

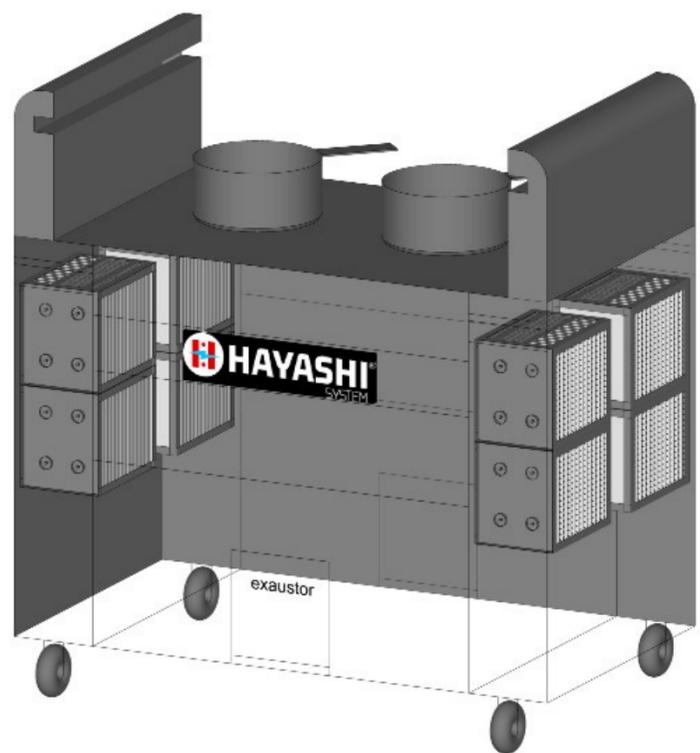
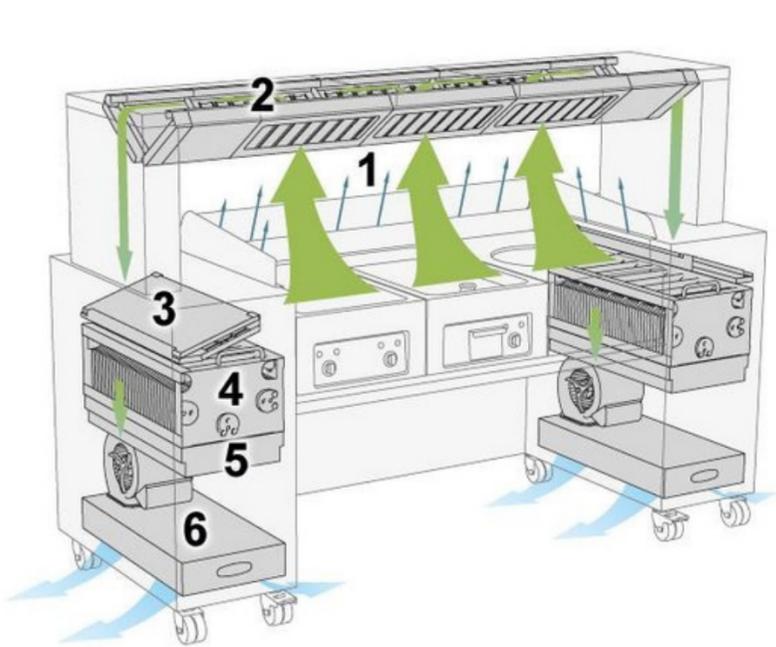
NANOAR

Exaustão para Lanchonete



A tecnologia inovadora da Nanoar oferece uma estação de cozimento móvel independente e altamente eficiente para cozinhas profissionais, reduzindo maus odores durante o cozimento com ventilação de tripla filtragem.

