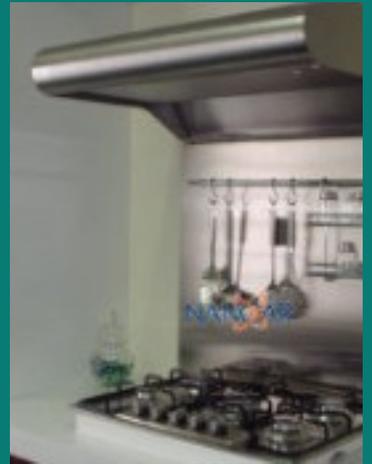


WARWEK

Produtos



Ar-condicionado Exaustor

Exaustores eletrostáticos para ar-condicionado usam cargas elétricas para capturar partículas do ar, melhorando a qualidade do ar sem prejudicar o desempenho do sistema e prolongando a vida útil dos equipamentos, proporcionando eficiência energética e conforto aos usuários.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Apartamentos com Churrasqueira e Varanda Gourmet

A exaustão eletrostática é uma inovação que elimina fumaça, odores e partículas de gordura durante churrascos em varandas gourmet, utilizando tecnologia para atrair e capturar as partículas. Isso reduz a dispersão de fumaça e odores, melhorando a qualidade do ar e tornando a experiência culinária mais agradável e convidativa.

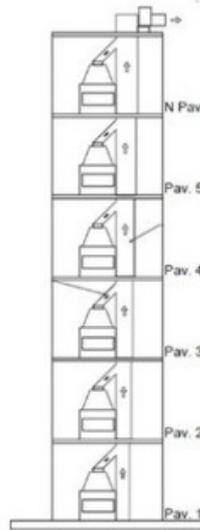


[Clique aqui e saiba mais](#)



Sistemas de exaustão para churrasqueiras e chaminés de edificações residenciais com múltiplos pavimentos

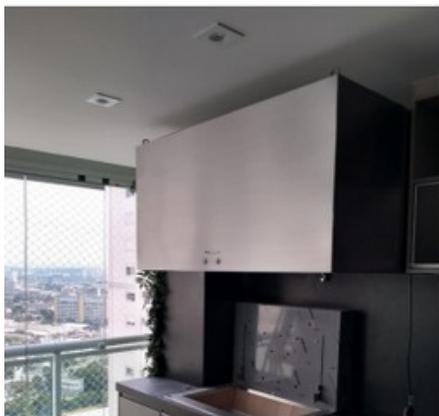
A exaustão eletrostática em múltiplos pavimentos utiliza tecnologia para purificar o ar, capturando partículas suspensas e melhorando a qualidade do ar em todos os andares do edifício, reduzindo alergias e problemas respiratórios e contribuindo para um ambiente mais limpo e agradável.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Churrasqueira “Área de lazer”, churrasqueiras e parrilhas residenciais

A tecnologia de exaustão eletrostática em churrasqueiras elimina fumaça, odores e gordura, proporcionando um ambiente limpo e agradável durante os churrascos ao ar livre. Isso melhora a saúde do ambiente e a experiência culinária, tornando os momentos de lazer mais agradáveis e livres de incômodos.

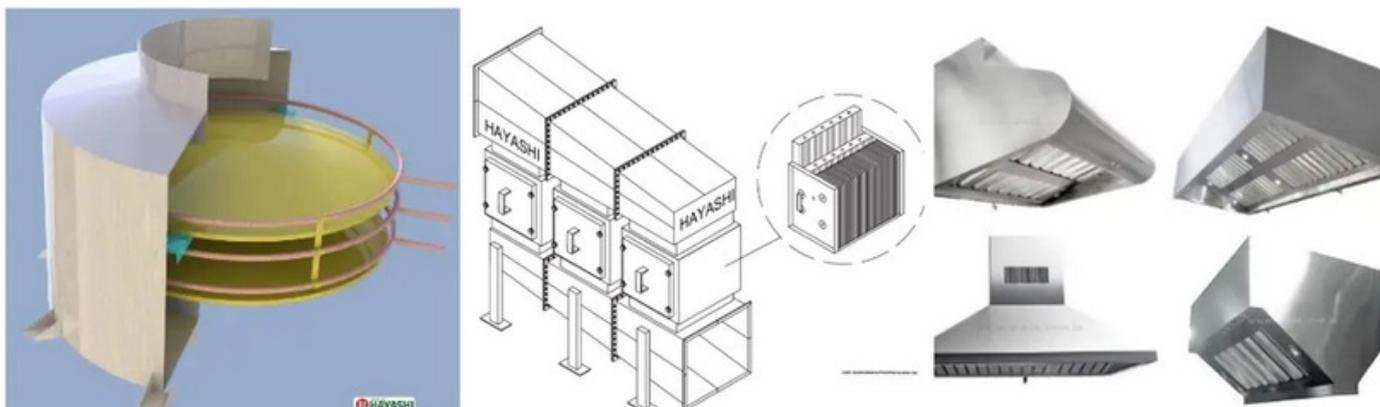


[Clique aqui e saiba mais](#)



Hidro Lavador de Gases

Os despoluidores extratores de gordura industriais, aliados à exaustão eletrostática, são eficazes para purificar o ar em cozinhas industriais, capturando partículas de gordura e óleo. Isso garante conformidade com regulamentos ambientais, preserva a higiene e melhora a saúde dos trabalhadores ao eliminar a poluição do ar gerada durante os processos de cozimento e fritura industrial.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Precipitador Hidrodinâmicos em exaustão de Odores fumaças de Cozinhas Profissionais, com proteção Anti- Incêndio

Exaustão eletrostática e precipitadores hidrodinâmicos são uma solução avançada para purificar o ar em cozinhas profissionais, capturando partículas de gordura, removendo odores e purificando vapores culinários, além de oferecer proteção anti-incêndio. Esses sistemas garantem segurança, higiene e conformidade ambiental nessas cozinhas especializadas.



