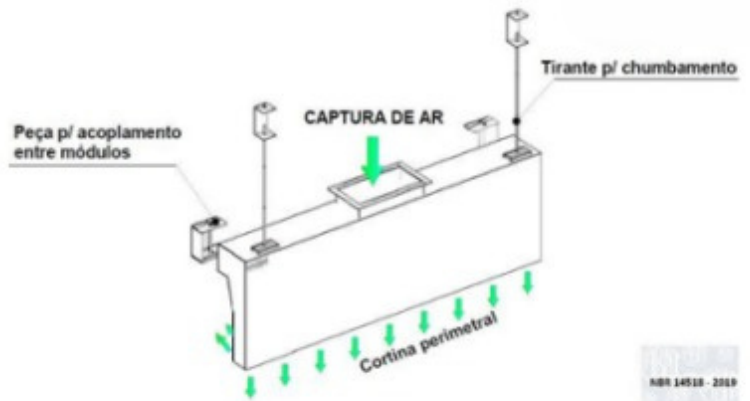
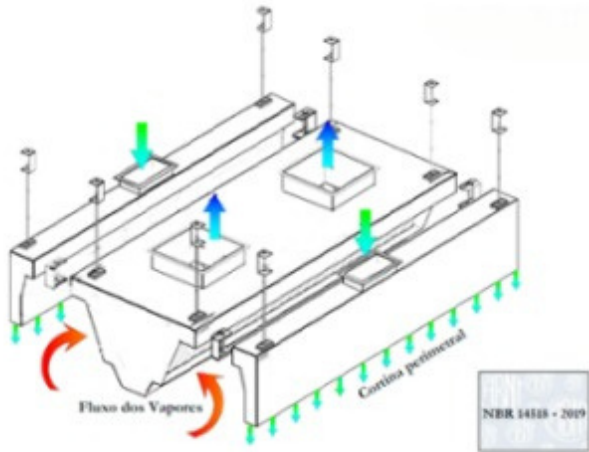


NANOOR

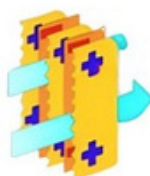
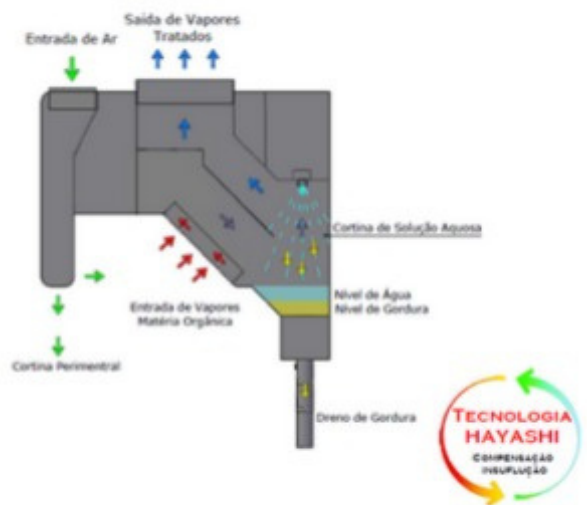
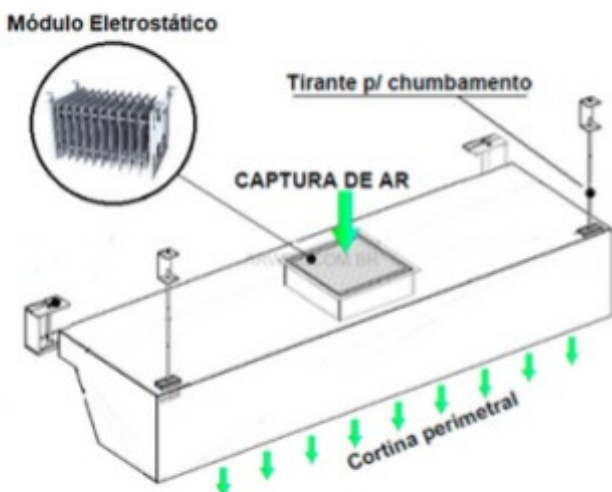
ESPAÇO CONFINADO SISTEMA DE EXAUSTÃO
ESPAÇO SEM REDE DE DUTOS CONFINADO EM
COZINHA PROFISSIONAIS



O sistema de exaustão em ambientes confinados, como cozinhas profissionais, tem o objetivo de remover os vapores e gases gerados durante o processo de cocção dos alimentos, mantendo o ambiente livre de fumaça e odores.



Além disso, proporciona uma renovação constante de ar, mantendo a temperatura interna dentro dos limites de conforto térmico e melhorando o desempenho dos funcionários, seguindo as normas da ABNT NBR 14518.



