

NANOAR



Quem somos?

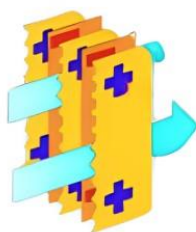
No mercado desde 2013, a NANOAR, fabrica equipamentos de exaustão, tratamento do ar e controle ambiental.

Sendo uma empresa Brasileira, a NANOAR, utiliza tecnologia 100% nacional, produzindo captadores residenciais e profissionais.

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

Áreas de Atuação

-Varanda gourmet/Coifa de Churrasqueira, Sistema de exaustão e ventilação para cozinhas industriais, Sistema de exaustão e ventilação para condomínios comerciais, Sistema de exaustão e ventilação para ambientes de saúde Sistema de exaustão e ventilação para residência, Exaustores para Barcos, Navios e Balsa, Precipitador hidro lavador de gases, Forno combinado, Segurança contra incêndio em cozinhas profissionais, Exaustores lavadores, Captor de bancada, Exaustão para restaurantes containers, Exaustão para quiosques/ Food Truck, Coifa com Lâmpada UV-C ou germicida



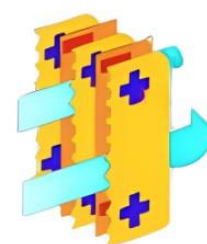
Lâminas com
tecnologia
Hayashi

O CAPTOR DE BANCADA COM FILTRO

Eletrostático ESP Hayashi ® é uma solução inovadora para cozinhas profissionais que oferece uma estação de cozimento móvel altamente eficiente e independente. Essa estação incorpora a experiência e o conhecimento da Hayashi tecnologia em ventilação e controle de emissões.



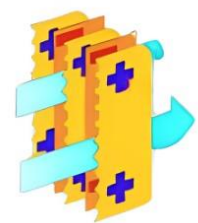
As estações de cozimento móvel estão ganhando espaço em restaurantes, cantinas, refeitórios e hotéis, não exigindo conexão com sistemas de futos de exaustão com sistemas de dutos de exaustão . Além disso, ela permite uma experiência interativa, permitindo que o chef fique mais próximo dos convidados e ofereça uma culinária ao vivo.



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

Principais Características: Sistema Autocompensado de Ar Integrada de Borda;

- Não há necessidade de conexão com o duto de exaustão; Filtro Eletrostático ESP Hayashi System gerador de Ions do Ionizador.
- Insuflação e Recirculação integrados de borda - Estação Exaustão de cozimento móvel Coifa com Aspiração Frontal ou Lateral "Jet Blocker, Tecnologia Hayashi de jato de captura;
- Em conformidade com as normas ABNT NBR 14518:2019 e ASHRAE;
- Coifa de Borda para cozedor de massa; Alta eficiência na eliminação de odores de fritura;
- Cortina periférica de ar incorporado, com filtro eletrostático ESP de estágios para Fritadeira automática;
- Pode ser equipado com vidro completo na frente, na parte superior e nas laterais, permitindo uma oferta de cozinha móvel que permite ao restaurante apresentar seu Chef Executivo e seus talentos únicos de perto e pessoalmente.

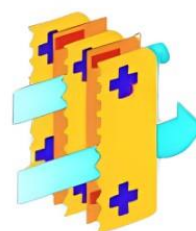


Lâminas com tecnologia Hayashi



Aplicações:

- Estádios;
- Ao lado da piscina; Shopping centers;
- Caminhões de comida; Salas para banquetes;
- Quiosque com praça de alimentação;
- Telhado com arranha-céus alto;
- Centros de convenções;
- Espaços polivalentes;
- Campo de golfe com 9 buracos;
- Nível mais alto de arranha-céus;
- Restaurante no hotel.



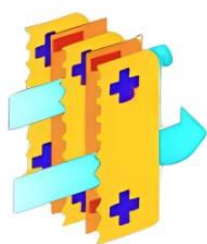
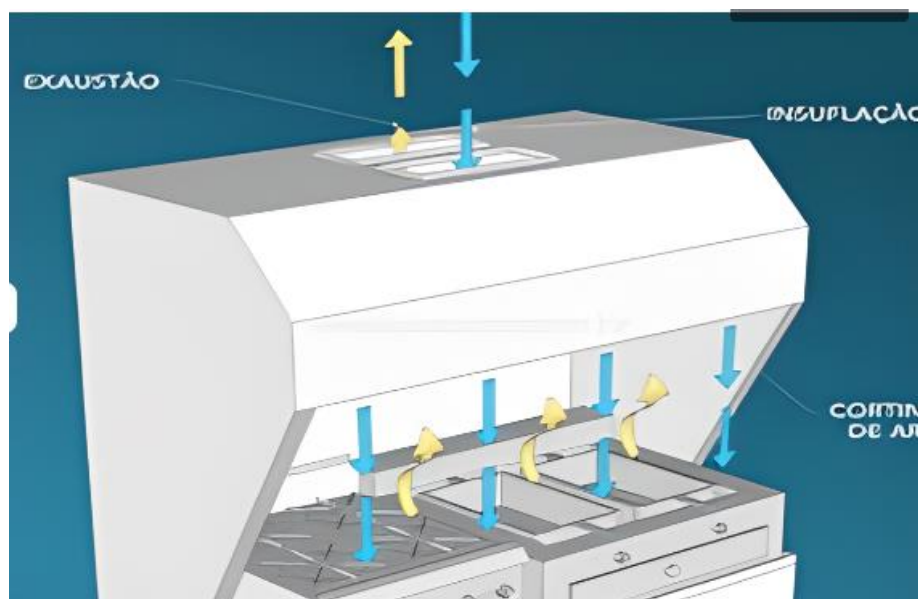
Lâminas com
tecnologia
Hayashi



Captor de Bancada com Filtro Eletrostático ESP

O Captor de Bancada com tecnologia Hayashi está em conformidade com a ETL listado na norma UL 710B, projetado para atender às necessidades dos chefs mais exigentes. Com a capacidade de aceitar uma variedade de aparelhos, você pode misturar e combinar de acordo com o seu menu, proporcionando flexibilidade e praticidade.

Este sistema requer 208/3/60 e serviço de 60 ou 100 A, dependendo da combinação dos dispositivos utilizados. Além disso, ele está equipado com tomadas de aparelhos integradas e oferece a opção de incluir uma tomada de 120V para uma base refrigerada.



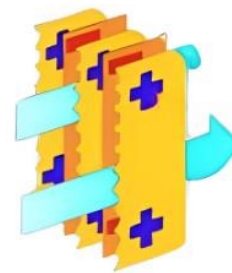
Lâminas com tecnologia Hayashi



Captor de Bancada com Filtro Eletrostático ESP

Ao contrário das estações de cozimento totalmente abertas, as telas de vidro do Hayashi Tecnologia atuam como proteções contra espirros, mantendo as condições higiênicas.

Além disso, a bancada inclui uma unidade de reciclagem altamente eficiente com um processo composto por 5 etapas. Essa unidade atende ou excede o requisito de recirculação de 5 mg/m³, reduzindo partículas de graxa, fumaça e odores de cozinha. Uma das vantagens do Hayashi Tecnologia é que ele não requer conexão com um sistema de dutos de exaustão, o que possibilita sua instalação em qualquer lugar da sala. Essa unidade atende ou excede o requisito de recirculação .



Lâminas com tecnologia Hayashi



Se interessou por algum prodto?
Entr em contato conosco!

(11) 932169701

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