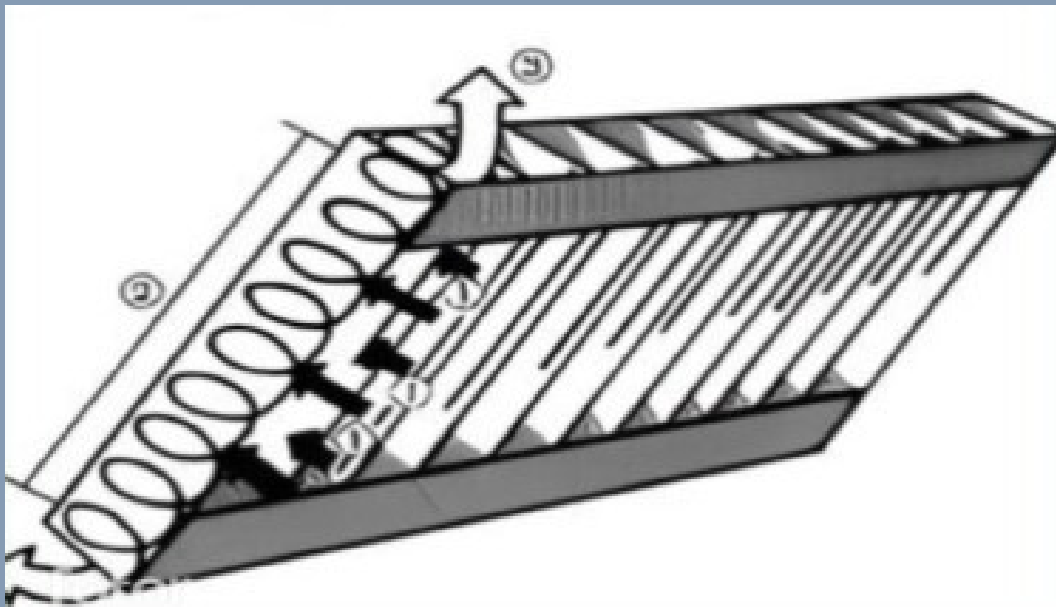


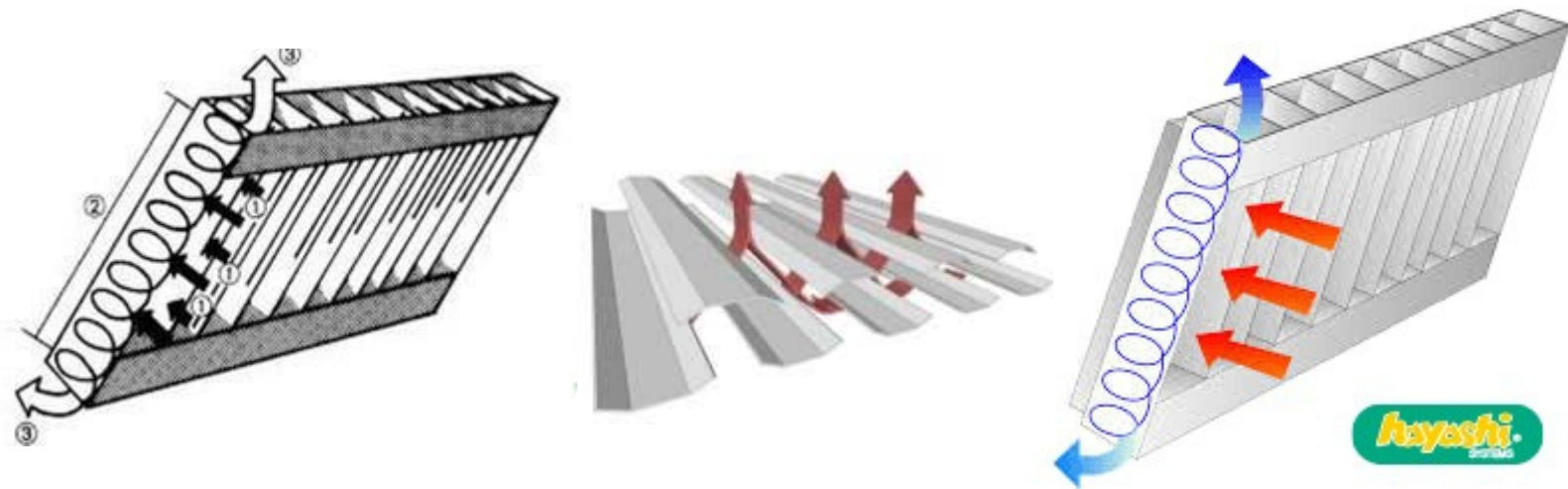
NANOAR

Filtro Inercial Ciclônico

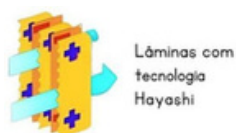
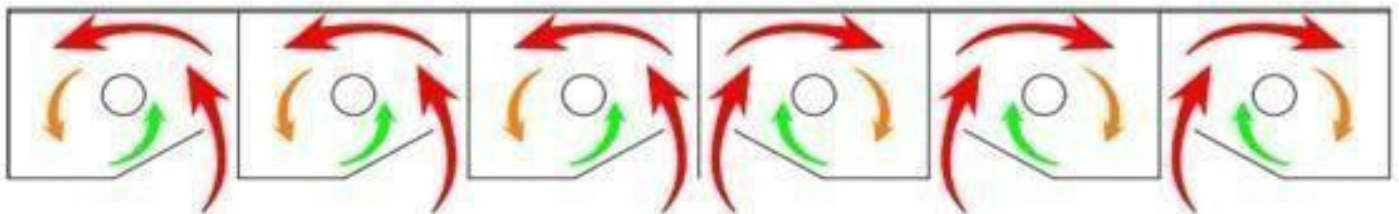


O filtro primário ciclônico é utilizado na cocção de cozinhas para captar e separar a gordura. Ele condensa a nevoa de óleo gerada durante o processo, permitindo o escoamento da gordura para ser descartada.

Os filtros primários ciclônicos também reduzem o risco de incêndio na rede de dutos, formando uma barreira natural. São removíveis, laváveis e instalados na parte inferior da coifa, feitos de chapa de alumínio.



Durante o processo de cocção, a neblina de óleo é filtrada pelas coifas e pelos filtros primários ciclônicos, que captam até 95% da gordura, cumprindo as normas ambientais brasileiras. O tratamento do ar é feito por sistemas de exaustão que podem incluir filtros primários ciclônicos ou precipitadores eletrostáticos, conforme necessário.



