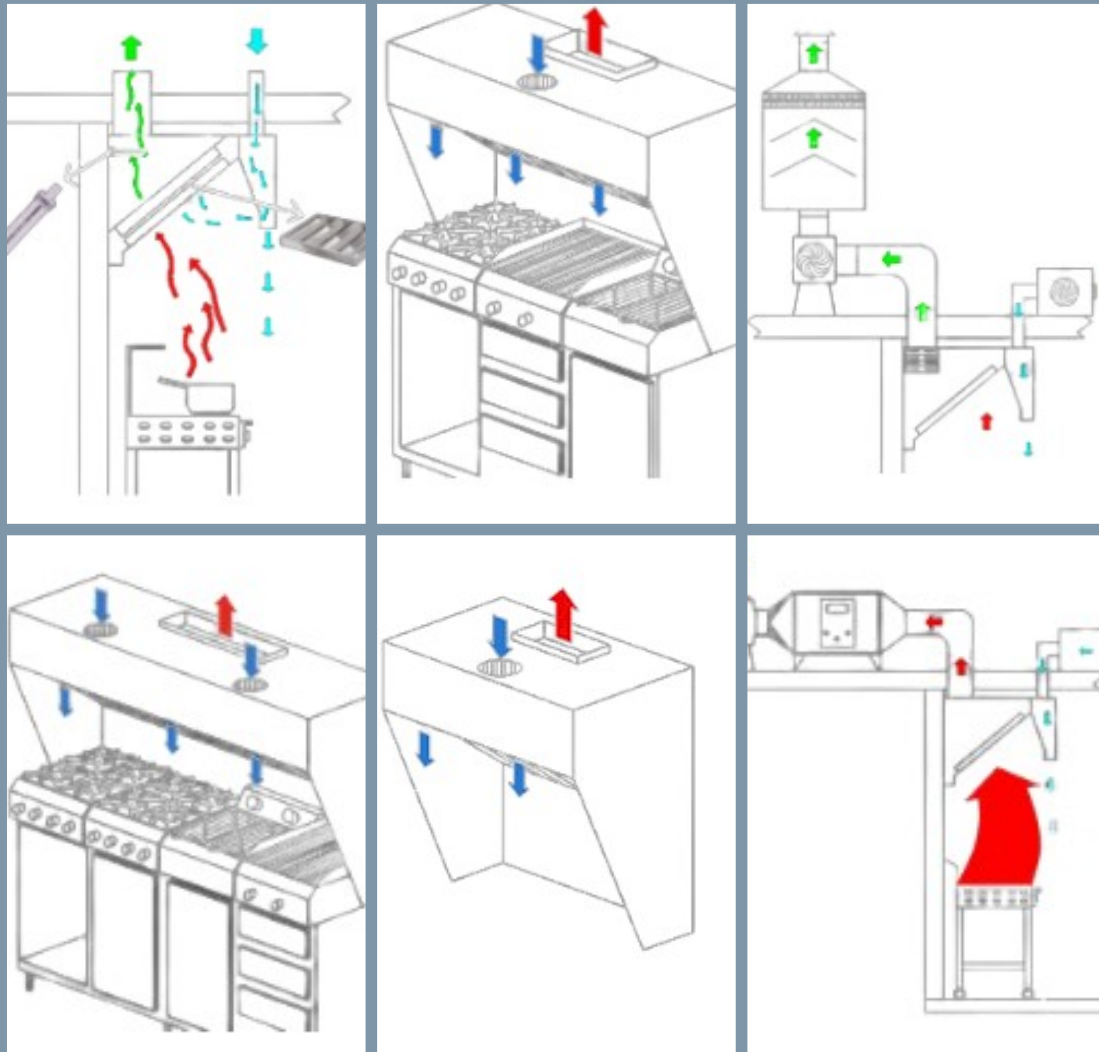
