Зонт вытяжной CRYSPI Chef ЗВЦ 14/16

Вытяжной зонт **Cryspi Chef ЗВЦ 14/16** предназначен для очистки воздуха от жира, масла и водяного пара на предприятиях общественного питания и пищевых производствах. Оборудование монтируется в систему вытяжной вентиляции и устанавливается над любым видом теплового оборудования: плитами, печами, шкафами, фритюрницами и т.д. Конструкция выполнена из импортной шлифованной нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм.

В комплект поставки входят съемные лабиринтные фильтры, 2 вентиля для слива масла, патрубок под воздуховод, цепи и крюки для крепления к потолку. Упаковка: стрейч-пленка, гофрированный картон и поддон.

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

Опции (заказываются отдельно):

- Дополнительная комплектация 1 или 2 люминесцентными лампами класса IP20

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 45643 руб.

Характеристики	
Тип	вытяжной
Высота	350 мм
Ширина	1400 мм
Глубина	1600 мм
Материал	нерж. сталь
Высота патрубка	100 мм
Диаметр патрубка	150 мм
Вариант установки	островной
Страна-производитель	Россия

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org