

NANOAR

The word "NANOAR" is written in a bold, dark blue, sans-serif font. The letter "O" is replaced by a stylized orange atomic symbol, consisting of a central dot and two intersecting elliptical orbits.

O Poder das Pontas.

NANOAR

Sobre nós



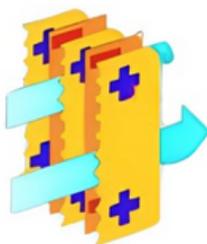


A Nanoar

Fundada em 2013, a NANOAR® produz equipamentos de exaustão, tratamento do ar e controle ambiental.

A NANOAR® é uma empresa brasileira, que utiliza tecnologia 100% nacional, produzindo Captadores Residenciais e Profissionais, Precipitadores Eletrostáticos, e Lavadores de Gases.

O que nos diferencia é a tecnologia de ponta e suporte técnico especializado com um sistema exclusivo.



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

NANOAR

Qual Nosso Sistema de Tecnologia?

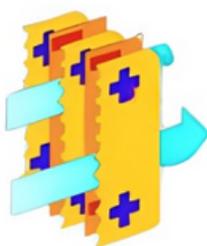




Sistema Hayashi: Uma Solução Completa

Nossa metodologia é uma solução completa de tratamento de ar que integra tecnologias e processos inovadores para atender às necessidades específicas de cozinhas comerciais.

Combinando sistemas eletrostáticos, unidades de tratamento de ar (UTA) e insuflamento e exaustão, oferecemos uma abordagem abrangente para eliminar vapores, odores e impurezas do ar, proporcionando um ambiente limpo e seguro para cozinhar.



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

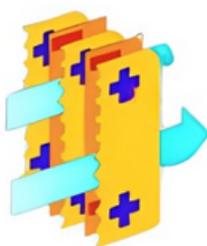


Benefícios do Sistema



Benefícios do Sistema

O controle de qualidade do ar elimina vapores e gases do cozimento, purificando o ar e removendo odores e microrganismos nocivos. A eficiência energética é melhorada ao reduzir perdas de calor e superaquecimento, economizando custos operacionais. Mantém a higiene e segurança alimentar, essencial para prevenir contaminações e doenças. Proporciona conforto térmico para os funcionários da cozinha. A instalação e manutenção são simplificadas, reduzindo custos de mão-de-obra e garantindo o funcionamento contínuo do sistema.