[Clique aqui e saiba mais](#)



Coifas Residenciais

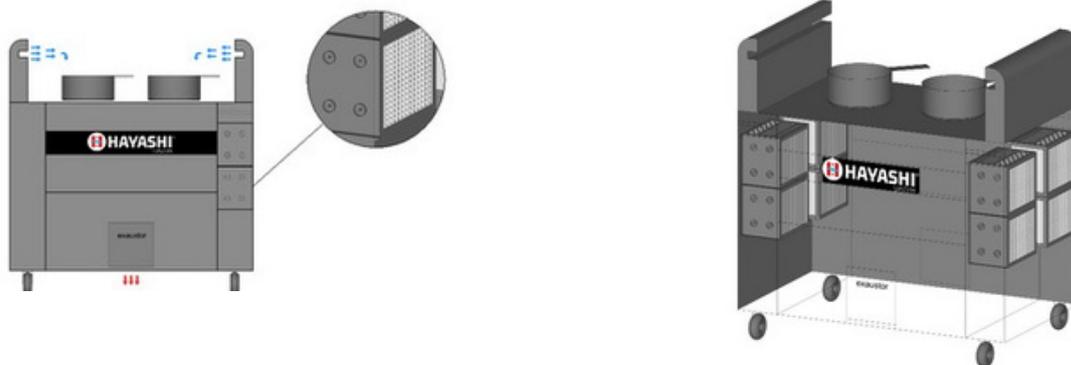
As Coifas Eletrostáticas possuem um sistema exclusivo de eliminação de fumaça e odor durante o cozimento, retendo até nano moléculas. São oferecidos modelos residenciais como Circulínea, Arcádia, Ágata, Letizia, Luna, Sunshine e Esfera, além da Coifa Ilha que possui um sistema de ozonização do ar. A saída externa é opcional para arejar e expulsar o ar quente. A coifa é 100% nacional, com garantia de 1 ano contra defeitos de fabricação.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Cocção Profissional sem Duto

A cocção profissional sem duto com exaustão eletrostática é uma inovação que elimina a necessidade de dutos convencionais, capturando e neutralizando os vapores. Essa tecnologia simplifica a instalação, reduz custos operacionais e melhora a qualidade do ar na cozinha comercial, sendo uma escolha inteligente para restaurantes.

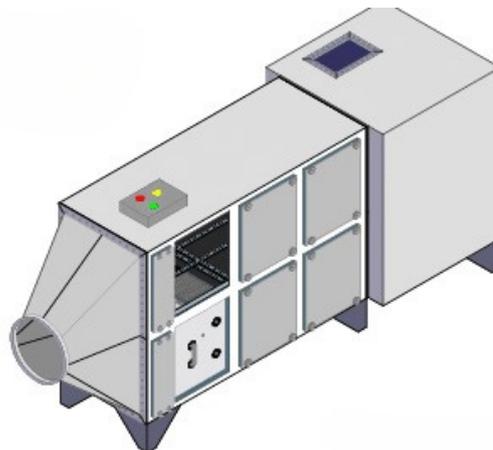


[Clique aqui e saiba mais](#)



Coletor para captar Névoa de óleo mineral, máquinas Operatrizes de Usinagem, para banho químico com filtro Ionizador eletrostático

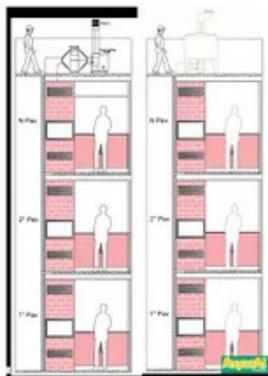
O coletor de névoa de óleo mineral com filtro ionizador eletrostático é uma tecnologia avançada para máquinas de usinagem, capturando eficientemente partículas da névoa de óleo. Essa solução não apenas mantém um ambiente de trabalho mais limpo, minimizando a dispersão de partículas, mas também melhora a saúde dos operadores ao reduzir riscos à saúde e a contaminação do ambiente industrial.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Captor exaustor tipo Fresta Churrasqueiras na Cobertura

A exaustão eletrostática é crucial nos captadores exaustores de churrasqueiras em coberturas, pois ajuda a capturar a fumaça de maneira eficaz, melhorando a ventilação e reduzindo a dispersão da fumaça no ambiente. Isso proporciona uma experiência ao ar livre mais agradável e contribui para um ambiente mais seguro e confortável durante o uso da churrasqueira.



