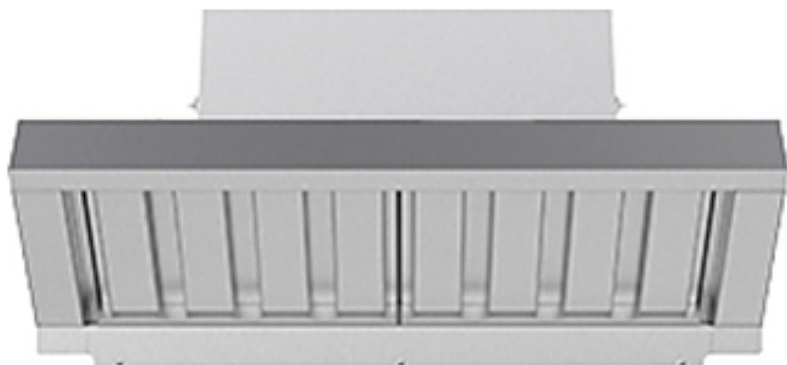


Описание товара Зонт вытяжной UNOX XEVC- CF11



Описание

Вытяжной зонт **UNOX XEVC-CF11** предназначен для очищения воздуха от излишков пара или дыма на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских.

Оборудование устанавливается непосредственно на пароконвектоматы серий ChefTop MIND.Maps (GN 1/1, 3 / 5 / 7 / 10 уровней) с электрическим подключением и панелями управления Plus и One. Модель оснащена пароконденсатором, угольным фильтром и управляется с панели управления основного оборудования, т.к. не имеет самостоятельной панели управления.

Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").

Дополнительные характеристики:

- Диаметр вытяжной трубы: 121 мм
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °С
- Максимальная электропроводность подключаемой воды: 150 мкС/см
- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- Расстояние при установке:
 - Относительно стен, минимум: 50 мм
 - Относительно другого оборудования:
 - Сбоку, минимум: 450 мм
 - Сзади, минимум: 700 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °С
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

Совместимость:

- Пароконвектомат XEVC-1011-EPR

- Пароконвенктомат XEVC-0711-EPR
- Пароконвенктомат XEVC-0511-EPR
- Пароконвенктомат XEVC-0311-EPR
- Пароконвенктомат XEVC-1011-E1R
- Пароконвенктомат XEVC-0711-E1R
- Пароконвенктомат XEVC-0511-E1R
- Пароконвенктомат XEVC-0311-E1R
- Пароконвенктомат XEVC-1011-EPRM
- Пароконвенктомат XEVC-0711-EPRM
- Пароконвенктомат XEVC-0511-EPRM
- Пароконвенктомат XEVC-0311-EPRM
- Пароконвенктомат XEVC-1011-E1RM
- Пароконвенктомат XEVC-0711-E1RM
- Пароконвенктомат XEVC-0511-E1RM
- Пароконвенктомат XEVC-0311-E1RM

Характеристики

Производительность	от 310 до 390 м ³ /ч
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	0.1 кВт
Ширина	750 мм
Глубина	956 мм
Высота	366 мм
Страна производства	Италия

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.