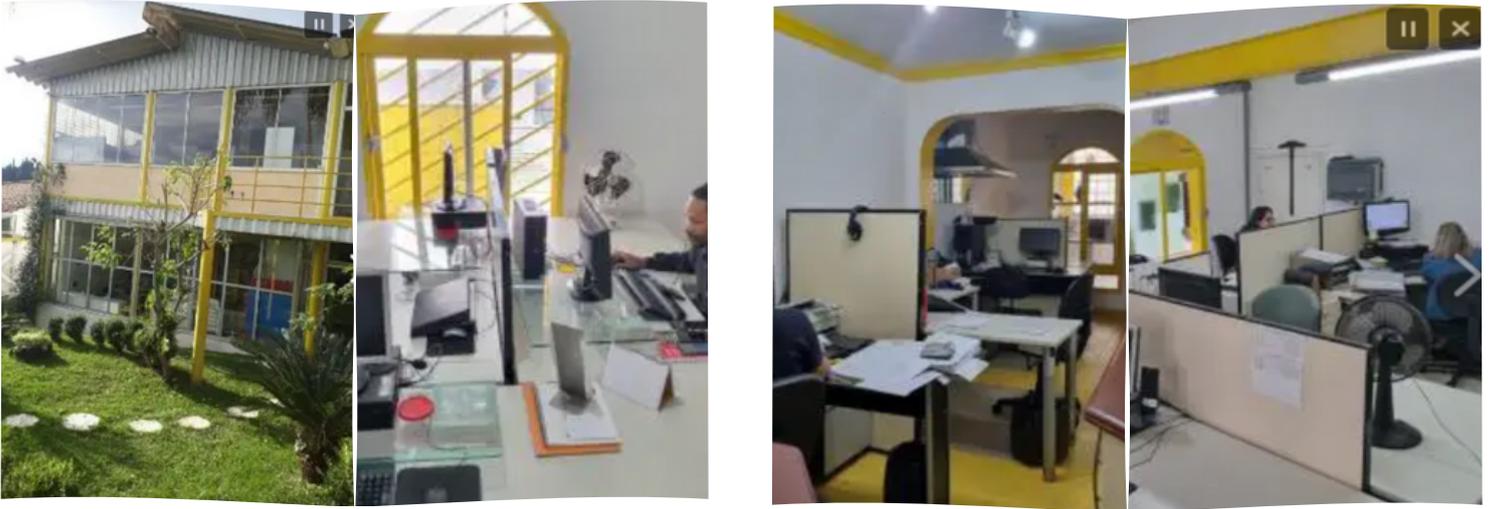
Lâminas com
tecnologia
Hayashi

NANOAR

Onde estamos?



O Escritório



A Fábrica



NANOAR

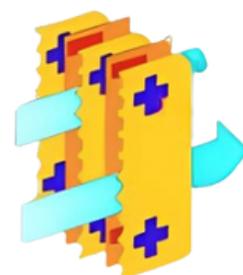
Aplicabilidades





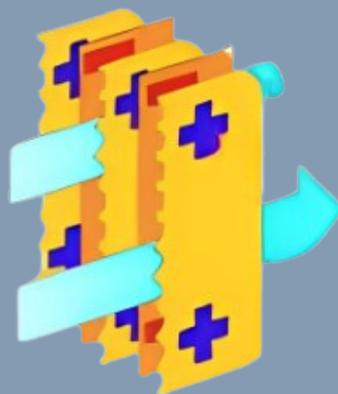
A Nanoar se destaca por suas realizações em vários setores, otimizando operações e garantindo eficiência e qualidade.

Atua em restaurantes, lanchonetes, padarias, hotéis, cantinas industriais, cozinhas de hospitais, escolas e universidades, adaptando-se às necessidades específicas de cada área e promovendo excelência operacional e satisfação dos clientes.





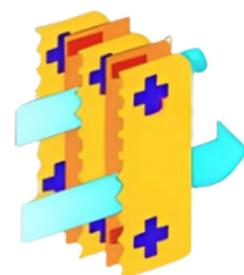
Cientes e Regiões Atendidos





Cientes Atendidos

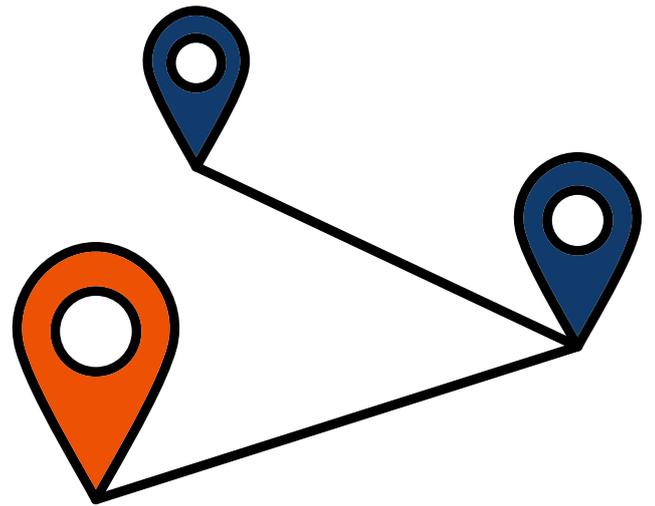
A Nanoar, que faz parte do grupo Hayashi System, já atendeu mais de 1 Milhão de clientes, incluindo grandes nomes como Burger King, Bob's, Pizza Hut, Unilever, Cinemark, Hilton, entre outros. Hospitais, hotéis e universidades também são clientes satisfeitos que aprovam e recomendam seu trabalho.



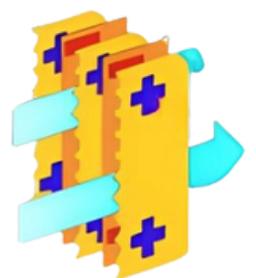


Atendemos em todo Brasil.

A Nanoar atende a todas as regiões do Brasil, incluindo estados como SP, AC, AM, AP, BA, CE, DF, ES, GO, MA, MG, MS, MT, PA, PB, PE, PI, PR, RJ, RN, RO, RR, RS, SC, SE, TO.

