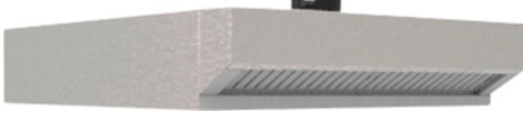


Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Зонт вытяжной UNOX ХЕКНТ-НСЕУ



(Цена со склада в г.Москва)

105 209 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

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. Дополнительные характеристики: Диаметр вытяжной трубы: 121 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31984
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	800x863x276
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,2
Способ установки	Встраиваемый
Форма зонта	Прямоугольная трапеция
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	23
Вес в упаковке, кг	25
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	940x950x350
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700