ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru

Зонт вытяжной ЗВВ-600П с пароконденсатором



Артикул: 21000005678
Цена: 86 020,00 ₽

Зонт вытяжной встраиваемый ЗВВ-600П с пароконденсатором предназначен для вытяжки и конденсации отработанного пара мини-пароконвектоматом ПКА 6-1/3П, а также очистки воздуха от аэрозолей жира, масла и производственных запахов в закрытых помещениях на предприятиях общественного питания.
Зонт ЗВВ-600П с пароконденсатором предназначен для установки на мини-пароконвектомат ПКА 6-1/3П для очистки воздуха от аэрозолей жира, масла и водяного пара в помещении на объектах общественного питания.
Зонт состоит из двух основных частей: каркаса теплообменника и воздухозаборника. В каркасе теплообменника установлен слот с тремя теплообменниками, угольные и лабиринтные фильтры и всасывающий вентилятор. Зонт ЗВВ-600П подсоединяется к пароконвектомату с помощью кабеля питания и фиксируется с помощью винтов М5 к крыше пароконвектомата.
Принцип действия: разогретый воздух, насыщенный парами масла, жира и воды, всасывается вентилятором в пароконденсатор зонта. В пароконденсаторе происходит охлаждение пара и конденсация воды с парами масла и жира. Конденсированная жидкость удаляется в канализацию или любую емкость. Охлажденный воздух поступает из верхнего окошка пароконденсатора во

внутреннюю область зонта, где очищается от запахов угольным фильтром и выбрасывается в атмосферу.
ЗВВ-600П характеризуется улучшенным впитыванием запахов, ведь в нем установлены 2 лабиринтных и 2 сменных угольных фильтра.
Все фильтры в зонте легкосъемные: угольные - заменяются, лабиринтные - гигиенически очищаются.
Зонт не занимает полезное кухонное пространство, так как устанавливается на крышу пароконвектомата. Зонт имеет обработанные края для безопасной работы персонала.
Все зонты Abat выполнены из нержавеющей стали AISI 304, что обеспечивает длительный срок службы оборудования даже при интенсивной эксплуатации.
Зонт ЗВВ-600П с пароконденсатором создаст идеальные микроклиматические условия на кухнях ресторанов, кафе и пекарен.

Тип оборудования Зонты вытяжные Пароконденсатор Да