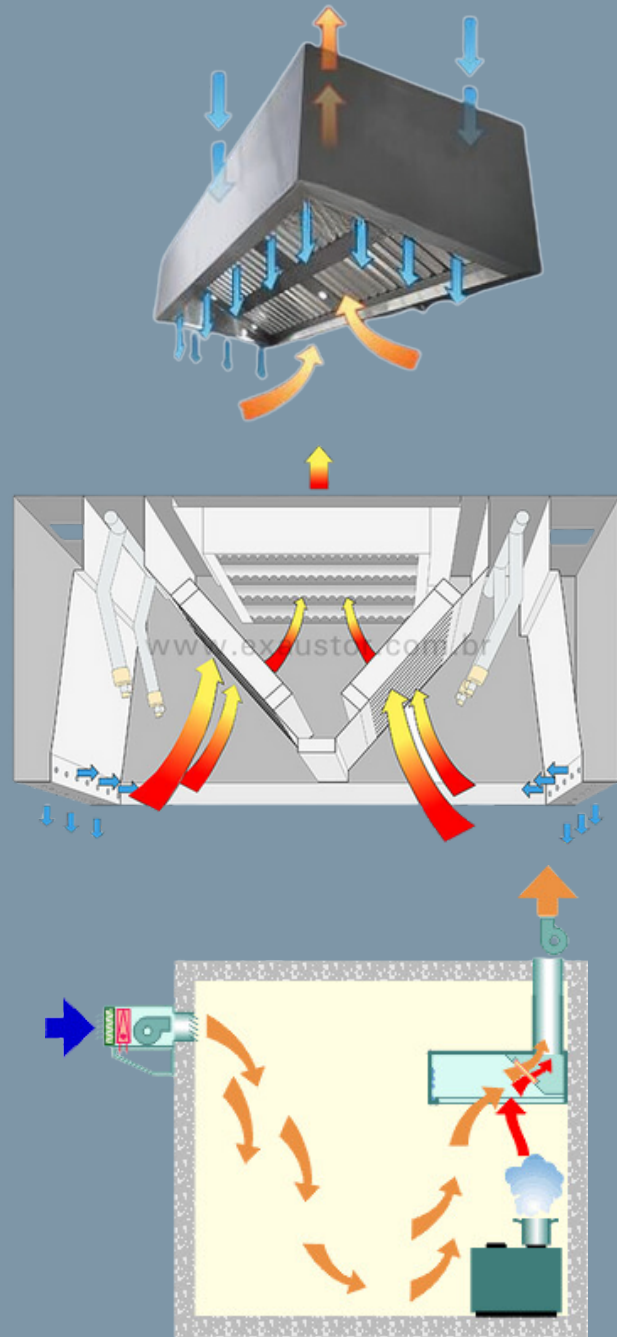


NANOAR

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

O sistema combina tecnologias e processos para controlar o ambiente em cozinhas, eliminando vapores e gases do cozimento, proporcionando ar purificado e ozonizado. Isso cria uma pressão negativa, evitando a propagação de odores e promovendo conforto térmico. Suas vantagens incluem redução de perdas de calor, melhoria na eficiência energética e garantia de higiene. Além disso, é sustentável e cumpre normas do setor. Pode ser aplicado em diversos equipamentos de cozinha e estabelecimentos comerciais.



Se interessou?

Entre em contato e saiba mais!

(11) 972660241