[Clique aqui e saiba mais](#)



Churrasqueira Grill de varanda (Sacada) Gourmet Equipada

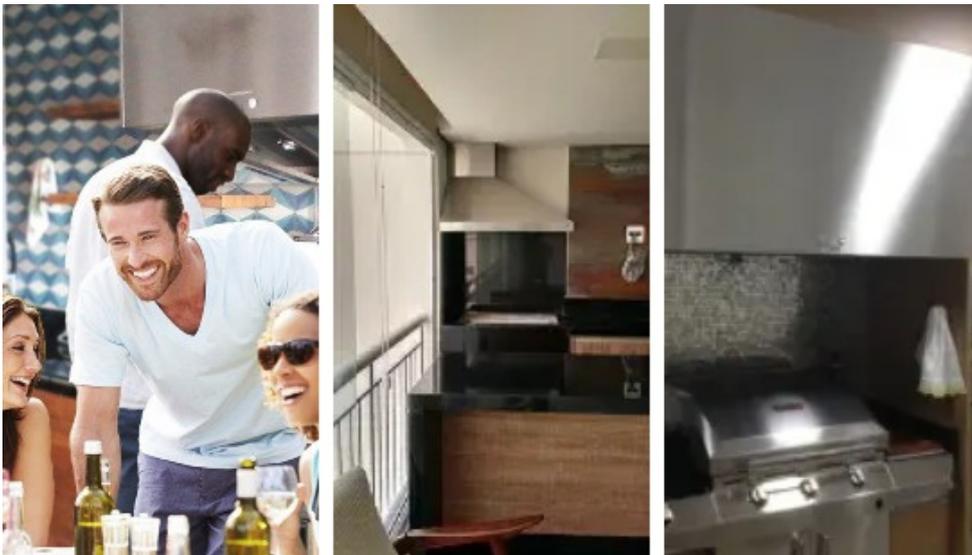
A exaustão eletrostática é uma solução eficiente para eliminar fumaça e odores em churrasqueiras grill em varandas gourmet. Utilizando cargas elétricas, essa tecnologia captura as partículas indesejadas, mantendo o ambiente limpo e agradável. Essa inovação garante uma experiência de churrasco mais agradável, sem incômodos de fumaça e odores.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Churrasqueiras, fornos pizzas e parrilhas Salão de festas Varanda gourmet

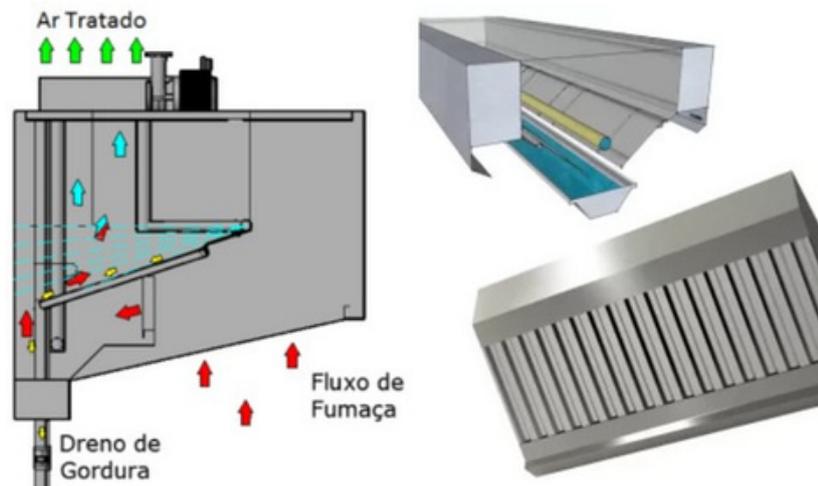
A exaustão eletrostática é uma inovação importante para ambientes como churrasqueiras e fornos de pizzas, eliminando fumaça, odores e partículas de gordura de forma eficiente. Além de melhorar a qualidade do ar, proporciona uma experiência gastronômica mais agradável para os convidados.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Coifa lavadora Hayashi

As coifas lavadoras da Hayashi Coifas são personalizadas e feitas sob medida, utilizando exaustão eletrostática e um sistema integrado de lavagem e condensação contínua dos gases. Isso purifica o ar, capturando fumaça, vapores e partículas durante o cozimento, reduzindo a emissão de poluentes no ambiente externo. Essa inovação mantém a cozinha limpa, elimina odores indesejados e contribui para a preservação da qualidade do ar interno e externo.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Coifa eletrostática

A tecnologia inovadora da coifa eletrostática purifica o ar em cozinhas comerciais e industriais, capturando eficientemente gordura, fumaça e odores. Isso ajuda a manter a cozinha limpa, promove um ambiente de trabalho saudável e contribui para a preservação dos equipamentos e dutos de ventilação. Além disso, ajuda a manter a conformidade com os padrões de higiene e melhora a qualidade do ar em ambientes de preparo de alimentos.

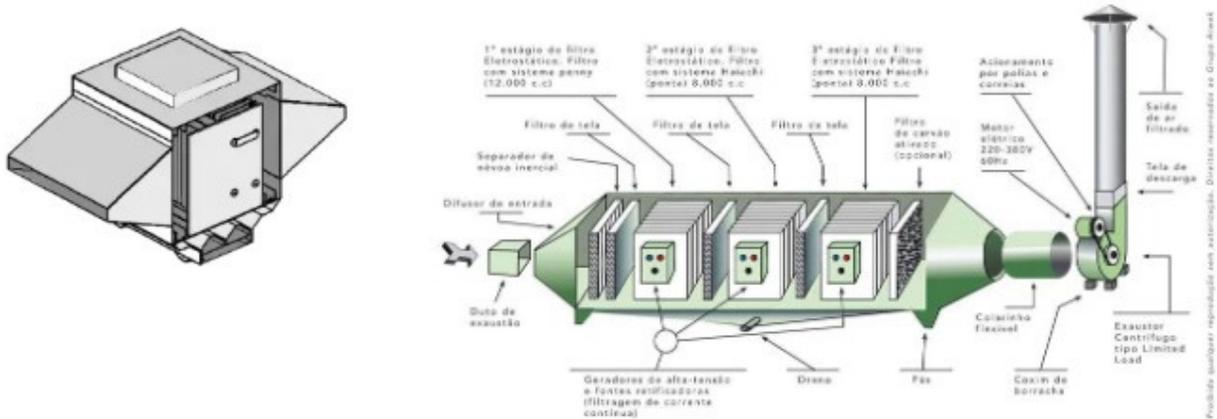


[Clique aqui e saiba mais](#)



