



# Exaustores RenovAr

## MANUAL - COIFAS INDUSTRIAIS PARA QUIOSQUE



**ANVISA**  
Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária



**HAYASHI**  
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DE NORMAS  
TÉCNICAS



ASHRAE  
Associate  
Society  
Alliance



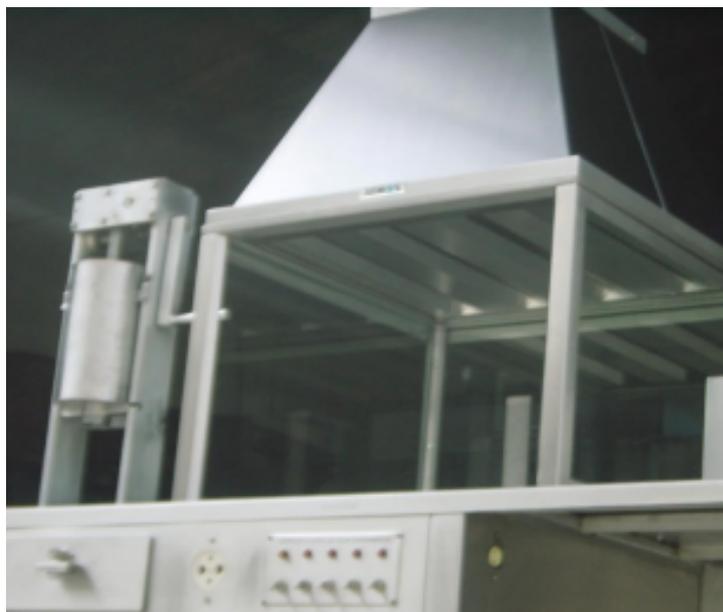
## **COIFAS INDUSTRIAIS PARA QUIOSQUE**

A coifa para quiosque é o equipamento responsável pelo tratamento de gases e vapores resultantes do processo de cocção de alimentos (cozimento), protegendo não só a área de cocção, mas também outras áreas de odores e gorduras indesejadas.

Uma das principais diferenças entre coifas é o método de tratamento dos gases, que pode ser: Standard - Exaustão: o gás é pré-filtrado e descartado através de um tubo conectado ao lado externo do ambiente. Plus - Filtrante: o ar é filtrado duas vezes com o objetivo de eliminar os odores, devolvendo-o depurado (limpo) ao mesmo ambiente. Como escolher a coifa certa para o projeto Para escolher a coifa que melhor se adapte a um ambiente, leve em consideração fatores como o tipo de imóvel (casa ou apartamento, restaurante, shopping...) e o tamanho da cozinha. Cozinhas grandes precisam de uma coifa com maior capacidade de sucção, já que o ambiente está sujeito a uma maior circulação de correntes de ar. Outro fator importante é o tipo de equipamento de cocção a ser usado no ambiente. Existem dois tipos de coifas: a de parede e a de ilha, cada um com indicações próprias. Para equipamentos de cocção instalados de forma tradicional, recomenda-se a utilização de uma coifa de parede, fixada na parede atrás dos equipamentos de cocção e posicionada sob ele a aproximadamente 70 cm de altura. Já para o equipamento de cocção que ficam no meio da cozinha, não possuindo paredes em nenhum de seus lados, recomenda-se uma coifa de ilha, fixada no teto, na laje sob o dos equipamentos de cocção. Não se esqueça. Ao planejar a construção ou reforma de uma área de cocção, não deixe de planejar este local de convívio para instalar uma coifa e garantir momentos de conforto para o cliente.

A Wgui fabrica coifas de diversos tamanhos, adaptáveis as mais diversas aplicações tais como restaurantes, lanchonetes, churrascarias e processos industriais onde há emissão de fumaça e gases e operam de acordo com as normas ABNT NBR 14518 e ASHRAE (American Society of Heating, Refrigerating and Air Conditioning Engineers).

Coifa fabricada em aço inox 430 ou 304 conforme solicitação do cliente com sistema eletrostático ou sem sistema. Opção de colocar a base de vidro temperado de 8 mm fechando 3 lados da coifa para evitar a fuga de ar poluído no ambiente e nos clientes.



Coifa instalada no refeitório da volkswagen

Aplicações: Blocos de cocção em cozinhas profissionais (fogão, fritadeira, frigideira, chapa quente, char Broiler, grill, churrasqueira e forno combinado), empresas de food service que estão localizadas em shoppings, hipermercados condomínios... etc. Elimina a incrustação de substâncias na rede de dutos, minimizando custos de manutenção e eliminando o efeito “rastilho” em eventuais incêndios que atinjam a rede de dutos que atendam a sistemas com emissões combustíveis.



# Exaustores RenovAr

## DESCRIÇÃO TÉCNICA:

Descrição técnica	Coifa	Coifa	Captor
	Ionizador	Exaustor	Simples
Fabricada em aço inox escovado	AISI 430	AISI 430	AISI 430
Filtros Inerciais em alumínio (módulo coletor de névoa)	✓	✓	✓
Botão interruptor para o acionamento do sistema	✓	✓	✓
Luminárias	✓	✓	✓
Calha e Dreno	✓	✓	✓
Exaustor centrífugo siroco 1100m <sup>3</sup> /h	✓	✓	✓
Alimentação: 220 v	✓	✓	
Filtro Eletro-Ionizador (módulo filtrante coletor de gordura)	✓		
Sistema eliminador de odores	✓		
Gerador de gás oxidante/redutor de odores e bactérias (Ozônio (O <sup>3</sup> ));	✓		
Transformador de alta;	✓	✓	
Ruído: 69 DB	✓	✓	

## PRINCIPAIS VANTAGENS

- Fabricada em aço inox AISE 430 ou 304.
- Filtros Inerciais (Fire Guard) em alumínio para contensão de gordura.
- Calhas perifericas para escoar a gordura.
- Dreno de fácil acesso para descarte da gordura
- Luminárias em leds para uma melhor iluminação.
- Grande área de captação de poluentes.

## OPCIONAIS

- Inerciais em aço inox
- Exaustores
- Damper regulador de vazão
- Damper corta fogo
- Sistema de contenção de incêndio
- Filtro de carvão ativado
- Duto de exaustão
- Frange
- Chapéu Chinês

## **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. 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 Compensação 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.
- 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. 56
- 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;



# 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 Paulista  
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 Luis Carlos  
Berni, 957 - Itaim Bibi  
São Paulo/SP



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



Shcgn Crí 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  
Fundada  
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  
✓ Cobia/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