

Зонт вытяжной CRYSPI Chef ЗВЦ 20/16

Вытяжной зонт **Cryspi Chef ЗВЦ 20/16** 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: 38346 руб.

Характеристики	
Тип	вытяжной
Высота	350 мм
Ширина	2000 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 - 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