

Описание товара Зонт вытяжной CRYSPI Chef

ЗВП 9/9



Описание

Вытяжной зонт **Cryspi Chef ЗВП 9/9** 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

Характеристики

Установка	пристенный
Ширина	900 мм

Глубина	900 мм
Высота	350 мм
Вес (без упаковки)	22 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.