CAPTOR QUIOSQUE

Filtros, Precipitadores Eletrostáticos, Coletores e Lavadores de Gases.

Controles de contaminação de ar e gases industriais. Sistemas de filtragem e exaustão.

A coifa para quiosque é o equipamento responsável pelo tratamento de gases e vapores resultantes do processo de cocção de alimentos, protegendo não só a área de cocção, mas também outras áreas de odores e gorduras indesejadas.

Uma das principais diferenças é seu tamanho compacto modular e o método de tratamento dos gases, que pode ser:

Exaustão: (Standard) o gás é pré-filtrado e descartado através de um tubo conectado ao lado externo do ambiente.
Filtrante: (Plus) o ar é filtrado duas vezes com o objetivo de eliminar os odores, devolvendo-o depurado (limpo) ao mesmo ambiente.

Aplicações:

- Utilizados em equipamentos de cocção em quiosque em shopping center;
- Hipermercados;
- Empresas de Food Service;

www.nanoar.com.br
Rua Bahia, 84 Canhema -
Diadema - SP. Tel.: 11 4043-4090