

NANOAR

Grupo Hayashi

CATÁLOGO GASTRONOMIA DE RUA

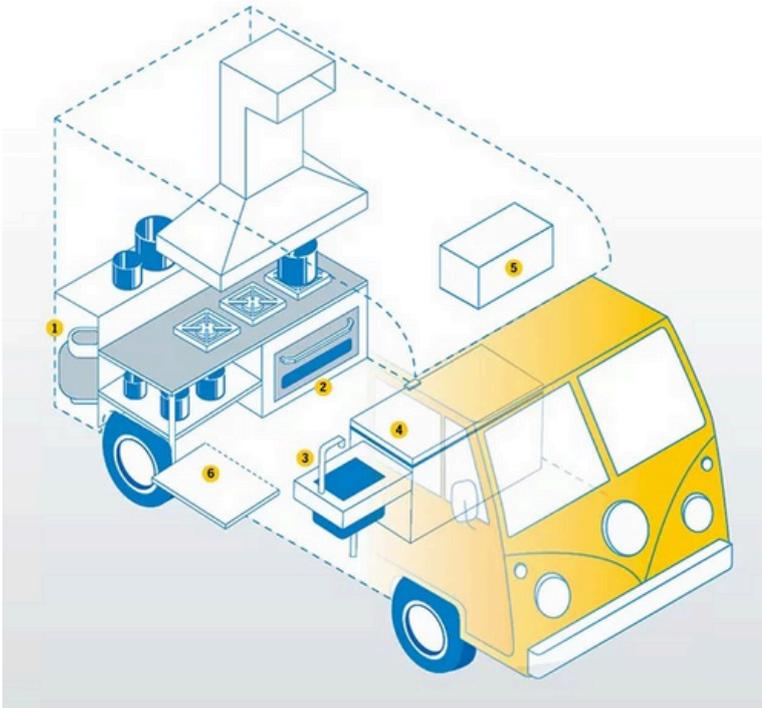
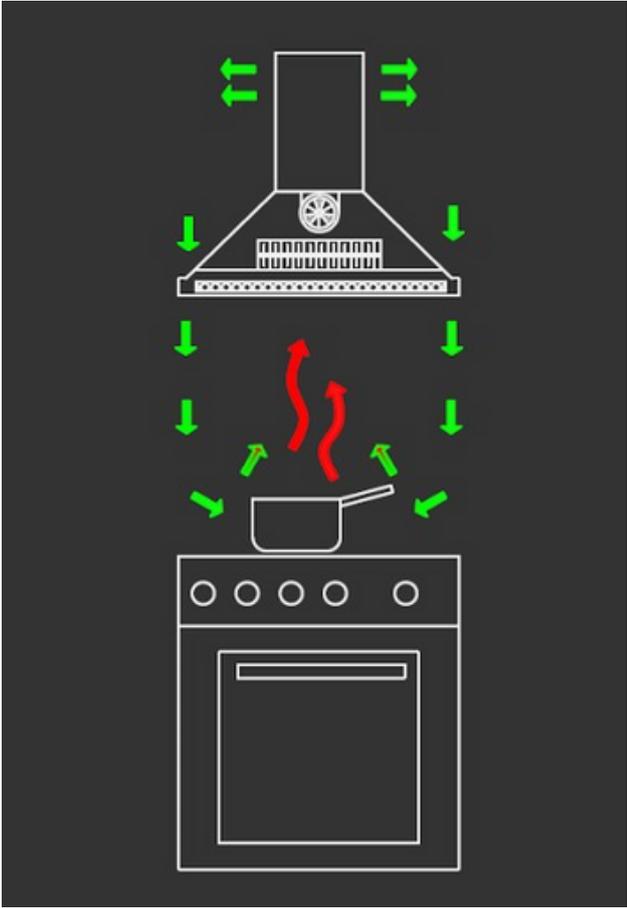
Gastronomia de Rua Brasileira - Food Trucks



2
0
2
4

Os food trucks, uma tendência inspirada na comida de rua popular nos EUA e na Europa, têm ganhado espaço no Brasil.

Para que esses estabelecimentos funcionem de maneira segura e eficiente, é necessário que estejam em conformidade com todas as normas e exigências regulamentadas por órgãos como ANVISA, Prefeitura e Corpo de Bombeiros.





Para garantir a segurança veicular e alimentar e padronizar o setor, a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e o Sebrae estão desenvolvendo normas específicas para food trucks. A norma ABNT NBR 14.518 exige dois sistemas em cozinhas profissionais:

Sistema de exaustão: Captura vapores, gordura e poluentes, conduzindo-os para fora ou para um despoluidor ambiental.

Sistema de insuflação: Reposição de ar limpo ao ambiente.



Prevenção contra incêndio

Medidas de proteção ativa: Incluem detecção, alarme, extinção, registros corta-fogo, extintores, hidrantes e dispositivos de bloqueio de energia.

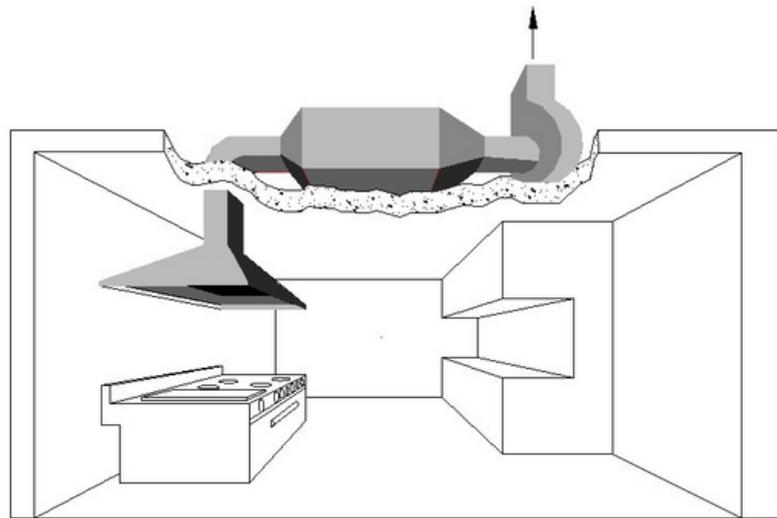
Medidas de proteção passiva: Envolvem seleção de materiais, procedimentos de fabricação e instalação, selagem corta-fogo e enclausuramento.