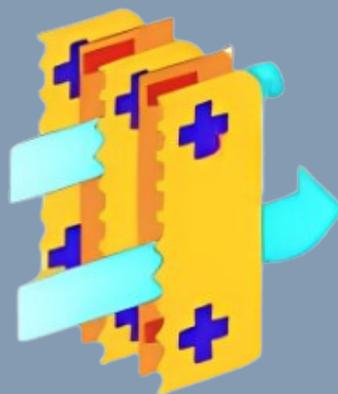


Em São Paulo, cobre várias cidades, como Guarulhos, Campinas, São Bernardo do Campo, Santo André, Osasco, São José dos Campos, Ribeirão Preto, Sorocaba, entre outras.



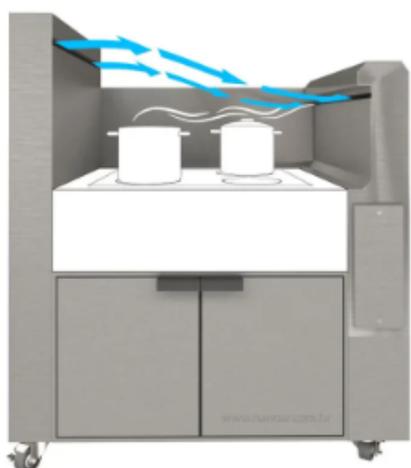
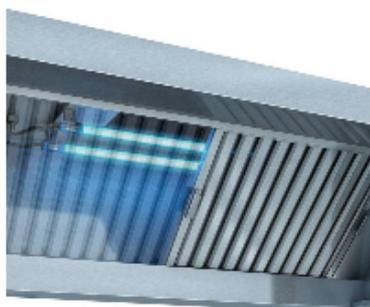
NANOAR

Área de Atuação

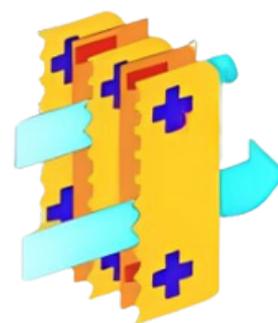




A Nanoar oferece soluções em sistemas de exaustão e ventilação para diversos segmentos, como varandas gourmet, ambientes comerciais e de saúde.

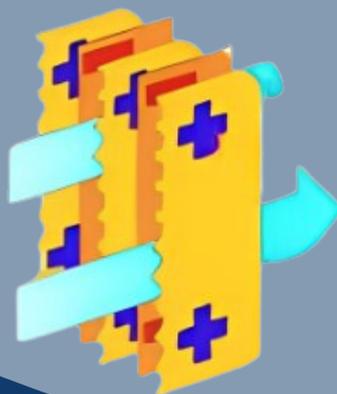


Fornece coifas, exaustores e sistemas de purificação de ar para residências, embarcações e cozinhas profissionais, garantindo segurança e qualidade com tecnologia avançada.



