

Зонт вытяжной Кобор ЗПВ-160/100

Вытяжной зонт **Кобор ЗПВ-160/100** предназначен для очистки воздуха от жира, масла, дыма и водяного пара на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Прибор подключается к вытяжной вентиляционной системе и устанавливается над тепловым оборудованием. Зонт состоит из корпуса и съемных лабиринтных фильтров, которые легко чистятся. Оборудование оснащено сливным каналом, по которому масло стекает в накопительные жиросборники.



Подсветка, вырез отверстия под вентиляционную трубу и патрубок (круглое, квадратное, прямоугольное) заказываются отдельно.

Установка двигателя в вытяжной зонт не предусмотрена. Зонт подключается к общей системе вентиляции.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 21770 руб.

Характеристики	
Тип	вытяжной
Высота	400 мм
Ширина	1600 мм
Глубина	1000 мм
Материал	нерж. сталь
Вес (без упаковки)	51.4 кг
Вариант установки	пристенный
Страна-производитель	Россия

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23