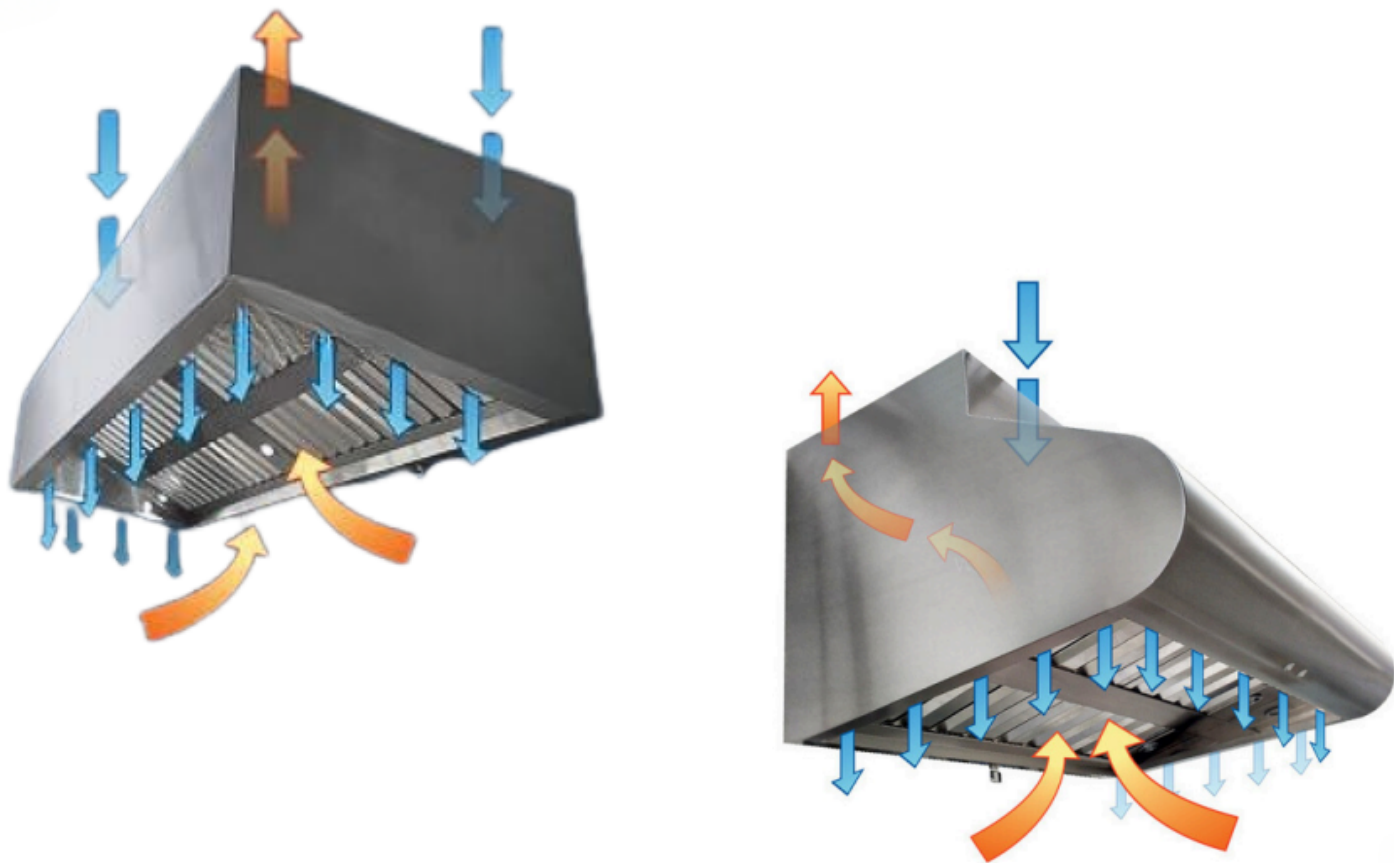


