

Зонт вытяжной CRYSPI Chef ЗВЦ 20/12

Вытяжной зонт **Cryspi Chef ЗВЦ 20/12** 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: 34022 руб.

Характеристики	
Тип	ВЫТЯЖНОЙ
Высота	350 мм
Ширина	2000 мм
Глубина	1200 мм
Материал	нерж. сталь
Высота патрубка	100 мм
Диаметр патрубка	150 мм
Вес (без упаковки)	45.5 кг
Вариант установки	островной
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