

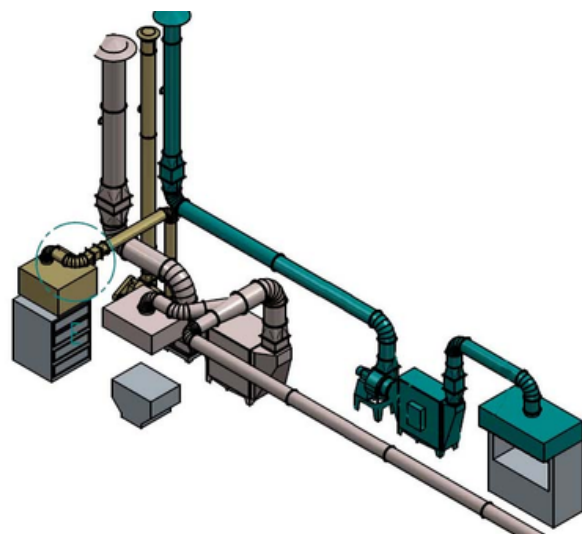
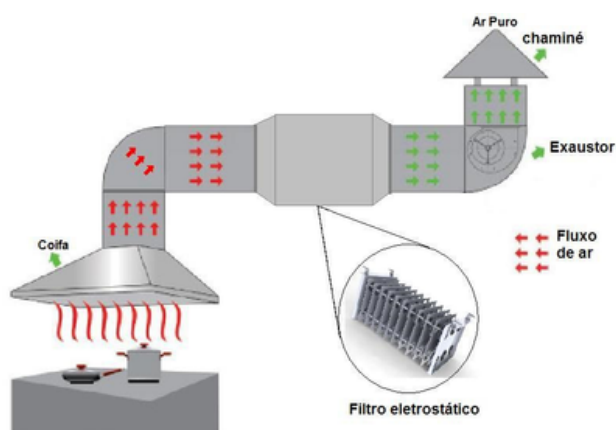


Food Service

Coifas e Sistemas de Exaustão



Os Sistemas de Ventilação e Exaustão são essenciais para manter um ambiente agradável e seguro em estabelecimentos de Food Service. A Nanoar oferece uma ampla gama de equipamentos para atender às necessidades de restaurantes, comidas de rua e dark kitchens.