NANOAR

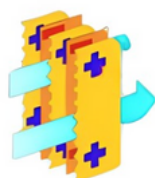
Sistema Eletrostático+ Sistema de Compensação de Ar+ Insuflamento e Exaustão



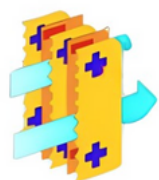
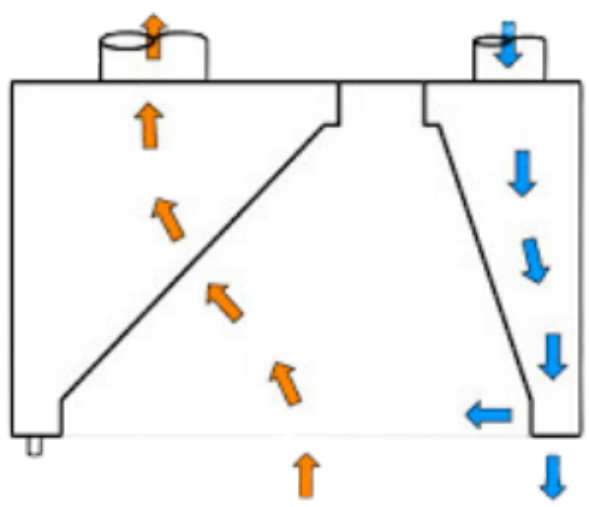
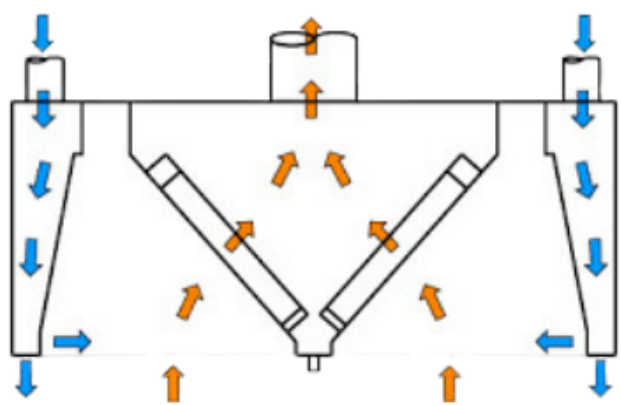
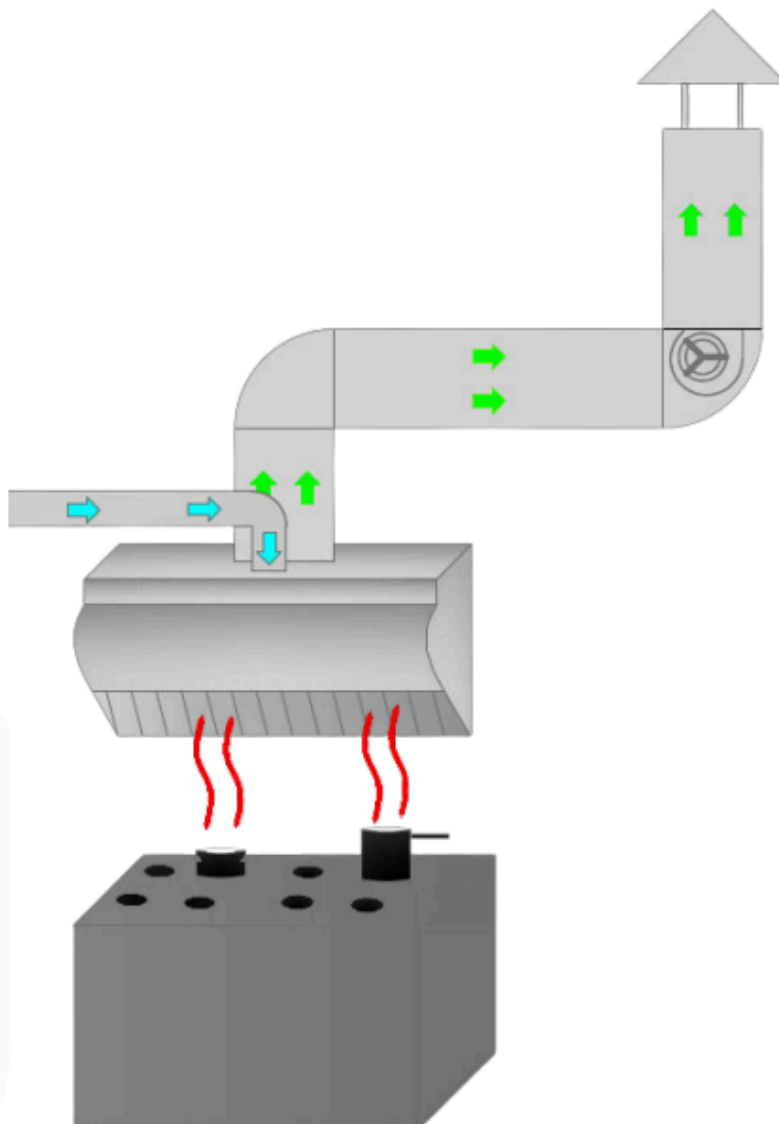
O Sistema de Tratamento de Ar, Exaustão + Insuflação + E insuflamento e exaustão, é uma solução avançada para o controle do ambiente em cozinhas, eliminando vapores e gases produzidos durante o processo de cozimento, e restituindo ar purificado e ozonizado, livre de odores e microrganismos nocivos.



