

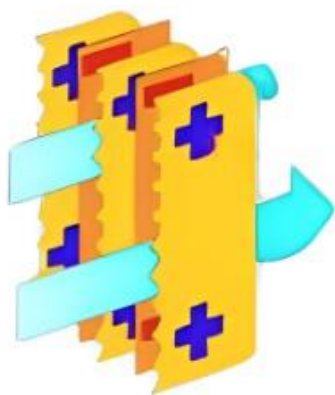
NANOAR



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 Captores 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.



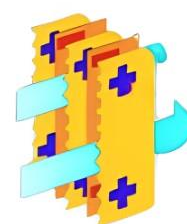
Lâminas com
tecnologia
Hayashi

NANOAR

Sistema de exaustão para churrasqueiras

Em edificações com múltiplos pavimentos, Comumente as construtoras ao entregar os seus empreendimentos com espaço gourmet optam por sistemas de exaustão natural ou central através de shafts e dutos que nem sempre são eficientes gerando vários problemas no condomínio, como o refluxo da fumaça nos apartamentos dos vizinhos.

O Sistema de exaustão para churrasqueiras em edificações com múltiplos pavimentos é a melhor alternativa para resolver problemas de exaustão e ventilação em condomínios verticais ou estabelecimentos comerciais com mais de um pavimento.

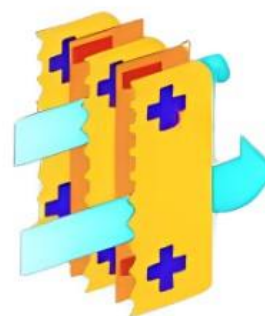
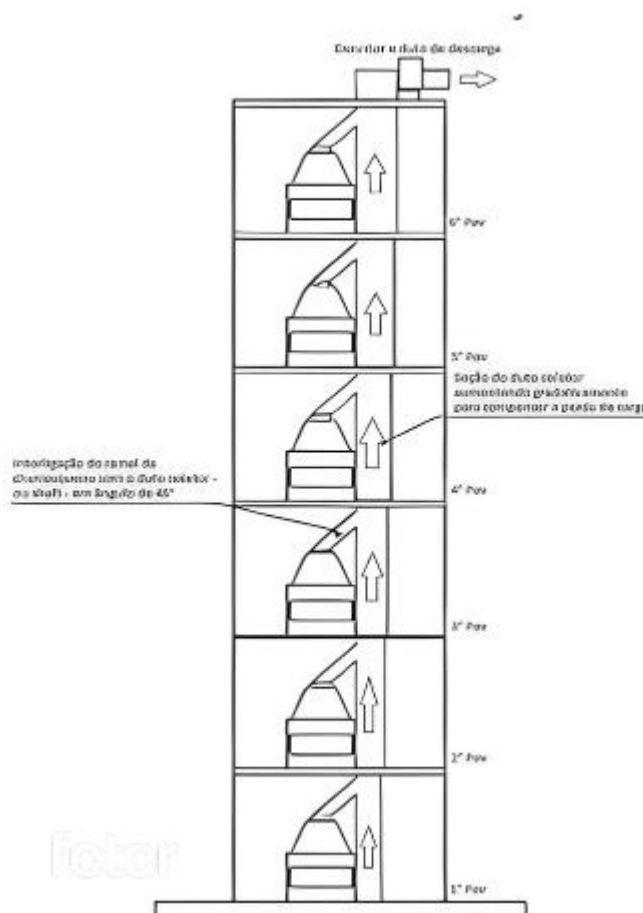


Lâminas com
tecnologia
Hayashi

Sistema de exaustão para churrasqueiras em edificações com múltiplos pavimentos

Os maiores problemas encontrados nos empreendimentos relatados em vistoriais por engenheiros são causados decorrentes a perda de carga em chaminés ou shaft devido suas seções quadradas ou retangulares e seu acabamento interno inadequado. Os dutos coletores para promover uma maior ascensão da fumaça devem ser estanques e lisos, preferencialmente de material metálico como aço galvanizado evitando assim que os influentes escapem por brechas nas paredes oriundas do trabalho da estrutura do edifício.

