

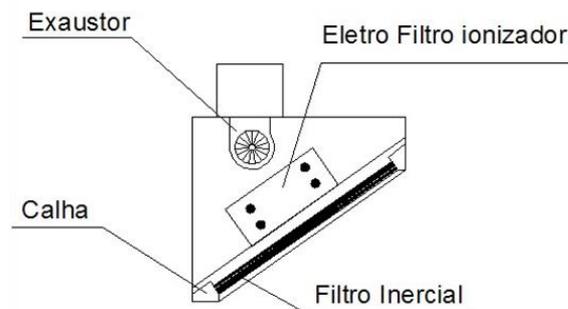
SISTEMA MODULAR – FOOD TRUCK

Com Filtro Inercial + Filtro Eletro Ionizador Eletrostático

O Sistema Modular – Food Truck é um sistema revolucionário, inovador e exclusivo que consiste em retirar do ambiente os vapores e gases decorrentes dos processos de cocção dos alimentos, como:

- Assar ao forno;
- Gratar;
- Assar na chapa ou na grelha;
- Fritar e
- Cozinhar

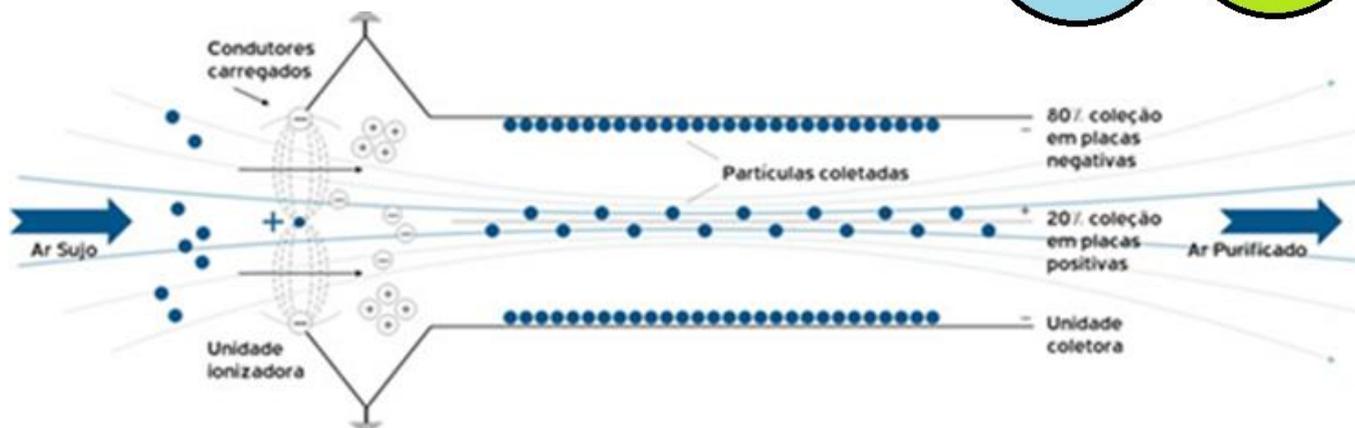
O **Sistema Modular Food Truck** é desenvolvida a partir da ciência, com o uso da tecnologia “**Nano Energia Eletrostática**”, sendo seu grande diferencial o uso do exclusivo do **Filtro Eletro Ionizador Eletrostático (Coletor de gordura e eliminador de fumaça e odores) Hayashi**, que atende todas as normas técnicas, destacando a NBR 14518 da ABNT.



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.

Para remover estas partículas poluidoras do ar o **Sistema Modular Food Truck** aplica uma Lei da Natureza muito simples: a atração entre objetos de cargas elétricas opostas, ou Lei da Atração Eletrostática,

O **Filtro Eletro Ionizador Eletrostático** atua através da quebra das moléculas, gerando ions positivos e negativos, desta forma ocorre a atração de cargas elétricas opostas, transformando tudo que está no ar, no estado gasoso para sólido, queimando as impurezas que ficam de forma seca retidas nas lâminas dos módulos filtrantes, e devolvendo ao ambiente ar ionizado, livre de odores, vírus e bactérias. Assim como o ozônio protege nosso planeta dos raios nocivos do sol, ele esteriliza perfeitamente o seu ambiente.



Outras vantagens:

INPI 029790

- 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;

COIFA FRONTAL (low side)



Equipamento produzido em conformidade com as normas da ABNT

NANOAR



CHEFS SOBRE RODAS

Conheça um 'food truck' por dentro

Pia em inox

É abastecida por um reservatório de no mínimo 50 litros, com uma bomba; outro reservatório de mesma capacidade coleta a água usada

Revestimento em inox

O material para cobrir as paredes e o teto do veículo deve ser o mesmo usado em cozinhas profissionais

Gerador

A gás ou a combustível, dá autonomia elétrica para os equipamentos; geralmente fica na traseira do furgão, mas separado das instalações de gás

Coifa

Podem ter filtro ou exaustão para o exterior; alguns veículos são feitos com claraboias, para auxiliar na exaustão

Balcão de trabalho

De preferência refrigerado, com compartimentos para acondicionar o mise-en-place (ingredientes já porcionados e cortados)

Fogão e forno industrial

Iguais aos de cozinhas tradicionais, mas projetados para o espaço do veículo. Podem ter a companhia de fritadeira, chapa e char broiler (grelha)

Instalações de gás

Geralmente são necessários dois bujões de 13 kg cada um; a área precisa ser ventilada

Coletor de detritos

Pode ser um recipiente ensacado, colocado sob a bancada; alguns modelos instalam trituradores no ralo

