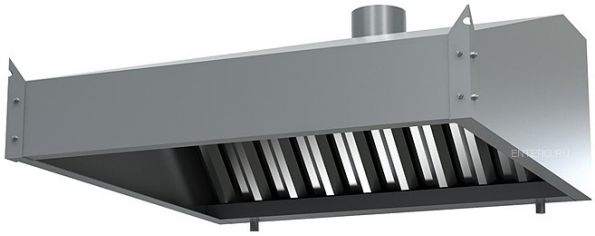
Зонт вытяжной CRYSPI Chef ЗВП 22/9

Вытяжной зонт **Cryspi Chef ЗВП 22/9** 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 фильт

...

Полное описание читайте на странице товара:
https://alfaprom.org/product/zont-vytiazhnoi-cryspi-chef-zvp-22-9/



Цена: 38947.00 руб.

Характеристики	
Тип	вытяжной
Высота	350 мм
Ширина	2200 мм
Глубина	900 мм
Материал	нерж. сталь
Высота патрубка	100 мм
Диаметр патрубка	150 мм
Вес (без упаковки)	44.1 кг

Вариант установки	пристенный
Страна-производитель	Россия

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.