Lâminas com tecnologia Hayashi



Aplicação

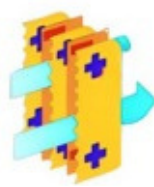
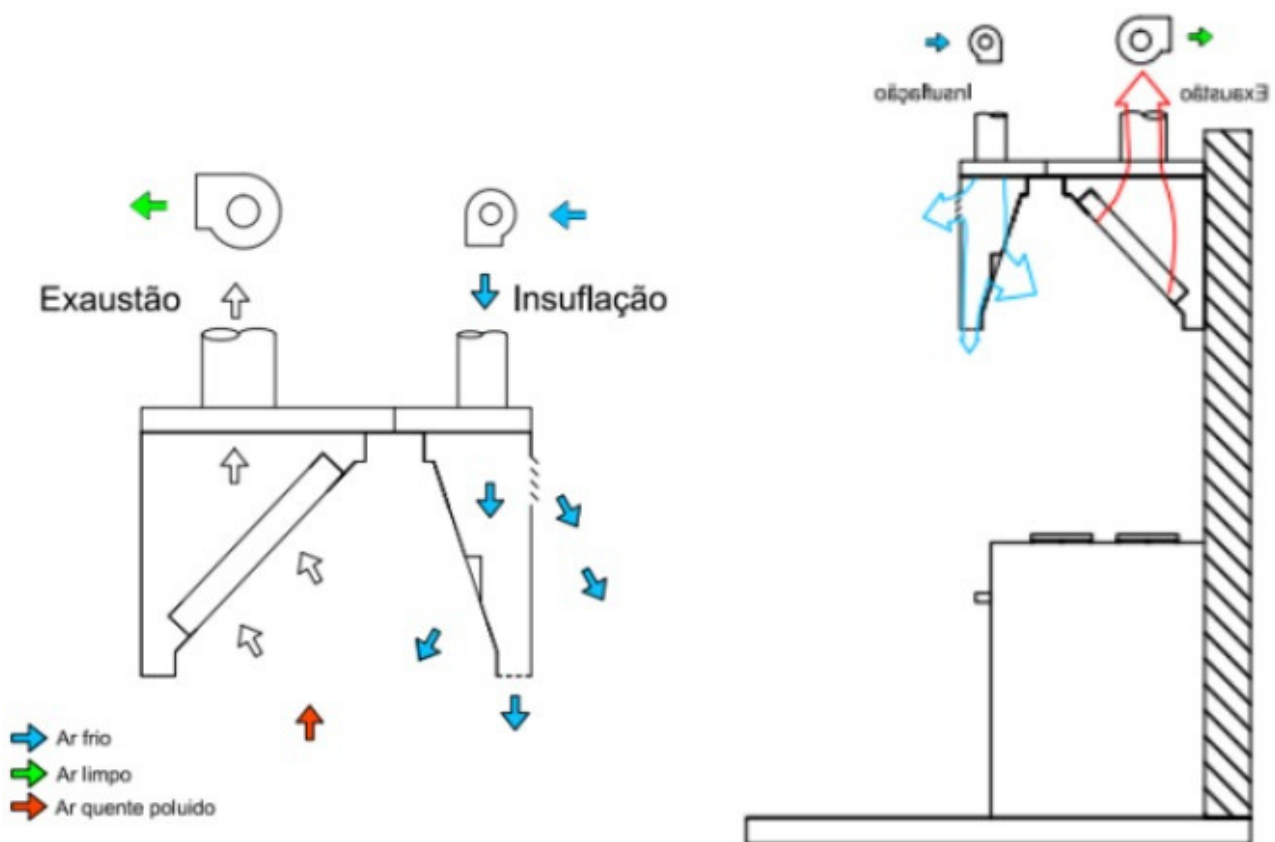
As cozinhas industriais são ambientes os quais necessitam de exaustores, devido ao elevado número de fogões ligados e alto fluxo de profissionais.

Insuflador de Ar promovem a ventilação mecânica necessária, para espaço de cozinhas confinado.

Os insufladores de ar promovem a ventilação mecânica necessária, substituindo a ventilação natural inexistente.

O insuflador de ar, como os comercializados, são equipamentos projetados para movimentar ar em grandes volumes.

