



**Exaustores
RenovAr**

CARTILHA SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associação
Society
Alliance

TECNOLOGIA E SEGURANÇA NA PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

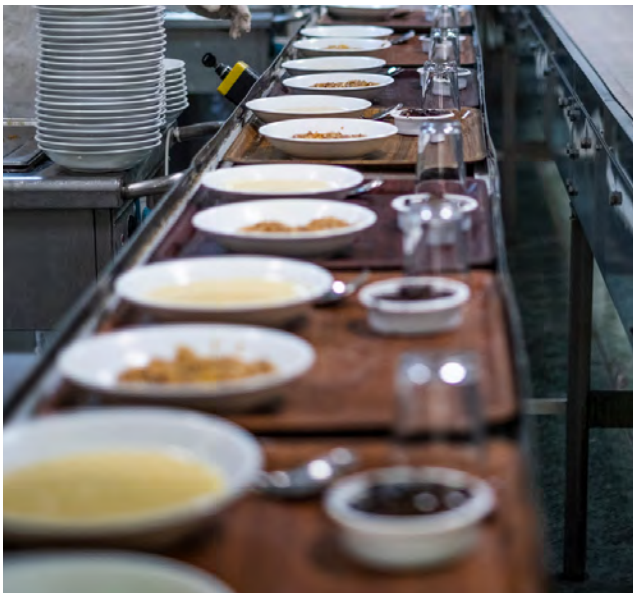
A segurança alimentar é uma prioridade nas operações de qualquer estabelecimento de alimentação. Desde restaurantes até indústrias de processamento de alimentos, o controle da qualidade do ar e da segurança contra riscos de incêndio e contaminação é fundamental. Especialista em sistemas de ventilação 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



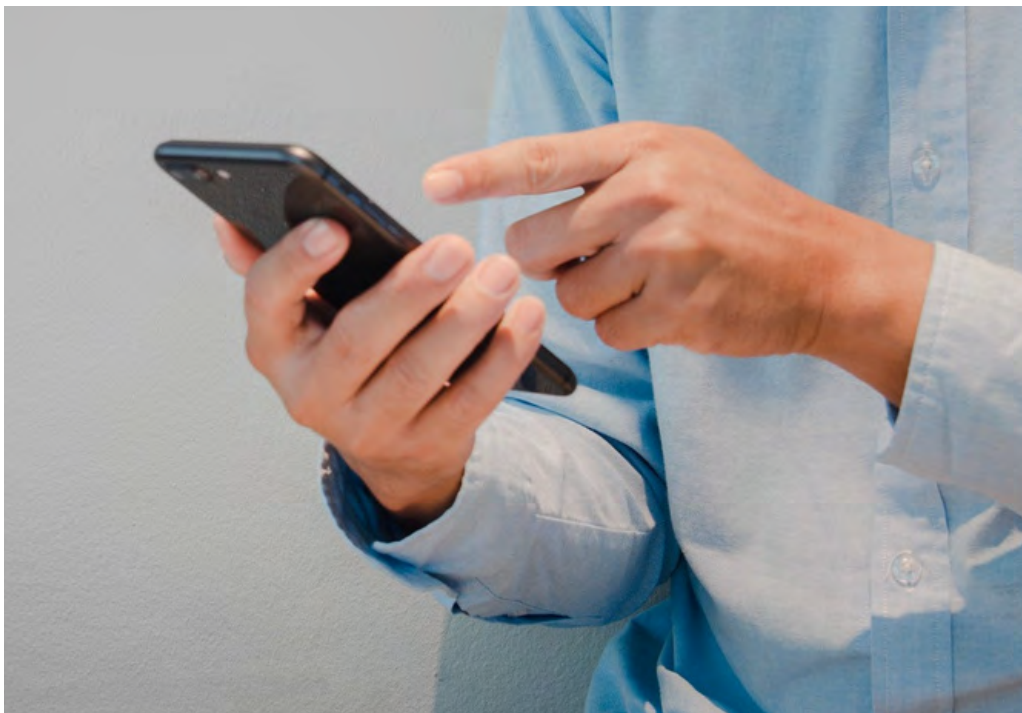
Normas e Certificações

- 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
Sociedade
Alínea

TODOS OS PRODUTOS HAYASHI SYSTEM POSSUEM DIREITOS AUTORAIS.



TECNOLOGIA HAYASHI SYSTEM



HAYASHI®
SYSTEM



**Exaustores
RenovAr**