Este sistema estabelece uma pressão negativa dentro da cozinha, evitando a propagação de odores para áreas vizinhas. Adicionalmente, promove o conforto térmico e a qualidade do ar, colaborando para a melhoria da qualidade de vida em residências, estabelecimentos comerciais e industriais.

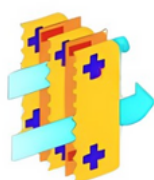
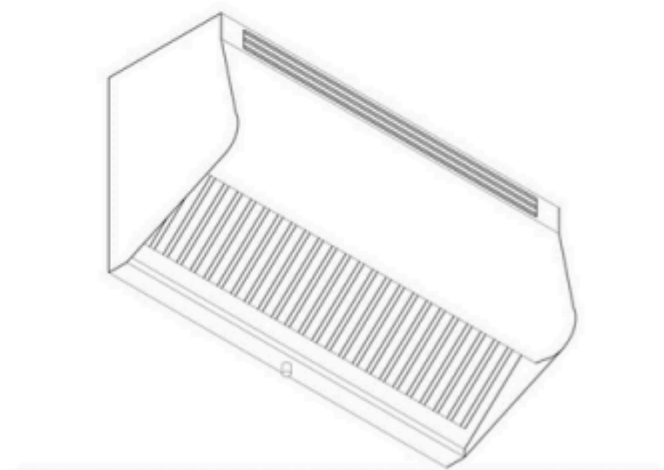
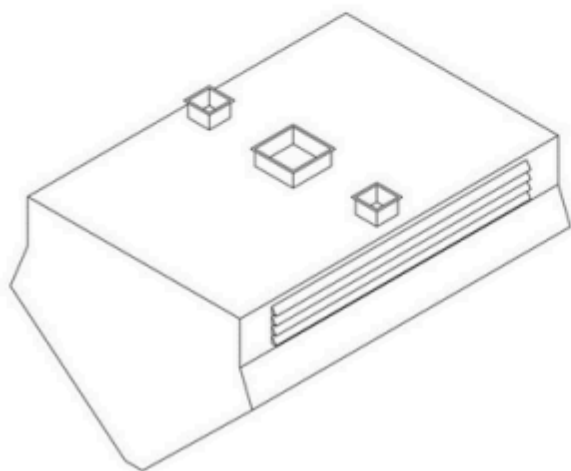
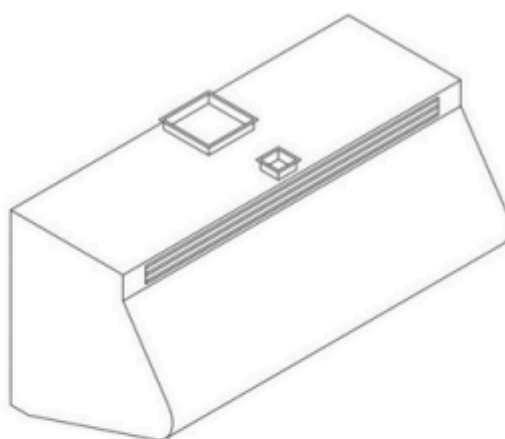
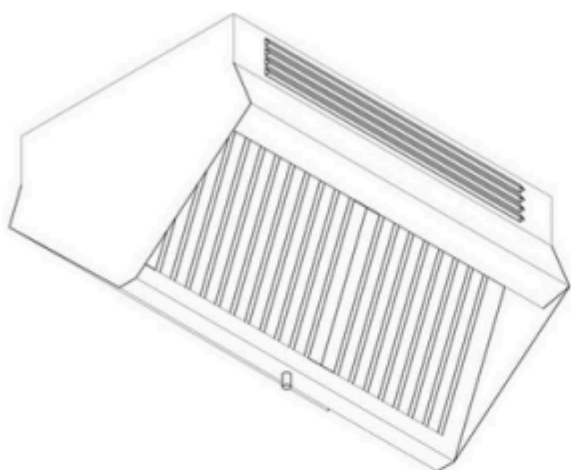