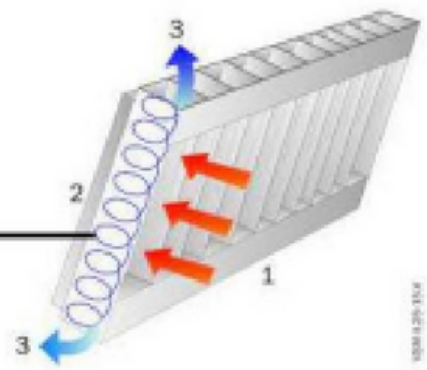
Os filtros primários ciclônicos padrão são fabricados em alumínio, mas caso o equipamento de cocção trabalhe a uma temperatura mais elevada fabricamos os filtros primário ciclônicos em aço inox 430 e 304 conforme a necessidade do cliente.



Caso o cliente utilize em uma churrasqueira a gás ou elétrica ou parrilha ou outro equipamento que utilize uma temperatura mais elevada recomendamos que seja fabricada em aço inox.

Filtro Inercial Ciclônico





www.warwek.com





Se interessou por algum produto?

Entre em contato conosco!

(11)932169701

Horário de Atendimento

Segunda à Sexta, 8h00 às 17h00

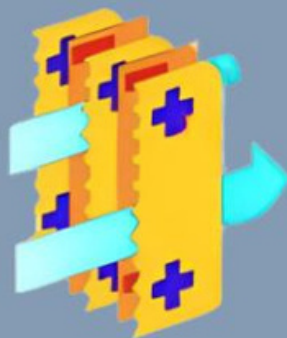
Sábado, 8h00 ao 12h00

Se preferir, visite nosso Showroom

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

Todos os produtos NANOAR possuem direitos autorais.

NANOAR



Lâminas com
tecnologia
Hayashi