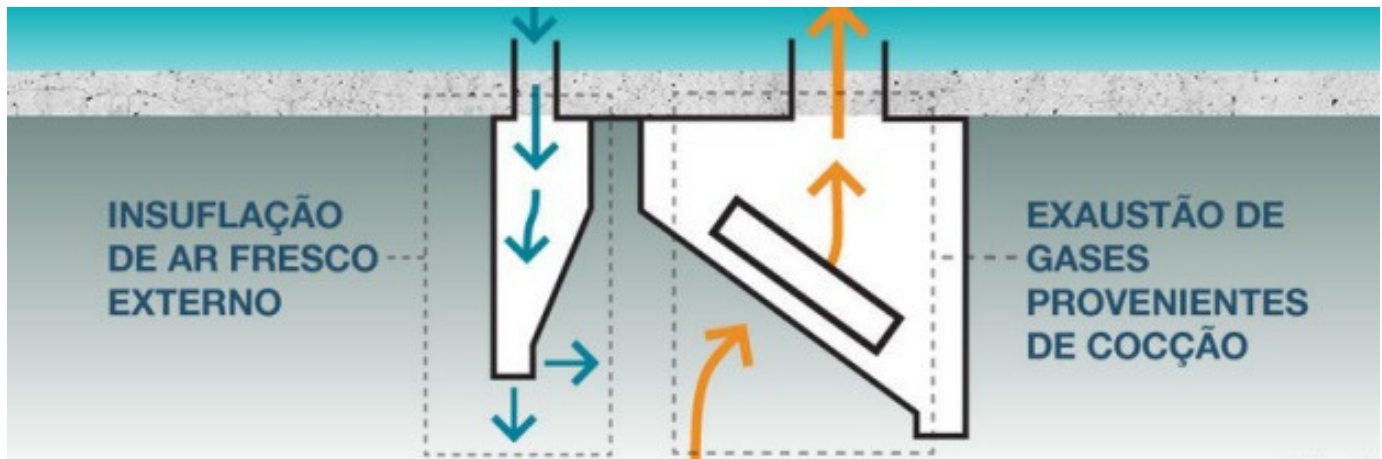
O insuflador de ar em coifas de exaustão ventilação, são equipamentos projetados para movimentar em grandes volumes.



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

Diferença entre Insuflador e Purificação de Ar

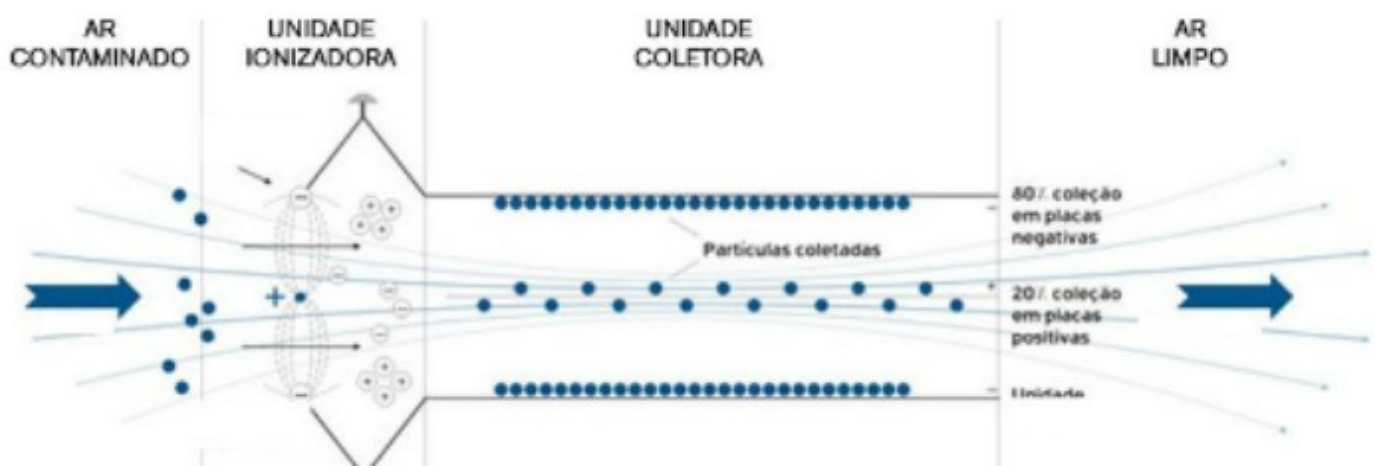
Enquanto o insuflador capta o ar de um ambiente externo e o direciona, por meio de insuflador| dutos, para o espaço confinado para assegurar níveis aceitáveis de ar fresco no ambiente, o sistema de exaustão faz o trabalho inverso, captando o ar de dentro e filtrando no Precipitador ionizador filtro primário de Odores passando o ar limpo para a área aberta. No entanto, coifas eletrostáticas equipamentos que podem fazer ambas as funções.



Em locais como cozinhas industriais, onde há pouca circulação de ar e maior concentração de contaminantes, é essencial usar sistemas de exaustão para garantir a segurança e o conforto dos trabalhadores.

Importância do Sistema de Exaustão para Espaços Confinados

Os sistemas de exaustão removem odores, gases e fumaça, mantendo a temperatura agradável na cozinha. Um exaustor industrial adequado é crucial para promover a ventilação, garantindo a saúde e a segurança dos trabalhadores.





Se interessou por algum produto?
Entre em contato conosco!

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