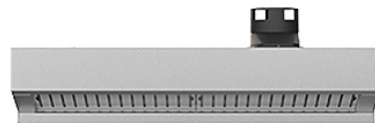


Зонт вытяжной UNOX ХЕКНТ-НСЕУ

Вытяжной зонт **UNOX ХЕКНТ-НСЕУ** предназначен для очищения воздуха от излишков пара или дыма на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Оборудование оснащено функцией конденсации пара и устанавливается непосредственно на конвекционные печи серии BakerLux Shop.Pro с панелями управления Master, Touch и Led шириной 800 мм. Модель управляется с панели управления основного оборудования, т.к. не имеет самостоятельной панели управления.



Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения.

Цена: 77530 руб.

Характеристики	
Высота	276 мм
Ширина	800 мм
Глубина	863 мм
Производительность	от 550 до 750 м ³ /ч
Страна-производитель	Италия
Потребляемая мощность	0.2 кВт
Диаметр вытяжной трубы	121 мм

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