Lâminas com
tecnologia
Hayashi



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

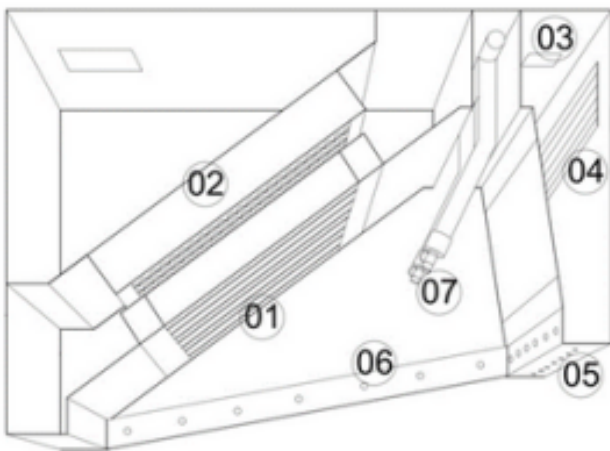
Eliminador de Odores e Exaustão com o uso do sistema único do Filtro Precipitador Eletrostático



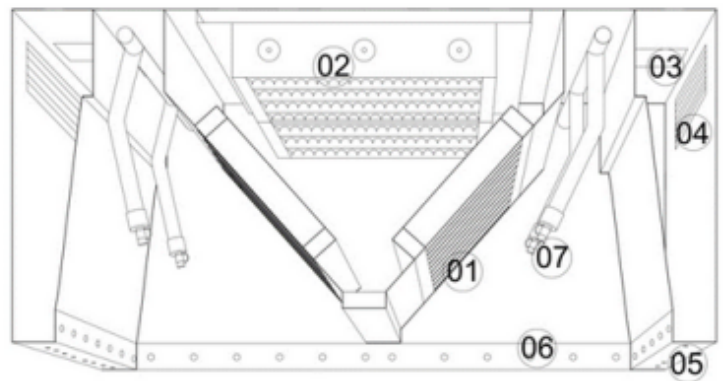
Lâminas com
tecnologia
Hayashi

Principais Vantagens

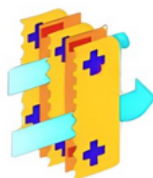
- Unidade de Tratamento de Ar (UTA) com recirculação na Coifa de Cocção para renovação e climatização do ar.
-
- Evita perdas de calor e superaquecimento, reduzindo o consumo de energia.
- Reduz choque térmico, melhorando eficiência energética.
-
- MMF garante higiene do local e melhora na Qualidade de Vida.
-
- Instalação simplificada e redução de custos de manutenção.
-
- Melhor relação custo-benefício com rápido "payback".
-
- Produto sustentável, reduz emissão de Carbono e elimina odores.
-
- Precipitador Eletrostático Hayashi atende normas do setor.



- 01 - Inercial
- 02 - Filtro eletrostático
- 03 - Duto de insuflação
- 04 - Persiana
- 05 - Saída de ar vertical
- 06 - Saída de ar horizontal
- 07 - Bicos aspersores