Despoluidor eletrostático ESP

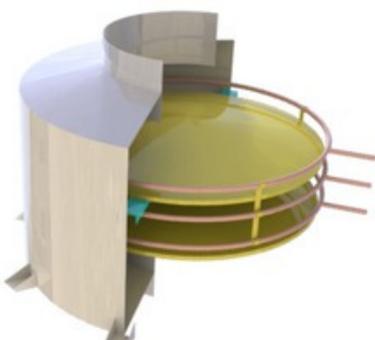
O ESP é um dispositivo avançado que controla a poluição do ar em ambientes industriais, removendo partículas sólidas e líquidas dos gases de exaustão por meio de cargas elétricas. Amplamente utilizado em indústrias como metalurgia e química, ajuda a reduzir a poluição do ar e garantir a conformidade com regulamentos ambientais, melhorando a qualidade do ar e promovendo ambientes mais limpos e saudáveis.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Despoluidor Hidro Lavador de Gases

O sistema Despoluidor Hidro Lavador de Gases é uma tecnologia avançada que combina exaustão eletrostática com lavagem dos gases para purificação de gases industriais contaminados, removendo impurezas sólidas e líquidas, odores e gases dissolvidos. Amplamente utilizado em indústrias químicas e petroquímicas, garante conformidade com regulamentos ambientais e contribui para ambientes mais limpos e seguros nas operações industriais.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Detergente, coifa lavadora Detergente Desengordurante

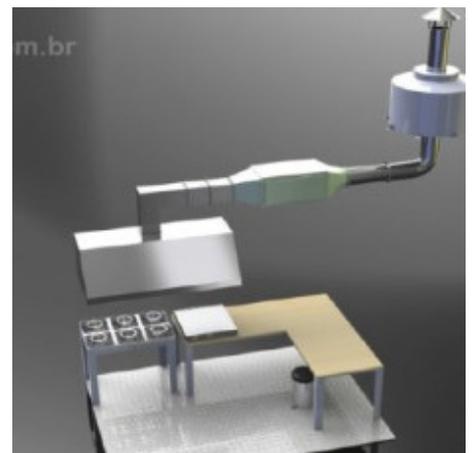
Para limpar os módulos filtrantes de alumínio da coifa, é recomendado o uso de um sabão desengraxante, diluído em água fria. Os módulos devem ser imersos na solução por 30 a 45 minutos e depois enxaguados em água limpa. É importante não usar o desengraxante nas telas externas das coifas piramidais. Após a limpeza, os módulos devem secar naturalmente.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Duto Exaustor Coifa para Churrasqueiras, Restaurantes

A exaustão eletrostática é uma alternativa eficaz que utiliza princípios eletrostáticos para filtrar fumaça, gordura e odores durante a preparação de alimentos em churrasqueiras e restaurantes, eliminando a necessidade de dutos convencionais. Essa tecnologia oferece uma solução mais flexível e discreta, sendo uma opção prática para ambientes onde a instalação de dutos é desafiadora.

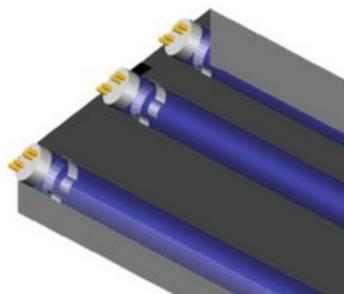


[Clique aqui e saiba mais](#)



LAMPADAS UV – GERADOR DE OZONIO

A combinação de exaustão eletrostática com um esterilizador de lâmpadas germicidas UVC de 25W é uma abordagem avançada para purificar o ar, removendo partículas e impurezas e desinfetando o ar de microrganismos prejudiciais. Essa tecnologia é ideal para ambientes onde a qualidade do ar é crucial, proporcionando um ambiente mais limpo e seguro, principalmente em hospitais, laboratórios e espaços de preparação de alimentos.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Exaustão Residencial, depurador com Duto e ou sem Duto

A exaustão eletrostática é uma tecnologia avançada para ventilação residencial que utiliza princípios eletrostáticos para remover eficientemente fumaça, vapores e odores da cozinha, tornando o ambiente mais limpo e saudável. Tanto em depuradores com duto quanto sem duto, essa tecnologia oferece uma alternativa eficaz para manter a cozinha livre de impurezas, garantindo um ambiente mais saudável em casa.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Exaustão residencial sem duto

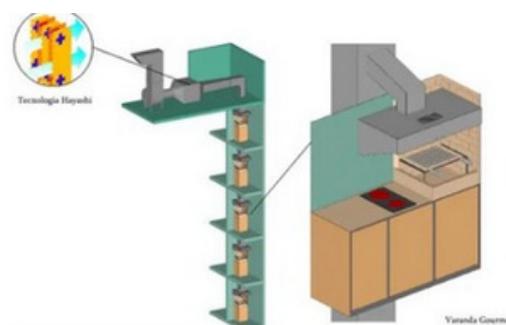
A exaustão eletrostática sem duto é uma inovação na ventilação residencial que purifica o ar interno, removendo fumaça, odores e partículas indesejadas sem a necessidade de instalação de dutos externos. Ideal para cozinhas que não possuem sistemas de dutos externos, oferece uma cozinha mais saudável e livre de impurezas e odores, sendo especialmente vantajosa para residências onde a instalação de dutos seria complicada.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Exaustão de churrasqueiras e cozinha em edificações com múltiplos pavimentos

