

Зонт вытяжной CRYSPI Chef ЗВП 8/8

Вытяжной зонт **Cryspi Chef ЗВП 8/8** используется для очистки воздуха от жира, масла и водяного пара на предприятиях общественного питания и пищевых производствах. Зонт монтируется в систему вытяжной вентиляции и устанавливается над любым видом теплового оборудования: плитами, печами, шкафами, фритюрницами и т.д.



В комплект поставки входят цепи и крюки для крепления к потолку.

Особенности:

- Материал корпуса: шлифованная нержавеющая сталь AISI 430
- Состоит из корпуса и съемных лабиринтных фильтров
- Зонт оснащен патрубком (d-150 мм, h-100 мм)
- Сливной патрубок закрыт шаровыми кранами
- Упакован в стрейч-пленку и гофрированный картон, поставляется на поддоне, что обеспечивает безопасность при транспортировке

Опции:

- Дополнительная комплектация 1 или 2 люминесцентными лампами класса IP20
- Комплект крепления двух зонтов для центрального расположения

Цена: 12970 руб.

Характеристики	
Высота	350 мм
Ширина	800 мм
Глубина	800 мм
Материал	нерж. сталь
Вес (без упаковки)	19.4 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/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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