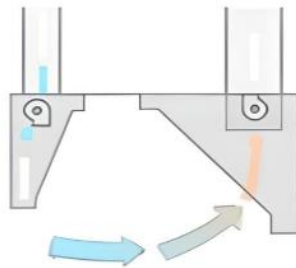
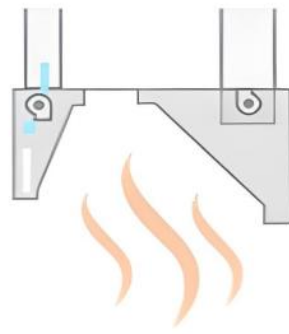
Outro equívoco muito comum é a conexão entre o duto que vem da coifa e duto coletor com ângulos diferentes de 45° graus dificultando o fluxo da fumaça. Para suprir a perda de carga oriunda do processo construtivos, utilizamos exaustores mais potentes, mas como duto coletor com isso nos deparamos com a norma de desempenho e o conforto acústico das edificações, níveis de ruídos muito alto pode incomodar os moradores das unidades próxima da localização do exaustor.



Lâminas com tecnologia Hayashi

Sistema de exaustão para churrasqueiras em edificações com múltiplos pavimentos

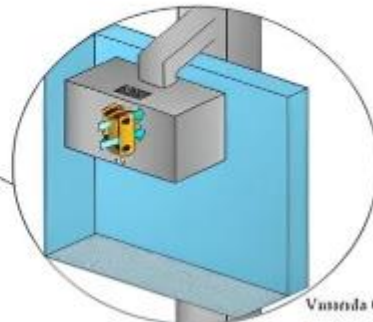
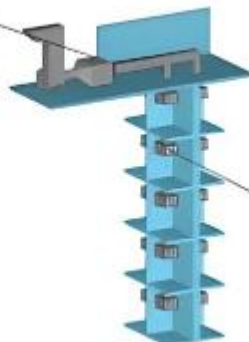
Um outro grande diferencial da nossa tecnologia de ionização Hayashi não precisa de saída externa devido ao seu sistema exclusivo anti odores e anti-fumaça, entretanto para diminuir o calor produzido pelas churrasqueiras as coifas contam com dutos de saídas, que podem ser posicionados nos shafts ou nas janelas da varanda gourmet apenas durante o uso ou fazendo-se um corte para o duto no forro da varanda, com vedação apropriada, e fazendo esse calor ser exaurido através do forro da varanda. Portanto para esse tipo de coifa é necessário um pé direito de no mínimo 2.4 metros, para que o churrasqueiro tenha espaço livre abaixo da coifa.



Lâminas com tecnologia Hayashi



Sucção com tecnologia Hayashi



Varanda Gourmet

A Natureza agradece:

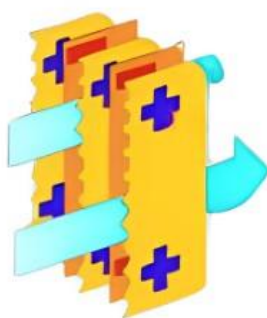
Ecologicamente correta! As coifas para espaços gourmet Hayashi System não mantêm longe apenas estresse entre vizinhos, mas também partículas presentes na fumaça que podem afetar nossa saúde e poluir o meio ambiente.

Ao utilizar o sistema de exaustão Hayashi System você não está apenas tomando seu churrasco mais agradável, mas preservando sua saúde e a natureza também! Além disso, seu filtro não é descartável como os tradicionalmente encontrados em outros aparelhos. Você não precisa jogá-lo fora, basta lavá-lo e ficar atento a limpeza e manutenção.

Caso preferir temos uma equipe técnica com profissionais qualificados para realização da manutenção preventiva e corretiva de seu equipamento.



Foto Sistema Anti Poluição



Lâminas com tecnologia Hayashi

Principais vantagens:

Filtro Ionizador Eletrostático para eliminação de odores;

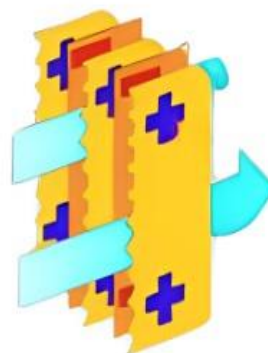
- Sistema de compensação de ar exaurido;
- Construída em aço inox AISI 430 ou 304 com acabamento premium; Filtros Inerciais (Pire Guard) em alumínio para contenção de gordura;
- Calhas periféricas para escoamento da gordura coletada;

-Dreno de fácil acesso;

Luminárias em leds para uma melhor iluminação;

- Grande área de captação de poluentes;
- Alimentação: 127/220V;
- Baixo nível de ruído 69 DB quando possui exaustor interno;
- Consumo de energia 150W;

Pode ser projetada para atender simultaneamente um cooktop, fogão de 2 bocas, char broiler ou outro elemento de cocção;



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