A exaustão eletrostática é uma tecnologia importante para ventilar churrasqueiras e cozinhas em edifícios, capturando eficientemente partículas, fumaça e odores. Isso resulta em ambientes mais limpos e saudáveis, reduzindo a necessidade de extensos sistemas de dutos e controlando a disseminação de fumaça e odores.

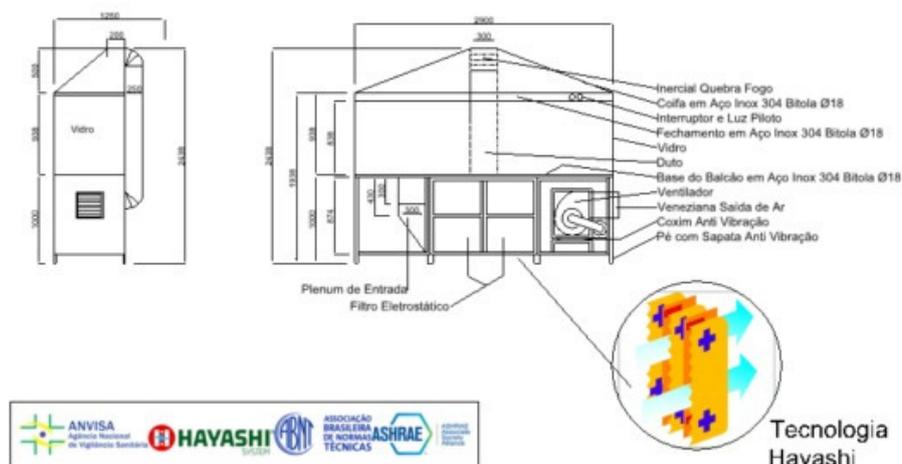


[Clique aqui e saiba mais](#)



Exaustão gastronomia de Rua Quiosque

A exaustão eletrostática é uma tecnologia eficaz que filtra fumaça, vapores e odores em quiosques de gastronomia de rua, proporcionando um ambiente mais limpo e agradável, reduzindo a disseminação de odores e impurezas. É uma solução ideal para espaços compactos, garantindo uma ventilação adequada e um ambiente saudável e higiênico para os clientes.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Exaustão de Fornos Combinado

A exaustão eletrostática é uma solução eficiente para ventilar fornos combinados e melhorar a qualidade do ar na cozinha, removendo fumaça, vapores e odores, além de partículas de gordura. Adaptada para lidar com diversas emissões, é uma escolha eficaz para manter um ambiente de trabalho limpo e saudável, proporcionando conforto para operadores e clientes.

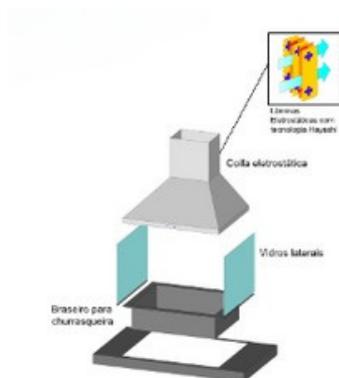


[Clique aqui e saiba mais](#)



Exaustor para churrasqueira varanda gourmet

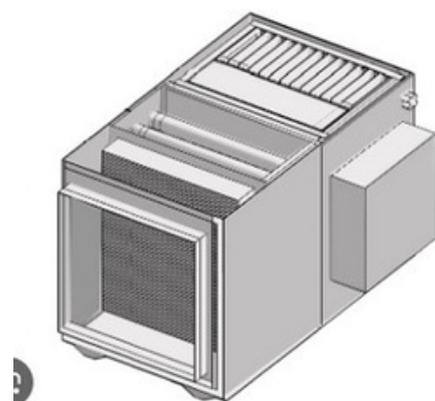
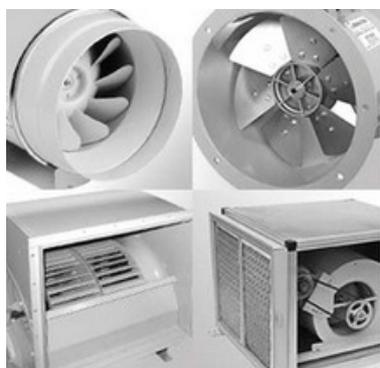
A exaustão eletrostática é uma solução eficaz para ventilar churrasqueiras em varandas gourmet, capturando e filtrando fumaça, gordura e odores, mantendo o ambiente limpo e agradável durante os momentos de lazer.



[Clique aqui e saiba mais](#)

O que é exaustor de ar-condicionado?

O exaustor eletrostático é um dispositivo que limpa o ar utilizando um campo elétrico, atraindo partículas para placas carregadas eletricamente. Eficiente na remoção de poeira, pólen e fumaça, melhora a qualidade do ar em ambientes internos quando utilizado como parte de um sistema de filtragem mais amplo.