Os sistemas de exaustão são classificados pela qualidade dos efluentes e tipo de edificação

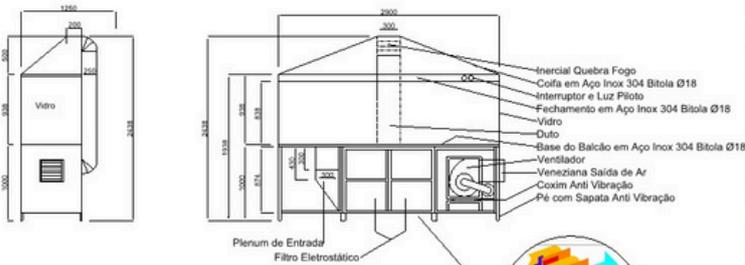
Classificação e Requisitos

Adaptação Veicular

- **Estrutura:** O veículo/estabelecimento deve ser adaptado para suportar a instalação de equipamentos de cozinha, garantindo a integridade estrutural.
- **Manutenção:** Devem ser seguidos procedimentos regulares de manutenção para assegurar a operação segura do veículo/estabelecimento.
- **Segurança:** Instalações elétricas, hidráulicas e de gás devem seguir normas específicas para evitar acidentes.



Sistema de Filtragem Eletrostática para Quiosque



Tecnologia Hayashi





Especificações Técnicas



- **Instalações de Gás:** Devem ser realizadas por profissionais qualificados e seguir normas de segurança rigorosas.
- **Instalações Elétricas:** Necessitam de adequação para suportar a demanda dos equipamentos de cozinha.
- **Armazenamento:** Freezers e refrigeradores devem ser adequados para a logística do food truck.
- **Dispositivos de Segurança:** Extintores de incêndio e outros dispositivos de segurança devem estar presentes e ser de fácil acesso.
- **Materiais:** Uso de materiais resistentes e fáceis de higienizar é fundamental para a segurança alimentar.



Qualidade e Segurança



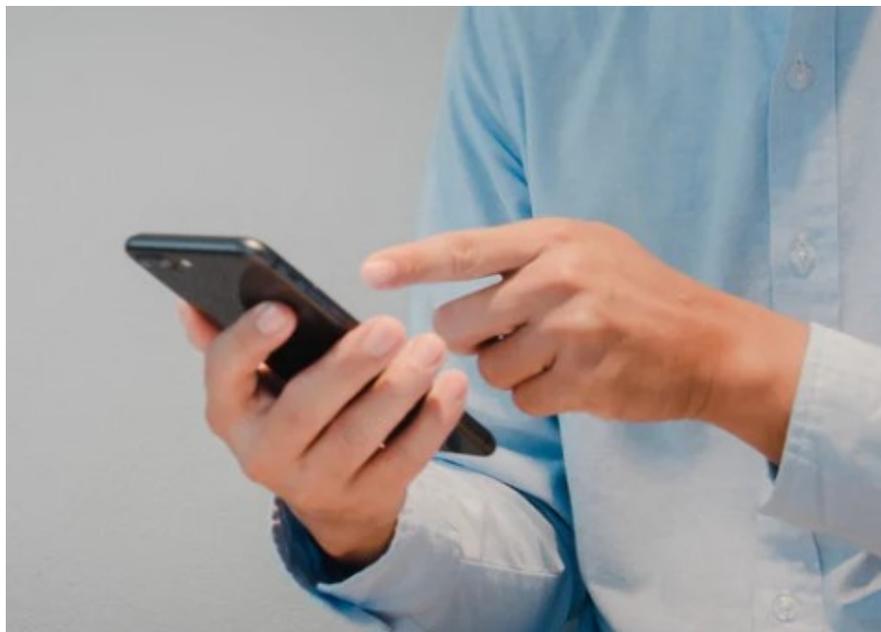
- **Atendimento ao Cliente:** Garantir informações claras sobre os produtos oferecidos, incluindo rastreabilidade dos alimentos.
- **Higiênico Sanitárias:** Seguir práticas rigorosas de higiene na preparação e manuseio dos alimentos.
- **Ambientais:** Adotar medidas que minimizem o impacto ambiental, como o descarte adequado de resíduos.
- **Gestão:** Implementar sistemas de gestão que assegurem a qualidade dos serviços prestados.



Desafios e Demandas do Setor

Apesar da popularidade crescente dos food trucks em eventos, a falta de normas padronizadas dificulta a fiscalização e a segurança. As principais dificuldades enfrentadas incluem a falta de informação sobre requisitos básicos de adequação e montagem.

NANOAR



Se interessou por algum produto?

Entre em contato conosco!

(11)932169701

Horário e Atendimento

Segunda à Sexta, das 8h00 às 17h00 e

Sábado das 8h00 às 12h00.

Se preferir, visite nosso Showroom

Rua João de Sousa Dias, 412- Campo Belo- São Paulo

Todos os produtos Nanoar possuem Direito Autorais.

NANOAR