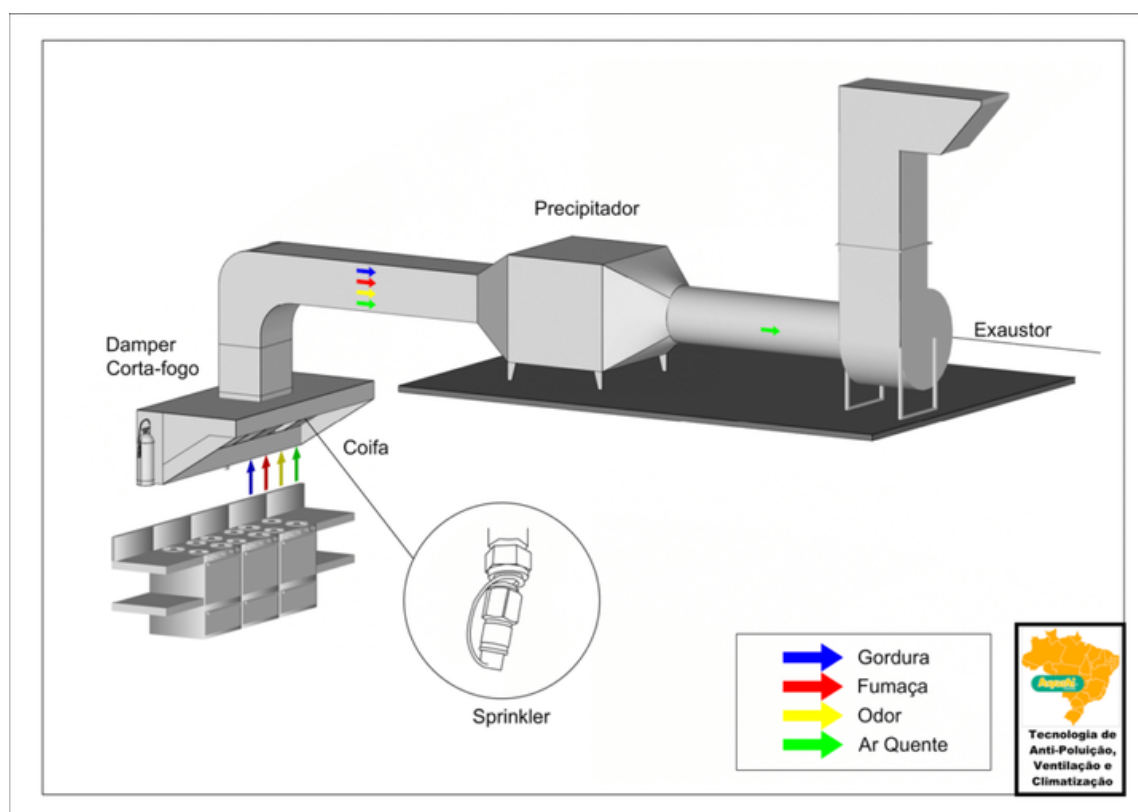


Aplicações:

Restaurantes: Lanchonetes, Buffets, Fast Foods, Rodízios, Churrascarias, Pizzarias, Cozinhas regionais, Restaurantes em Hotéis, A La Carte.

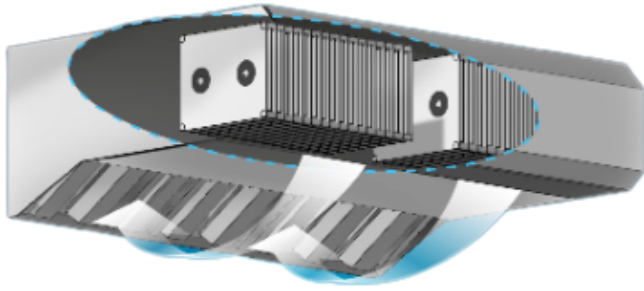
Comida de Rua: Food Truck, Food Box, Barracas, Quiosques, Street Food.

Dark Kitchens: Cloud Kitchen, Ghost Kitchen, Restaurantes Fantasma ou Restaurantes Virtuais.



Tipos de Coifas:

Coifa Sem Duto



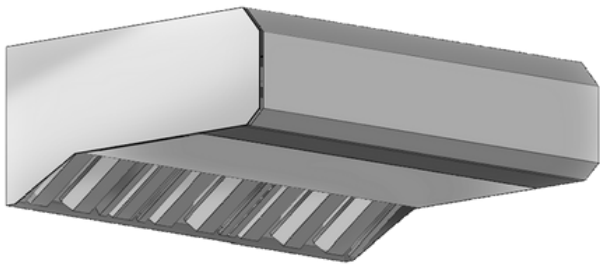
Descrição: Coifa com sistema Eletrostático ESP, que elimina fumaça e mais de 300 odores através da ozonização do ar.

Características:

Eletrofiltros internos permanentes de alumínio.

Manutenção periódica fácil, sem necessidade de troca.

Não requer saída externa nem carvão ativado para eliminar odores.



Coifa Ionizadora

Descrição: Eliminam mais de 300 odores em cozinhas industriais e residenciais, com maior eficiência que coifas comuns.

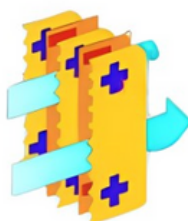
Características:

Fabricadas em Aço Inox 430 ou AISI 304.

Instalação sem dutos externos ou quebra de alvenaria, adequada para espaços reduzidos.

Módulos internos de dois estágios para retenção de particulados macro e micro.

Purificam e devolvem o ar ao ambiente.



Lâminas com tecnologia Hayashi

Coifa Lavadora:

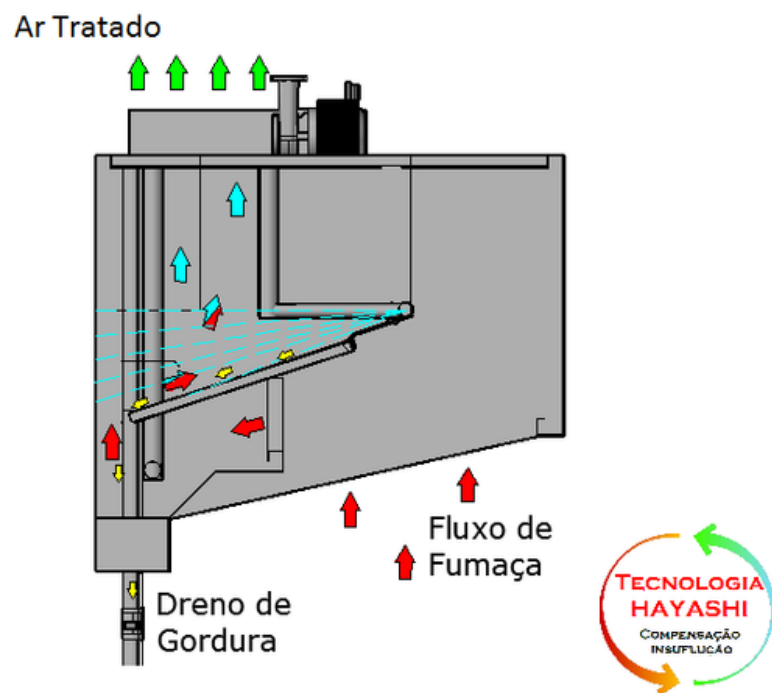
Descrição: Equipamento compacto projetado para atender normas técnicas brasileiras e internacionais, proporcionando um ambiente seguro, higiênico e termicamente agradável.