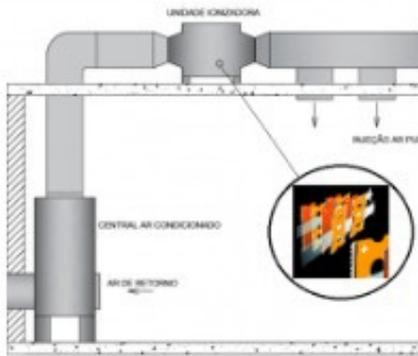


[Clique aqui e saiba mais](#)



Exaustor De Parede Para Ar-Condicionado

O exaustor eletrostático de parede para ar-condicionado é um dispositivo que remove partículas do ar através de um processo eletrostático, melhorando a qualidade do ar interno. É eficiente na remoção de partículas pequenas e faz parte de um sistema de filtragem mais amplo em vários ambientes.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Exaustor e Insuflador

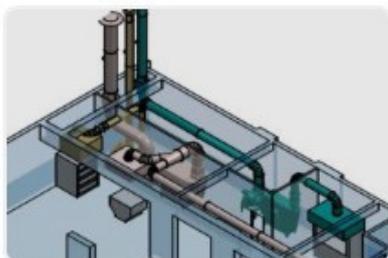
O sistema combinado de exaustor e insuflador eletrostático melhora a qualidade do ar, removendo partículas, fumaça e odores com princípios elétricos. É indicado para hospitais e ambientes industriais, proporcionando um ambiente interno mais limpo e saudável de forma eficaz e econômica.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Sistemas de Exaustão para Food Service e Churrasqueira

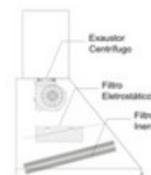
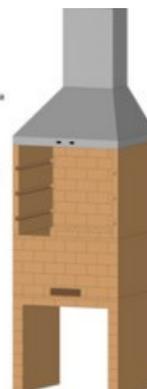
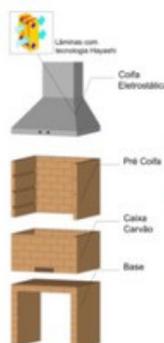
Os sistemas de exaustão eletrostática são utilizados para capturar e filtrar partículas de fumaça, gordura e odores durante o preparo de alimentos, promovendo ambientes mais limpos e seguros em cozinhas comerciais e churrasqueiras. Esses sistemas são essenciais para melhorar a qualidade do ar, a saúde dos trabalhadores e a experiência dos clientes, elevando os padrões de higiene e qualidade no setor de food service.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Fornos e churrasqueiras

A exaustão eletrostática é um método eficiente para controlar fumaça, gordura e odores em fornos e churrasqueiras, capturando partículas microscópicas por princípios eletrostáticos, resultando em um ambiente mais limpo e saudável durante a culinária.

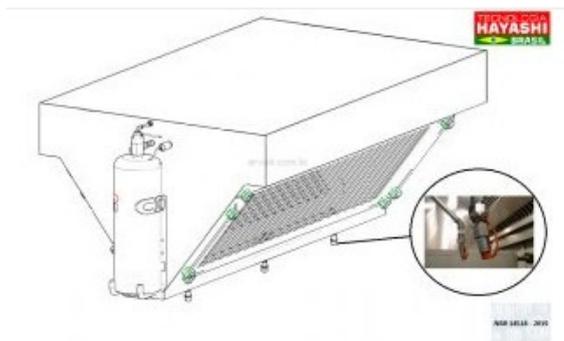


[Clique aqui e saiba mais](#)



T 32 Proteção contra incêndios em cozinhas profissionais

O regulamento IT 32 define normas para prevenir incêndios em cozinhas profissionais, incluindo a instalação de sistemas de detecção de fogo, equipamentos contra incêndios e medidas preventivas. Seu objetivo é garantir a segurança dos trabalhadores e preservar o ambiente em cozinhas comerciais.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Sistema de Exaustão industrial/Exaustor para Restaurante, convencional

A coifa eletrostática é uma tecnologia inovadora que purifica o ar em cozinhas comerciais e industriais, capturando eficientemente partículas de gordura, fumaça e odores. Essa solução promove um ambiente de trabalho saudável, contribuindo para a preservação dos equipamentos e dutos de ventilação. É essencial para atender aos padrões de higiene e melhorar a qualidade do ar em ambientes de preparo de alimentos.



[Clique aqui e saiba mais](#)



