

Зонт вытяжной CRYSPI Chef ЗВП 21/9

Вытяжной зонт **Cryspi Chef ЗВП 21/9** 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
- Комплект крепления двух зонтов для центрального расположения

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 24174 руб.

Характеристики	
Тип	ВЫТЯЖНОЙ
Высота	350 мм
Ширина	2100 мм
Глубина	900 мм
Материал	нерж. сталь
Высота патрубка	100 мм
Диаметр патрубка	150 мм
Вес (без упаковки)	42.2 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