

NANOAR

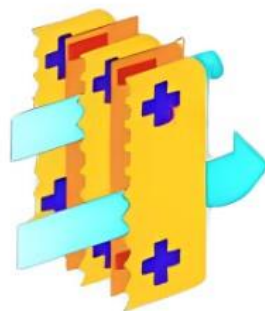




Quem somos?

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.

Trabalhamos em diversas áreas, tais como: 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, etc.



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

Exaustão para gastronomia de rua

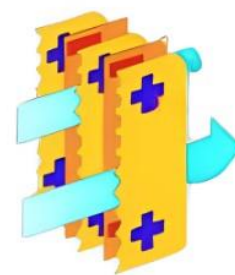


NANOAR

Exaustão para gastronomia de rua

O diferencial do Sistema de Exaustão para Food Truck e Cozinhas contêiner é o uso do exclusivo do Filtro Precipitador Ionizador (Coletor de gordura e eliminador de fumaça e odores) Hayashi, que atende todas as normas técnicas, destacando a NBR 14518 da ABNT. O Filtro Precipitador Ionizador usa Tecnologia HAYASHI - Nanotecnologia Molecular Eletrostática - que realiza não só a captação das micropartículas como também realiza esterilização de ar, eliminando vírus, bactérias, além da retenção de gordura. Este é o único sistema que elimina acima de 300 tipos de odor.

O ar é devolvido limpo ao ambiente, livre até mesmo de vírus e bactérias, levemente ozonizado, minimizando assim odores. Assim como protege nosso planeta dos raios nocivos do sol, ele esteriliza perfeitamente o seu ambiente.



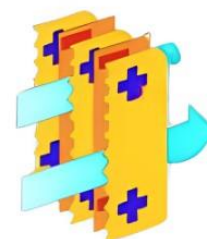
Lâminas com tecnologia Hayashi

Exaustão para gastronomia de rua



Exaustão para gastronomia de rua

Food truck (traduzido do inglês, "caminhão de comida") é um veículo que transporta e vende comida. Alguns servem refeições específicas, como, por exemplo, tacos, kebab, hambúrguer e comida chinesa. No entanto, os food trucks ganharam maior destaque quando passaram a servir pratos mais elaborados ou mesmo destinados a supostos gourmets. Dessa forma, food truck parece ter deixado de ser um quase sinônimo de fast food.



Lâminas com tecnologia Hayashi

Exaustão para gastronomia de rua



Exaustão para gastronomia de rua- Contêiner

O contêiner é um modelo de negócio que tem despertado a atenção e o interesse de muitos empreendedores. Afinal, quem não quer ter a oportunidade de montar uma lanchonete de forma rápida e barata, com uma estrutura prática e que ainda fuja do convencional.

Além disso, esse tipo de empreendimento é uma ótima solução para fugir dos altos preços de aluguéis e construção.



Exaustão para gastronomia de rua

Principais Vantagens

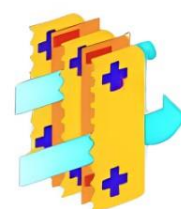
- Eficiência na retenção dos vapores;
- Proteção contra propagação de incêndio;
- Drenagem contínua dos condensados; Espaço ocupado pela Central de Filtragens;
- Economia no custo de implantação e operação;
- Possibilidade da instalação do equipamento sem dutos externos;

Filtros permanentes de fácil manutenção;

- Economia significativa de energia;
- Baixo ruído.

Filtro Eletro-Ionizador (módulo filtrante coletor de gordura);

- Sistema eliminador de odores
- Gerador de gás oxidante/redutor de odores e bactérias (Ozônio (O³));
- Transformador de alta;



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

Exaustão para gastronomia de rua

Outras vantagens do Sistema de exaustão para Food Truck e Cozinhas contêiner -Produto exclusivo e patentado

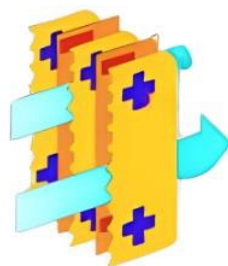
-Evita perdas desnecessárias de calor e o superaquecimento de ambientes internos;

-Diminui o choque térmico, reduzido o consumo de energia e geando bem-estar e conforto para as pessoas;

-Atende plenamente as normas técnicas;

-Garante a higiene do local, proporcionando uma ampla melhoria na qualidade de vida das pessoas e na preservação da saúde, atuando com um grande diferencial para a sua motivação e bem-estar;

-Instalação simplificada e redução de custos de manutenção.



Lâminas com
tecnologia
Hayashi



Se interessou por algum produto?

Entre 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

CONFIRA AQUI NOSSOS PRODUTOS!

Todos os produtos NANOAR possuem direitos autorais.

NANOAR



Lâminas com
tecnologia
Hayashi