Características:

Auto Lavagem Integrada Hayashi System.

Compacto e eficiente.

Atende normas técnicas brasileiras e internacionais.



Coifa Exaustora de Bancada Buffet Line:

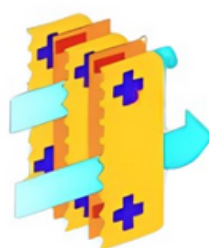


Descrição: Ideal para cozinhas sem possibilidade de instalação no teto ou parede.

Características:

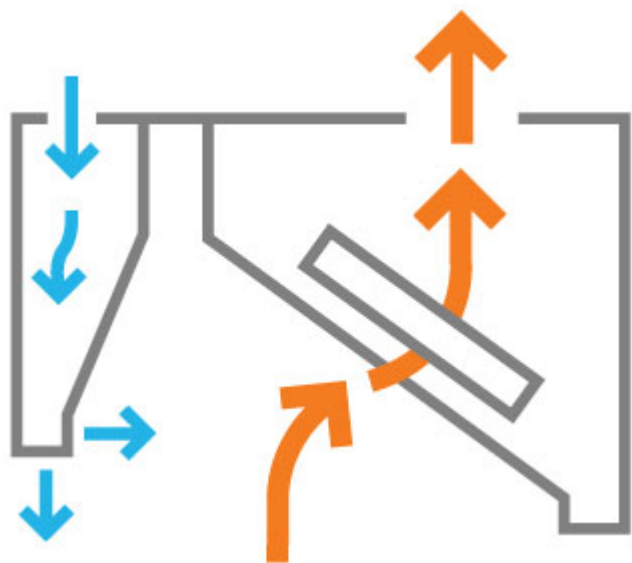
Leve, compacta e de baixo consumo de energia.

Adequada para quiosques, cozinhas móveis (food trucks) e estações móveis de cocção.



Lâminas com tecnologia Hayashi

Coifas com Jet Blocker®:



Descrição: Equipadas com Jet Blocker®, gerando uma cortina de ar que impede a dispersão de odor e ar quente durante o preparo dos alimentos.

Vantagens:

Controle ambiental em espaço reduzido.

Renovação de ar na própria coifa de cocção.

Mantém o ambiente mais limpo com a cortina de ar.

Instalação simplificada e redução de custos de manutenção.

Fabricação 100% nacional.

Coifas Exaustoras Convencionais:

Descrição: Alternativa econômica para cozinhas industriais.

Ideais para:

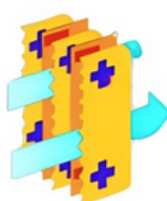
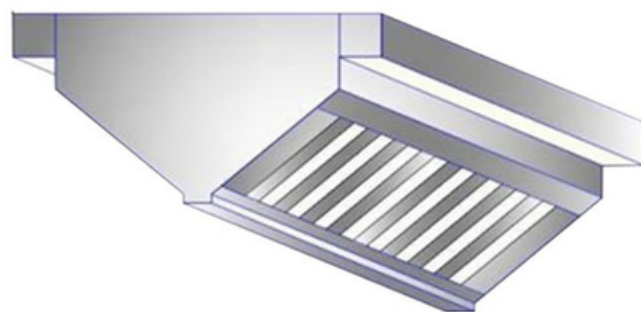
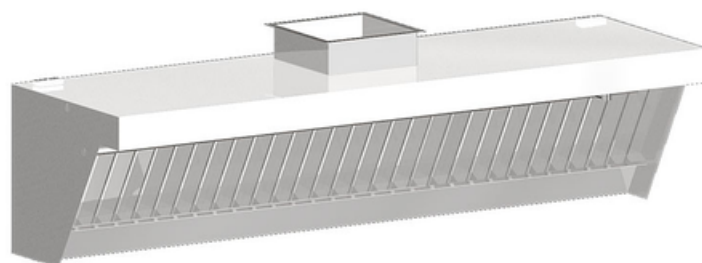
Exaustão de cozinha industrial.