Sistemas de Exaustão para Food Service

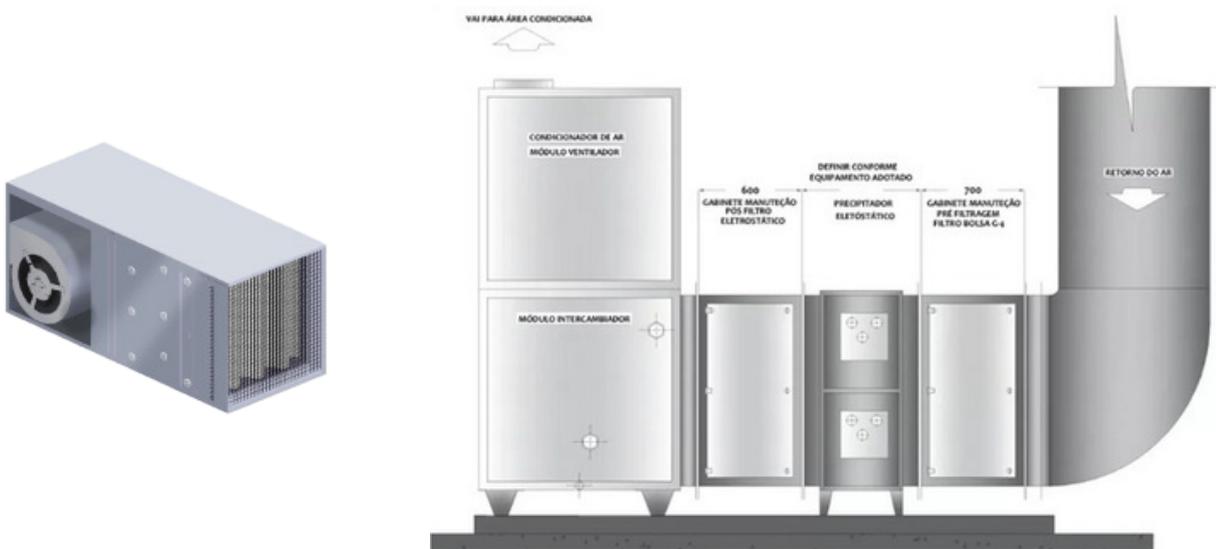
Os sistemas de exaustão eletrostática são essenciais no Food Service para eliminar partículas de gordura, odores e fumaça durante a preparação de alimentos. Com tecnologia avançada, esses sistemas garantem cozinhas mais limpas e seguras, atendendo às normas de segurança alimentar e melhorando a qualidade do ar. Isso contribui para ambientes de trabalho higiênicos e uma experiência mais agradável tanto para os profissionais quanto para os clientes.



[Clique aqui e saiba mais](#)

UTA – Unidade de Tratamento de Ar

Os filtros eletrostáticos são fundamentais para melhorar a qualidade do ar em sistemas de ventilação, capturando partículas de poeira e promovendo ambientes mais limpos e saudáveis em diversos tipos de locais. Também contribuem para a eficiência do sistema de ar-condicionado ao reduzir o acúmulo de resíduos nos componentes internos.



[Clique aqui e saiba mais](#)



Coifa sem duto horizontal, redutor de odores (Íon sistema de ionização)

A Coifa sem Duto Arwek® possui um filtro eletrostático integrado que é ideal para cozinhas sem opção de instalação no teto ou parede. Com eletrofiltros internos de alumínio, elimina mais de 300 odores da cocção conforme as normas ABNT. Disponível em diferentes modelos e acabamentos, consome menos energia que as coifas tradicionais e requer fácil manutenção periódica.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Coifa sem duto vertical

A coifa sem duto vertical oferece facilidade de organização na cozinha, sem necessidade de reformas. Com filtro eletrostático embutido, elimina odores, vapores e fumaças. Fabricada em aço inoxidável 430 ou 304, pode ser aplicada em bancadas móveis ou fixas e paredes.

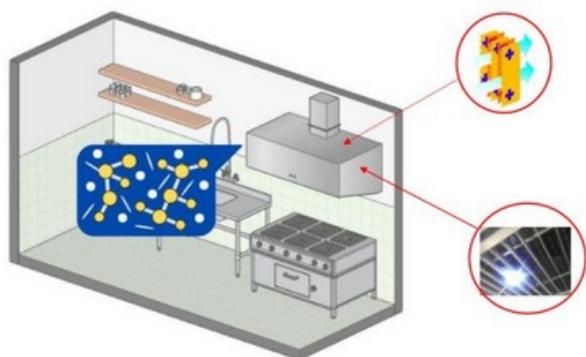


[Clique aqui e saiba mais](#)



Dark cloud kitchen

Dark Cloud Kitchens utilizam tecnologia de exaustão eletrostática para garantir um ambiente limpo e seguro durante a preparação de alimentos, contribuindo para a conformidade com regulamentos ambientais e de segurança alimentar. Isso assegura a qualidade dos pratos e o funcionamento eficiente das cozinhas virtuais.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Captor de Névoa de óleo mineral

O coletor de névoa de óleo mineral com filtro ionizador eletrostático é uma tecnologia avançada que captura eficientemente partículas da névoa de óleo em máquinas de usinagem. Além de manter o ambiente de trabalho mais limpo, reduz riscos à saúde dos operadores e a contaminação do ambiente industrial.



[Clique aqui e saiba mais](#)



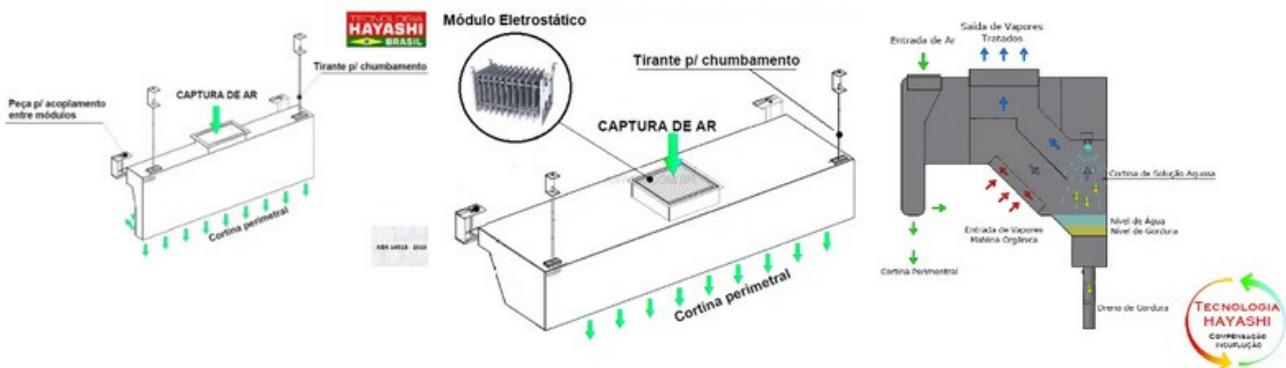
Cocção Profissional sem Duto

A técnica de cocção sem duto com exaustão eletrostática é uma inovação gastronômica que elimina a necessidade de dutos convencionais, neutraliza vapores, simplifica a instalação e reduz custos operacionais e de manutenção. É uma opção inteligente para restaurantes, promovendo um ambiente de trabalho mais limpo e seguro.



