

# 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.

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

## Área 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;

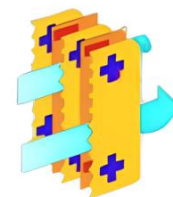




## Coifa sem Dutos

As coifas sem Duto, também conhecidas como Ductless, são uma alternativa econômica para serem aplicadas em exaustão de cozinha industrial, cozinha de refeitórios, comerciais, restaurantes, lanchonetes, padarias, pizzarias, pastelarias, quiosques, yemakeria, Dark Kitchen, etc.

Com o seu exclusivo sistema de exaustão embutido, que é leve e compacto economiza nas tubulações para dispersão de vapores oleosos.



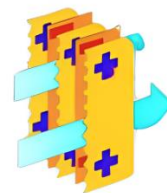
Lâminas com tecnologia Hayashi

NANOCAR



## Características

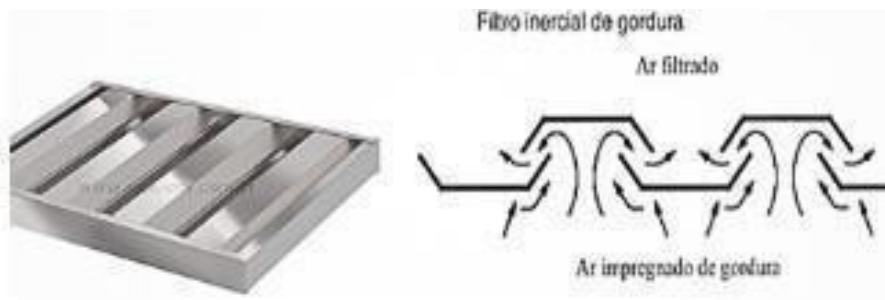
- A Coifa sem duto com filtro Eletroestático integrado, foi desenvolvida para cozinhas onde não há possibilidade de instalação no teto ou na parede;
- Seu Filtro Eletroestático trata todos os vapores, gases e odores da cocção e elimina acima de 300 odores;
  - É fabricado em conformidade com as normas Abnt;
- A depuração do ar realizada pela Coifa de bancada, é realizada através de Eletrofiltros internos permanentemente de alumínio;
  - Não precisa de troca de filtro de carvão nem de manta;
  - Não necessita saída externa;
  - Fácil manutenção periódica;
- Modelos: Coifa sem duto horizontal, Coifa sem duto vertical, Coifa de centro e Coifa de encosto;
- Consome menos energia que as tradicionais Coifas industriais e profissionais;
  - Acabamento em Inox ou Branco.



Lâminas com  
tecnologia  
Hayashi

# Opcionais

## - Filtro Inercial Ciclônico

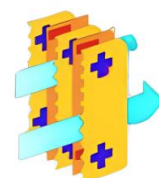


O filtro primário Ciclônico geralmente é utilizado no processo de cocção de cozinhas, onde tem a função de auxiliar na captação e separação de gordura.

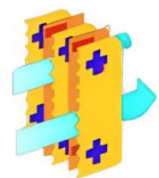


## - Sistema Eletroestático.

O módulo de filtro Eletroestático é uma tecnologia única no mercado. Utiliza um sistema de filtragem em escala nanométrica, que possibilita a manipulação de partículas de tamanho de átomos, captando e queimando todo tipo de molécula de gordura, poeira e bactérias.



Lâminas com tecnologia Hayashi



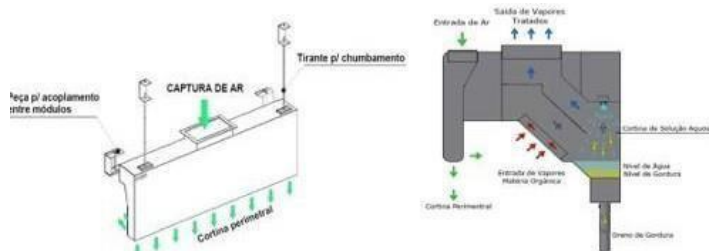
Lâminas com  
tecnologia  
Hayashi

## Opcionais

### -Sistema Jet Blocker

Sistema incluso em várias coifas da Arwek, que melhora ainda mais o controle sobre o chreio e fumaça que emanam das churrasqueiras.

Ele cria uma cortina de ar, que impede o vapor e a fuligem de escapar da área do preparo de alimento.



### -Filtro UVc



As Lâmpadas UVc duram milhares de horas, consome pouca energia e geram ions negativos, que duram até 10 segundos, voltando a se tornar oxigênio.


Este processo dispensa o ar com alta eficiência.



**Se interessou por algum produto?**

**Entre em contato conosco!**

**Confira aqui nossos PRODUTOS!!**

 **(11)932169701**

**Horário de Atendimento:**

**De Segunda à Sexta, das 08h00 às 17h00**

**Sábado, 08h00 ao 12h00**

**Se preferir, visite nosso showroom/ escritório central**Rua

**João de Sousa Dias, 412- Campo Belo**São Paulo- SP CEP

**046180-002**

Todos os produtos NANOAR possuem direitos autorais.

NANOAR



Lâminas com  
tecnologia  
Hayashi