NANOAR

Produtos, Acessório e Opcionais

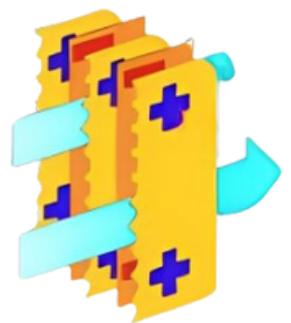




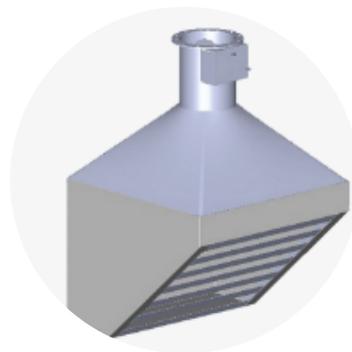
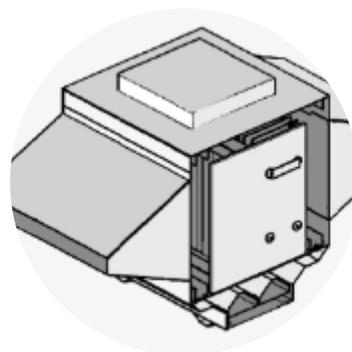
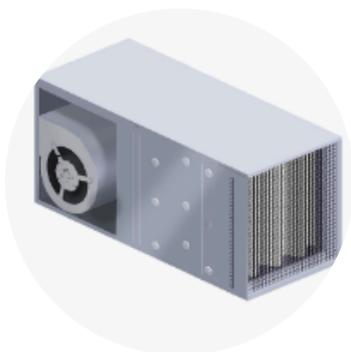
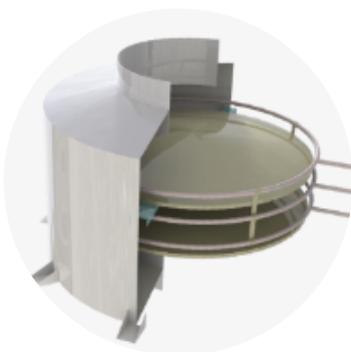
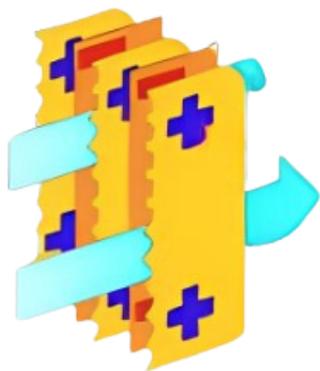
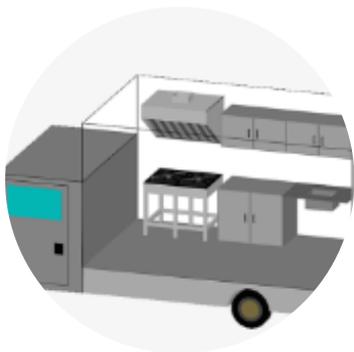
A Nanoar oferece diversos produtos para sistemas de exaustão e ventilação, incluindo esterilização de ar portátil, captores, cúpulas de exaustão, separadores de névoa de óleo, unidades de tratamento de ar e ionizadoras.

Também disponibiliza coifas para várias aplicações, como quiosques, food trucks, churrasqueiras em edifícios e varandas gourmet.

Além disso, possui unidades específicas como o Precipitador Hidro Lavador de Gases e a Unidade de Descontaminação Hayashi.

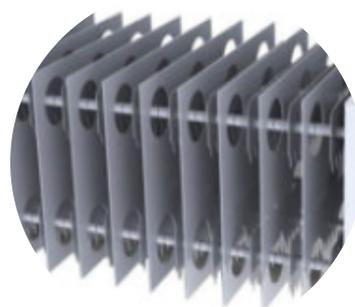
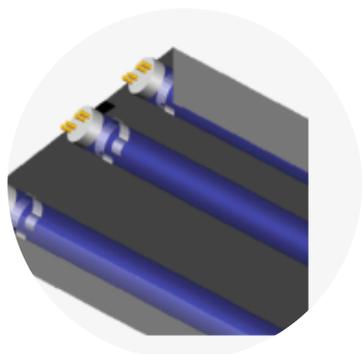
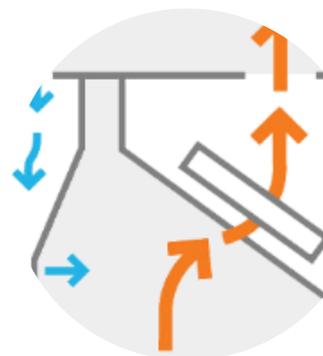
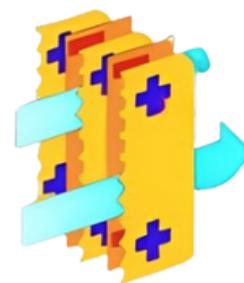


Produtos



Acessórios e Opcionais

A Nanoar oferece diversos acessórios e opcionais para sistemas de exaustão e ventilação, incluindo o Sistema Jet Blocker, exaustores industriais, dampers, módulos de filtro eletrostático, filtro inercial ciclônico, módulo de filtro de carvão ativado MC ZIG-ZAG, filtro UV, sistemas de extinção de incêndio em dutos de exaustão à base de CO₂, e quadros elétricos com medidas de segurança contra incêndio em cozinhas profissionais.



Gostaria de saber mais?

Acesse nosso site!

nanoar.com

Se preferir, entre em contato

(11) 932169701

NANOAR



O Poder das Pontas.