, Standard test method for capture and containment performance of commercial kitchen 6exhaust ventilation systems 1
- ASTM F2519, Standard test method for grease particle captures efficiency of commercial kitchen filters and extractors 1
- EPA 202, Condensable particulate matter
- NFPA 12, Standard on carbon dioxide extinguishing systems
- NFPA 211, Standard for chimneys, fireplaces, vents, and solid fuel burning appliances;
- UL 300, Fire testing of fire extinguishing – Systems for protection of commercial cooking equipment
- UL-710, Standard exhaust hoods for commercial cooking equipment
- UL 710 B, Recirculating systems
- UL 710 C, Outline of investigation for ultraviolet radiation systems for use in the ventilation control of Commercial cooking operations
- UL 1046:2000, Standard for grease filters for exhaust ducts
- UL1978:2010, Standard for grease ducts



LISTA PARCIAL DE CLIENTES QUE ATENDEMOS:





Se interessou por algum produto?

Entre em contato conosco!

(11)932169701

Horário e Atendimento

Segunda à Sexta, das 8h00 às 17h00 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