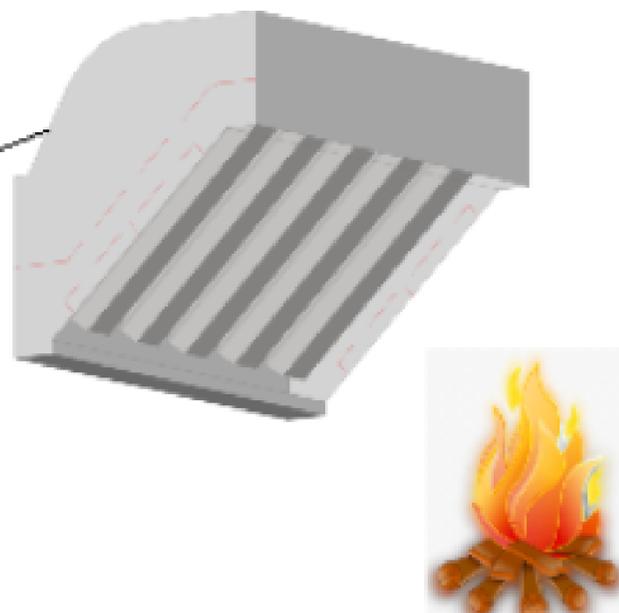
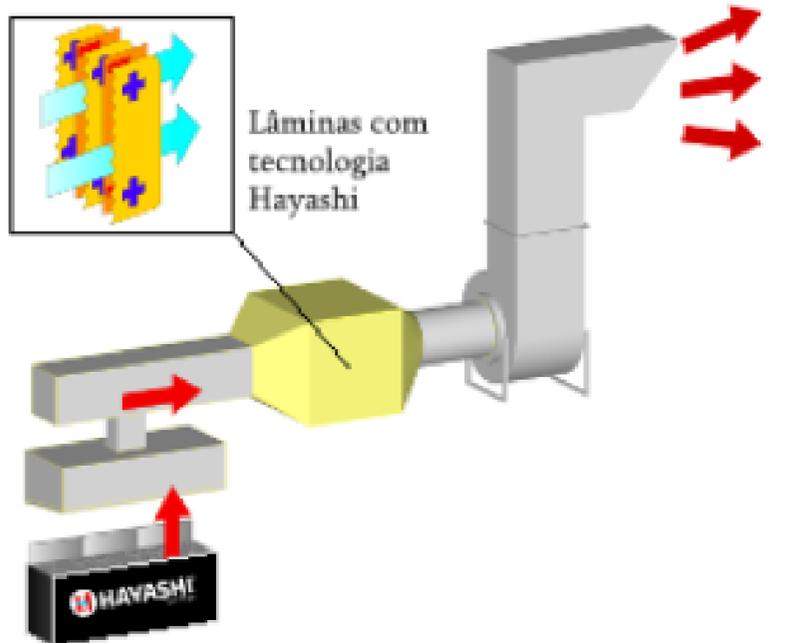
Essas estações não requerem conexão com sistemas de dutos de exaustão e são ideais para restaurantes, cantinas, refeitórios e hotéis.



Além disso, proporcionam uma experiência interativa ao permitir que o chef cozinhe ao vivo, aproximando-se dos clientes e atraindo mais vendas ao oferecer uma experiência gastronômica única com ingredientes frescos.



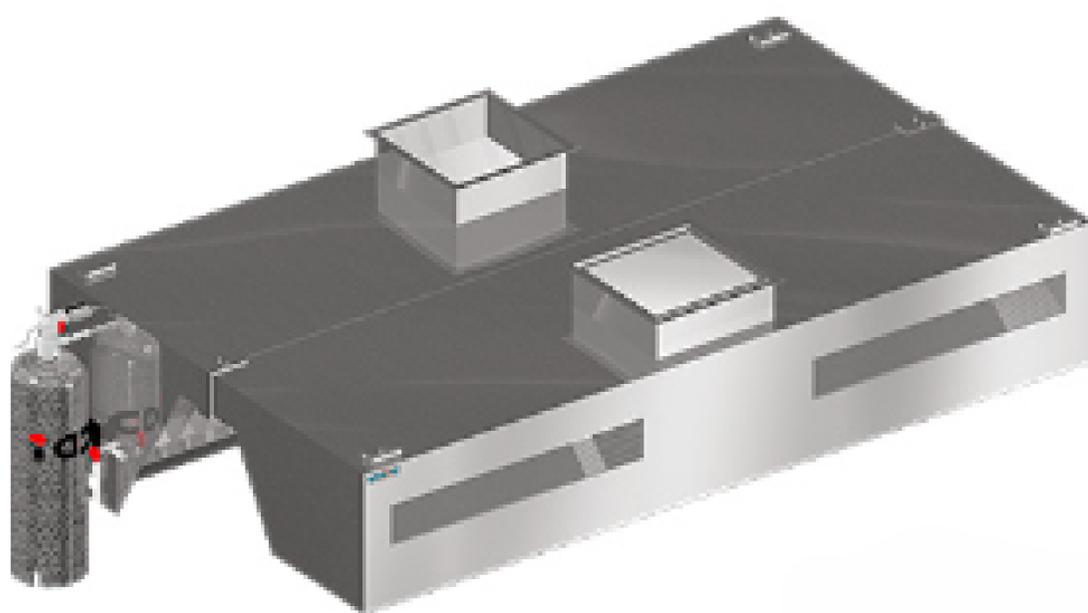
Modelos em uso:



O Sistema Autocompensado de Ar possui um filtro eletrostático ESP Hayashi System, gerador de Íons do Ionizador e insuflação e recirculação integrados de borda.



Em conformidade com normas ABNT NBR 14518:2019 e ASHRAE, também possui uma coifa com aspiração frontal ou lateral "Jet Blocker" e tecnologia Hayashi de jato de captura, garantindo alta eficiência na eliminação de odores e segurança com sistema antichamas.



Oferece opção de vidro completo e áreas de cocção e recirculação de diferentes tamanhos, sem necessidade de dutos, possibilitando ao restaurante apresentar seu chef executivo e talentos únicos.

NANOAR



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

Todos os produtos Nanoar possuem direitos autorais