Sistema Anti-Retorno de fumaça

Um sistema anti-retorno de fumaça é uma solução avançada que utiliza tecnologia eletrostática e uma cortina de ar para capturar partículas e gordura na coifa, impedindo a saída de fumaça para o ambiente e mantendo a área de cozimento mais limpa e segura. Essa combinação oferece uma solução eficaz para controlar a fumaça, garantindo ambientes de cozinha mais seguros e minimizando a dispersão de odores indesejados.

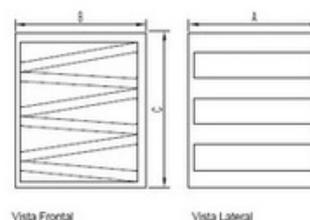


[Clique aqui e saiba mais](#)



Sistemas de Carvão Ativado – Odores

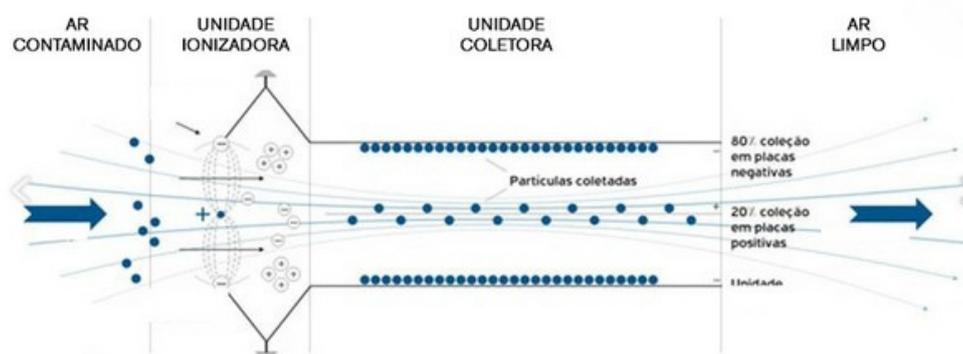
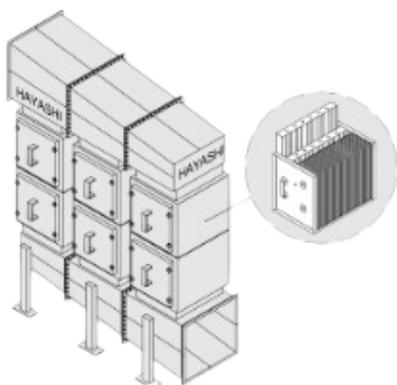
Os sistemas de carvão ativado são eficazes para eliminar odores em coifas de cozinha, absorvendo e filtrando os compostos orgânicos que causam os odores desagradáveis durante o cozimento. Essa solução é popular em cozinhas comerciais e residenciais, melhorando a qualidade do ar e garantindo um ambiente mais fresco e agradável.



[Clique aqui e saiba mais](#)

Gabinetes de Filtragem com Filtro Eletrostático ESP

Os Gabinetes de Filtragem com Filtro Eletrostático ESP Hayashi são equipados com um filtro exclusivo que coleta gordura, fumaça e elimina odores, seguindo as normas da ABNT. Com a Nanotecnologia Molecular Eletrostática, o filtro esteriliza o ar, eliminando vírus, bactérias e mais de 300 tipos de odor. O ar limpo e ozonizado retorna ao ambiente, protegendo-o e proporcionando bem-estar, ao mesmo tempo em que evita perdas de calor, superaquecimento e reduz custos de manutenção. Para mais informações e orçamentos, entre em contato.



[Clique aqui e saiba mais](#)



Água Kangen

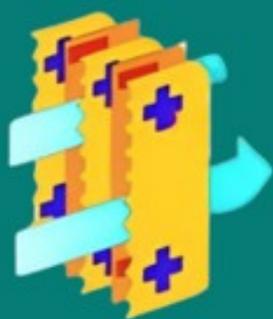
A água Kangen é produzida por dispositivos de eletrólise japoneses desenvolvidos nos anos 60, feitos de titânio e platina. A empresa Enagic® fabrica esses aparelhos há mais de 50 anos, com benefícios como prevenir refluxo ácido, colesterol alto, combater radicais livres, equilibrar o pH do corpo e muito mais. A água alcalina ionizada tem pH entre 8 e 10 e é considerada ótima para a saúde, ao contrário de líquidos com pH inferior a 6, como refrigerantes. É recomendado consumir até 8 copos de água alcalina por dia.



**Para mais informações, ligue:
(11) 932169701
Ou entre no nosso Site**

<https://arwek.com.br/produtos>

**Se preferir, visite nosso Showrom
Rua João de Sousa Dias, 412- Campo Belo- São
Paulo**



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

Todos os produtos NanoAr possuem direito autorais.

ARWEK