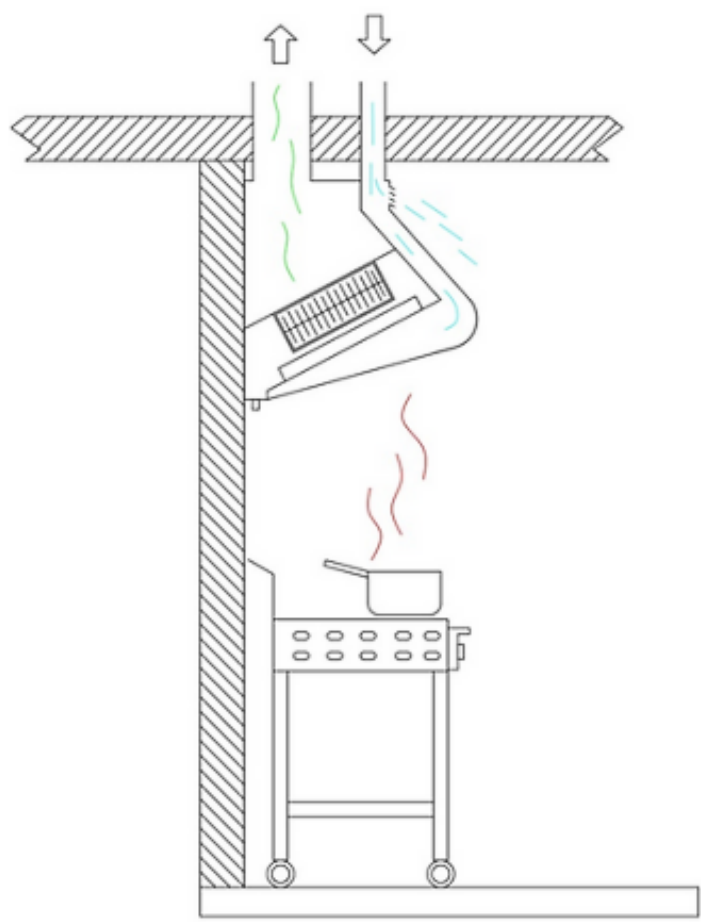
- 01 - Inercial
- 02 - Filtro eletrostático
- 03 - Duto de insuflação
- 04 - Persiana
- 05 - Saída de ar vertical
- 06 - Saída de ar horizontal
- 07 - Bicos aspersores



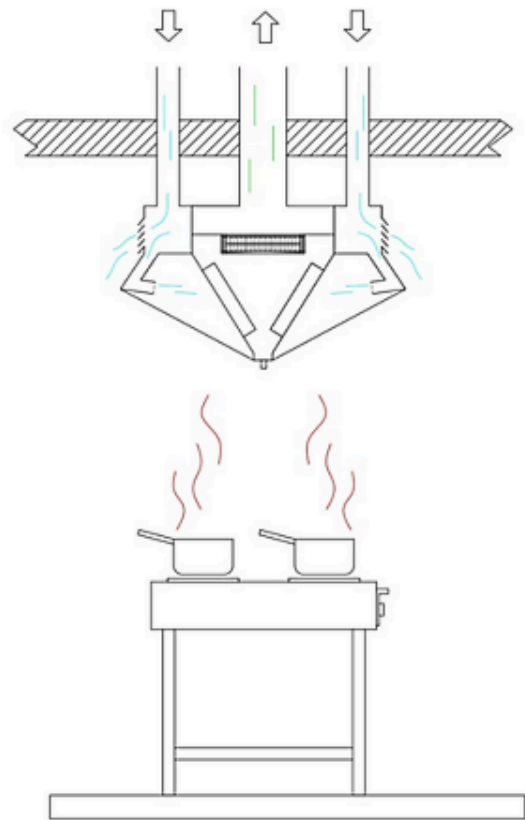
Lâminas com
tecnologia
Hayashi

Exemplos de locais e equipamentos onde o sistema eletrostático+ sistema de compensação de ar, exaustão+ insuflação, poderá ser utilizado em fogões em geral

- Chapas;
- Fritadeiras em geral;
- Churrasqueiras “chair broilers”
- Frigideiras;
- Sanduicheira elétrica
- Grilos
- Restaurantes;
- Fast-foods;
- Praças de alimentação;
- Lojas de conveniência



COIFA ILHA COM USO DO SISTEMA ELETROSTÁTICO E DE INSUFLAÇÃO



COIFA PAREDE COM USO DO SISTEMA ELETROSTÁTICO E DE INSUFLAÇÃO



Se interessou por algum produto?
Entre em contato conosco!
(11)932169701

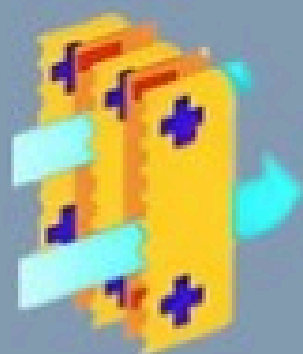
Horário e Atendimento

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