Cozinhas de refeitórios comerciais.

Restaurantes, lanchonetes, padarias, pizzarias, quiosques, etc.

Características:

Fabricadas em Aço Inox 430 ou AISI 304.



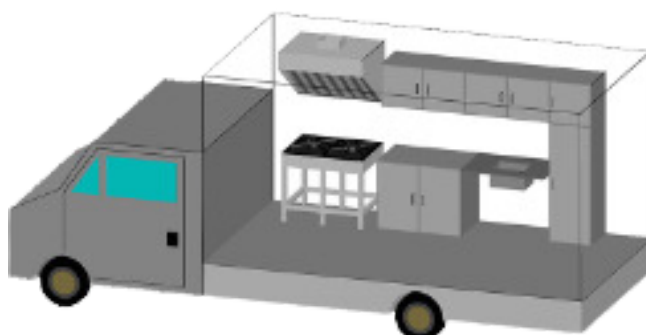
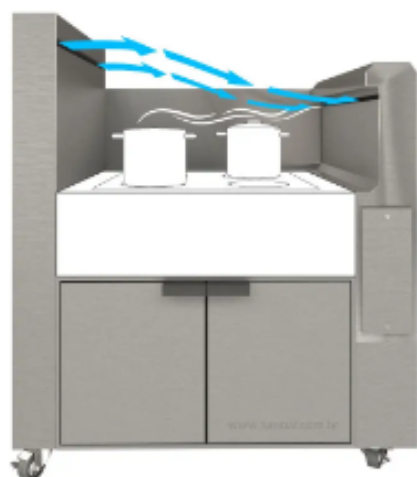
Lâminas com tecnologia Hayashi

Estilos de Coifas:

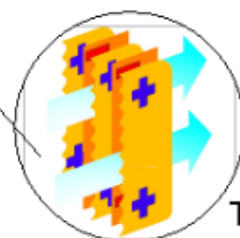
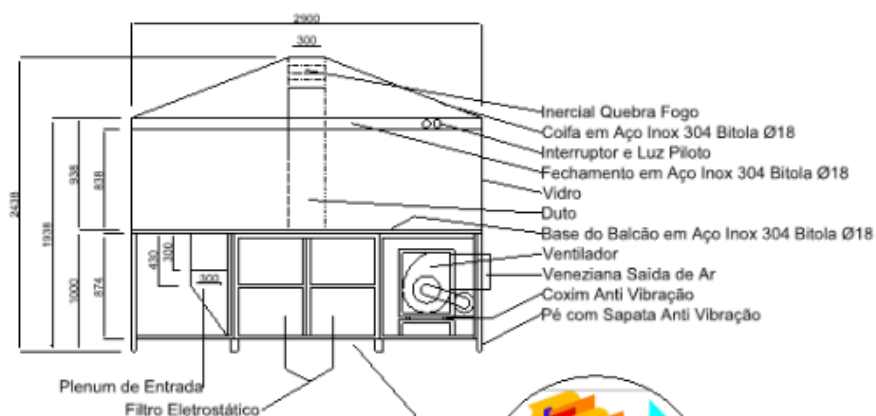
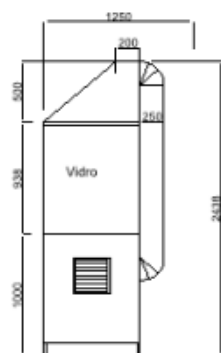
Coifa Modelo Padrão Ilha

Coifa Modelo Caixote Frontal Aberta

Coifa Modelo Piramidal Ilha ou Parede



Sistema de Filtragem Eletrostática





Se interessou por algum produto?
Entre em contato conosco!
(11)932169701

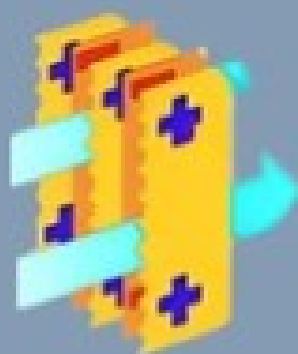
Horário e Atendimento

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